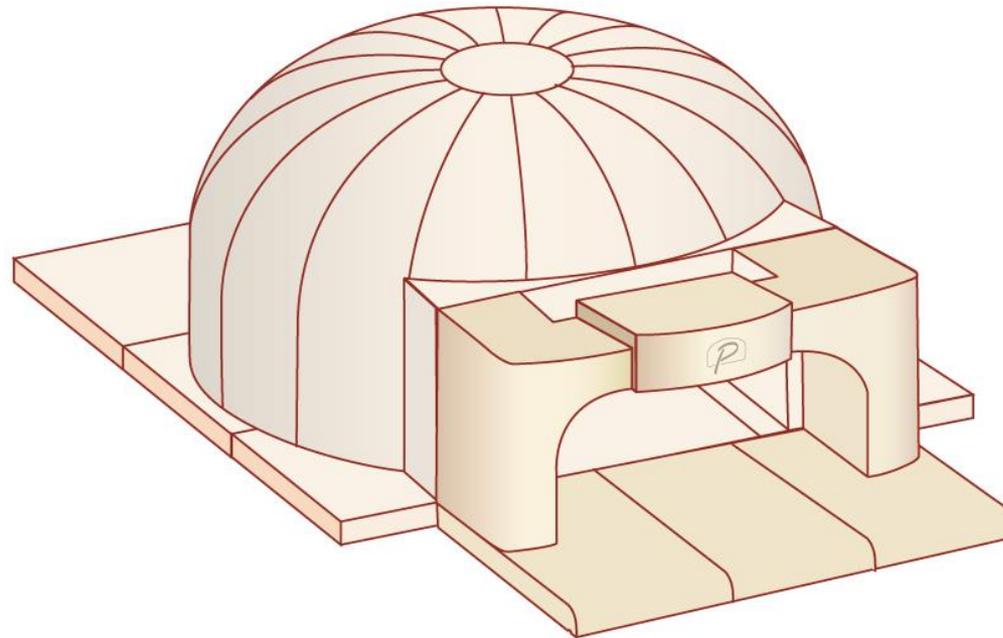


Gamme LIBERTE

Modèle 66

Notice de montage



NOMENCLATURE

	Modèle 66	Modèle 66x99	Modèle 83	Modèle 100
Formule de base				
Dalle de sole en terre cuite réfractaire blanche 33x33x6cm - gélive	9	12	16	20
Dalle de sole en terre cuite réfractaire blanche 33x16,5x6cm - gélive	0	0	0	5
Tablette en terre cuite réfractaire ton pierre 36x21,3cm - non gélive	3	3	3	3
Pièce d'entrée	1	1	1	1
Jambage	2	2	2	2
Fronton	1	1	1	1
Vousoir conique	12	12	12	12
Petit vousoir conique	4	4	4	4
Vousoir non conique	0	4	4	8
Clé de voute	1	1	1	1 en 2 parties
Avaloir inox Ø180 mm + visserie	1	1	1	1
Mortier réfractaire pour enduire le dôme - sacs 25kg	2	2	2	3
Chamotte à poser sous les dalles de sole - sacs 25kg	2	2	3	4
Tenon métallique pour fixer fil de fer autour du dôme	2	2	2	2
Porte du four	1	1	1	1
Pelle d'enfournement	1	1	1	1
Notice de montage papier	1	1	1	1
Garantie	1	1	1	1
Formule complète chamotte				
Formule de base				
+ Chamotte pour isoler le dôme du four - sacs 25kg	13	20	20	24
+ kit accessoires essentiels (1 thermomètre laser+1brosse+1raclette+1pelle bois à main)	1	1	1	1
+ Fibre épaisseur 13mm Rouleau 3m2	1	1	1	1
Formule complète fibre				
Formule de base				
+ Fibre isolante haute température - rouleau de 3m ² - épaisseur 38mm	1	1	1	2
+ kit accessoires essentiels (1 thermomètre laser+1brosse+1raclette+1pelle bois à main)	1	1	1	1
+ Sac de fondu 25kg	1	2	2	2
+ Vermiculite Sac de 100l	1	2	2	2
+ Rouleau de grillage	1	1	1	1

OUTILLAGE NECESSAIRE

- Niveau
- Mètre
- Spatule
- Truelle
- Maillet en caoutchouc
- Cric
- Cales en bois
- Fil de fer
- Perceuse avec mode percussion
- Gants

PREAMBULE

Les fours *Le Panyol* sont **entièrement** en Terre Cuite Réfractaire issue de notre carrière, matériau 100% naturel.

Compte tenu de ce matériau irrégulier par nature, et des modes de fabrication semi-artisanaux, des espaces entre les pièces restent possibles au moment du montage. Ils seront comblés lors de l'application du mortier réfractaire.

Ces espaces permettent une dilatation du four.

La clé de voûte peut être légèrement plus élevée ou plus basse que le dôme du four.

Lors de manipulations répétées, il est possible que les arêtes des pièces s'effritent légèrement.

Utiliser des gants lors du montage.

TOUTES CES DIFFERENCES N'ALTERENT EN RIEN LE FONCTIONNEMENT ET LA DUREE DE VIE DU FOUR

Le four est à construire sous abri impérativement.

LES GRANDES ETAPES DE MONTAGE

1. Choisir un emplacement et la forme finale du four
2. Construire un support pour poser le four
3. Isoler le support
4. Monter la sole du four - *vidéo en complément de la notice*
5. Monter le dôme du four - *vidéo en complément de la notice*
6. Application du mortier
7. Isoler le dôme
8. Raccorder le four à un conduit de cheminée
9. Habiller / décorer le four

ETAPE 1 : Choisir l'emplacement

Avant le montage du four proprement dit, il convient de bien choisir son emplacement et d'évaluer précisément l'espace utile (ou encombrement) à sa mise en place.

Vérifier notamment que le sol puisse supporter le poids total du four fini (support + four + isolation + habillage + toit). Le sol doit être plat et ne doit pas pouvoir s'affaisser sous le poids de la construction.

Le four peut s'installer à l'intérieur comme à l'extérieur, en ilot ou intégré à un bâti existant, près de la piscine, sous une véranda ou dans la cuisine. De nombreuses implantations sont possibles. Vous pouvez consulter la rubrique **Galerie** sur notre site internet ou demander conseil auprès de notre conseiller usine (rubrique contact sur notre site web).

Installation Extérieure

Le four Panyol doit être obligatoirement protégé des intempéries par un toit assez large de façon à ce que le four et les dalles de sole ne prennent pas l'humidité.

Il doit rester sec l'hiver car le gel, après absorption d'eau, le rendrait hors d'usage.

Si le four est en îlot, la longueur du conduit devra être d'environ 1m. Par contre, si le four est accolé contre un mur ou construit dans une habitation, la longueur devra dépasser de 40cm au dessus du faîtage (selon la norme DTU 24.1).

Installation Intérieure

Le four Panyol devra être raccordé à un conduit de cheminée existant ou à construire,

Selon la norme DTU 24.1 (Document Technique Unifié), il ne faut pas raccorder plus d'un appareil sur un même conduit de fumée.

Celui-ci doit être :

D'un diamètre de 180 mm (*l'avaloir inox fourni avec le four a un diamètre de 180mm*)

Composé au maximum de 2 coudes à 45°

Démontable

Avec une double paroi si installation en intérieur

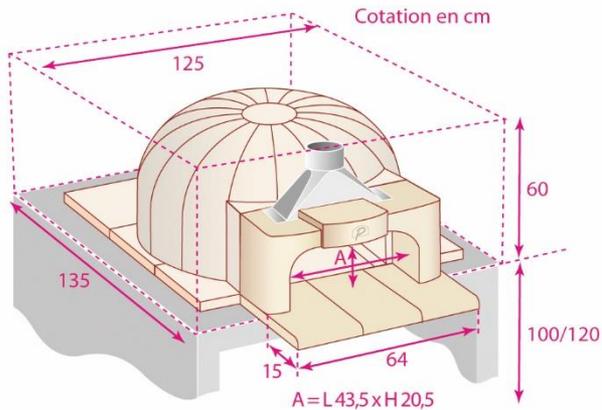
Afin d'éviter toute humidité et pénétration d'eau de pluie dans le conduit, il faudra poser un chapeau anti-pluie sur le haut de la souche.

ETAPE 1 : Choisir la forme finale du four

Au moment de finaliser la construction, vous pouvez choisir de garder la forme RONDE du dôme ou de faire plutôt une forme CUBIQUE. Les dimensions du support sont différentes selon la forme choisie. La forme ronde nécessite un encombrement total plus faible. C'est pourquoi il faut faire votre choix en début de montage.

Forme cubique

Vous construisez des murs d'enceinte autour du dôme.

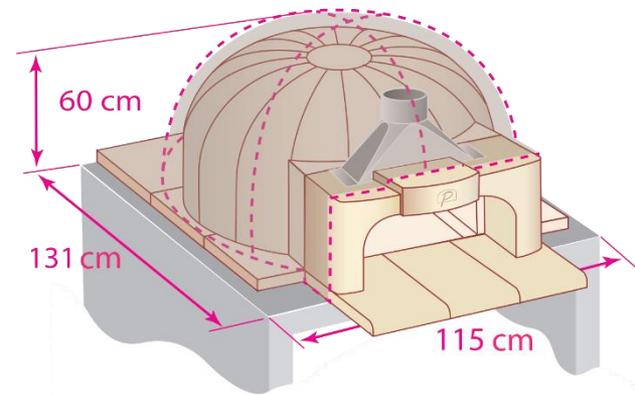


Implantation standard en ilot, autres installations possibles.



Forme ronde

Vous gardez la forme igloo du dôme.



ETAPE 2 : Construire un support

Préambule :

Avant de construire le support, il est important de définir la hauteur d'enfournement souhaitée. Celle-ci détermine la hauteur des jambages du support.

La hauteur d'enfournement est généralement entre 110 et 120 cm selon la taille de l'utilisateur et le confort souhaité.

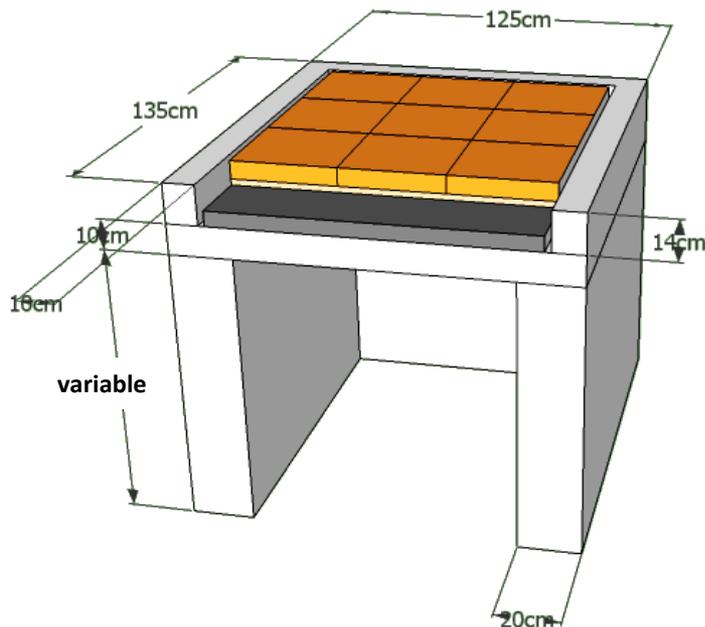
Pour calculer la hauteur des jambages, retirer 24 cm à la hauteur d'enfournement choisie.

Ces 24 cm correspondent à la somme de :

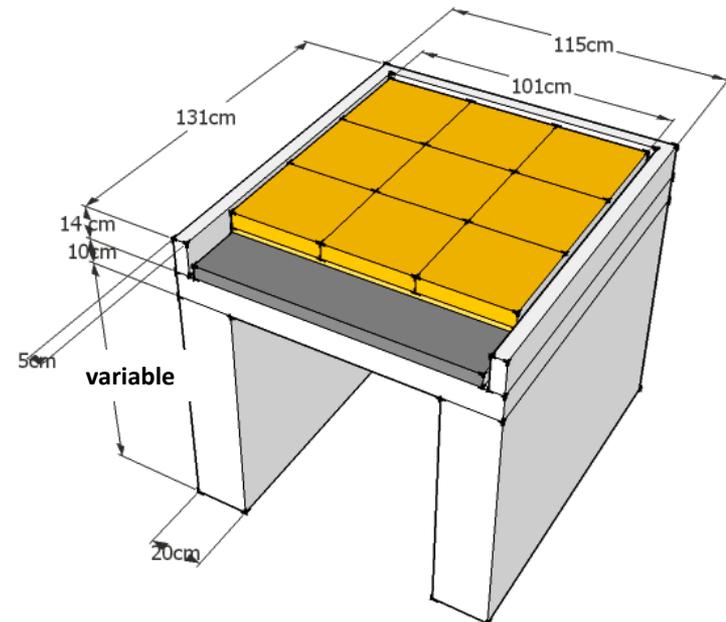
- Dalles de sole (fournies avec le four) : 6 cm d'épaisseur
- Lit de chamotte sous les dalles de sole (fournie avec le four) : 3 cm d'épaisseur
- Plaques isolantes type siporex (non fournies avec le four) : 5 cm d'épaisseur
- Dalle béton armé : 10 cm d'épaisseur

Exemple : vous voulez une hauteur d'enfournement de 118 cm ; alors la hauteur des jambages sera de $118 - 24 = 94$ cm

Support si forme cubique



Support si forme ronde



ETAPE 2 : Construire un support - Suite

Construire :

- 3 jambages (côté et arrière) en parpaing de 20 cm d'épaisseur – hauteur à calculer en fonction de la hauteur d'enfournement choisie
- Une dalle en béton armé de 10 cm d'épaisseur
- Un muret en béton cellulaire de 10 cm d'épaisseur pour une forme cubique et de 5 cm pour une forme ronde et de 14 cm de hauteur pour faire comme une sorte de bac. Ce muret permet de contenir la chamotte à mettre sous les dalles de sole. Voir schémas.

Remarque : en cas d'utilisation d'un autre matériau pour le muret, calculer l'épaisseur nécessaire en fonction de sa résistance mécanique.

Largeur et profondeur du support :

Les dimensions indiquées sur le schéma incluent :

- Les dimensions du four
- L'épaisseur de l'isolation
- L'épaisseur du muret en béton cellulaire
- Un matériau de finition très fin type enduit

Si le matériau que vous avez choisi est relativement épais (brique, pierre naturelle, ...), ajouter cette épaisseur aux dimensions données.

Attention :

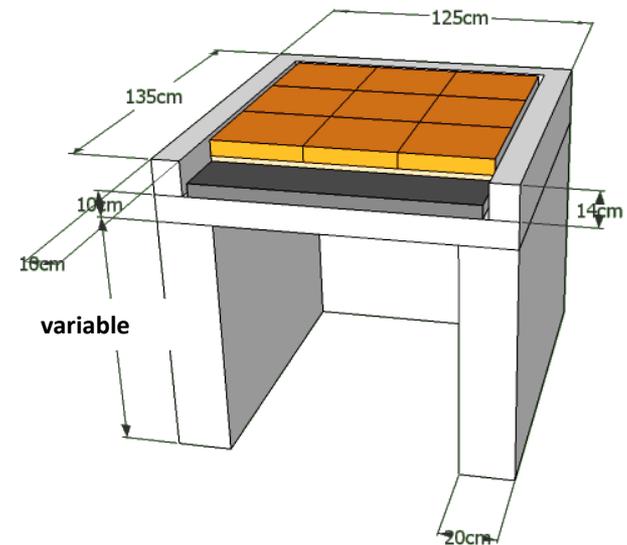
Les dimensions mentionnées pour le support sont des dimensions **minimum** pour une implantation **simple en îlot**.

Elles sont calculées avec des épaisseurs de matériaux précises (mentionnées dans cette notice).

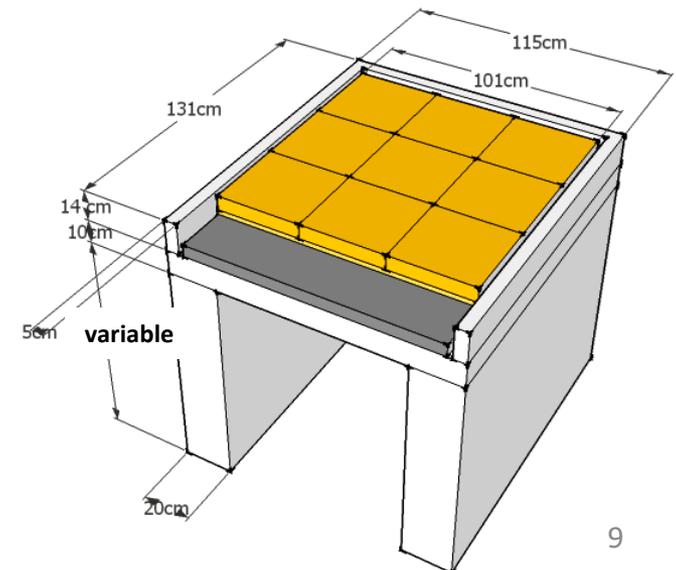
Ne sont pas prévus de plans de travail.

Pour tout changement de matériaux ou de forme du support, il vous faudra recalculer les dimensions en fonction de vos choix.

Support si forme cubique



Support si forme ronde



ETAPE 3 : Isoler le support

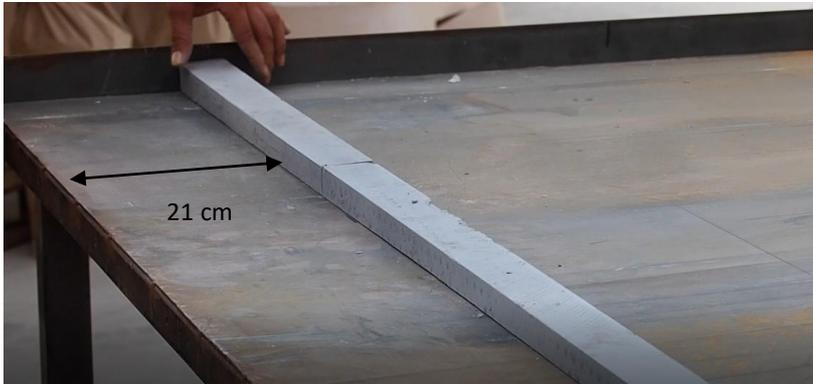
Attention :

Les photos correspondent à un modèle 83. Pour le modèle 66 il n'y a que 9 dalles mais le principe de pose est exactement le même.

Une fois le support construit :

1/ Poser sans sceller, des plaques d'isolation type siporex (épaisseur 5 cm) sur l'ensemble de la dalle béton armé.

2/ **A l'avant du support** tracer une ligne à 21 cm du bord et poser une bande de siporex de 3 cm d'épaisseur qui va servir à contenir la chamotte. Faire une coupe bien propre et de niveau car les dalles vont reposer dessus.



Verser un premier sac de chamotte.

Etaler à la truelle dans un premier temps pour avoir un lit de sable à peu près uniforme.

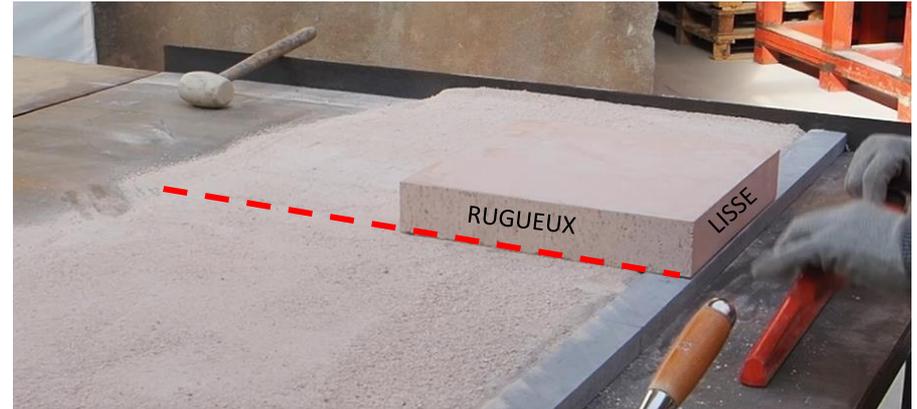
Vérifier que l'épaisseur de chamotte est de 3 cm. Nivelier au mieux.



ETAPE 4 : Monter la sole du four

Consultez
la vidéo tuto

Les dalles de sole se posent les unes contre les autres sans être scellées. A manipuler délicatement pour ne pas abîmer les arêtes.
Tracer l'axe du support. Poser la 1^{ère} dalle à droite de cet axe.
Attention au sens de pose : la tranche LISSE devant, la tranche RUGUEUX sur le côté.



Vérifier que la dalle est de niveau.

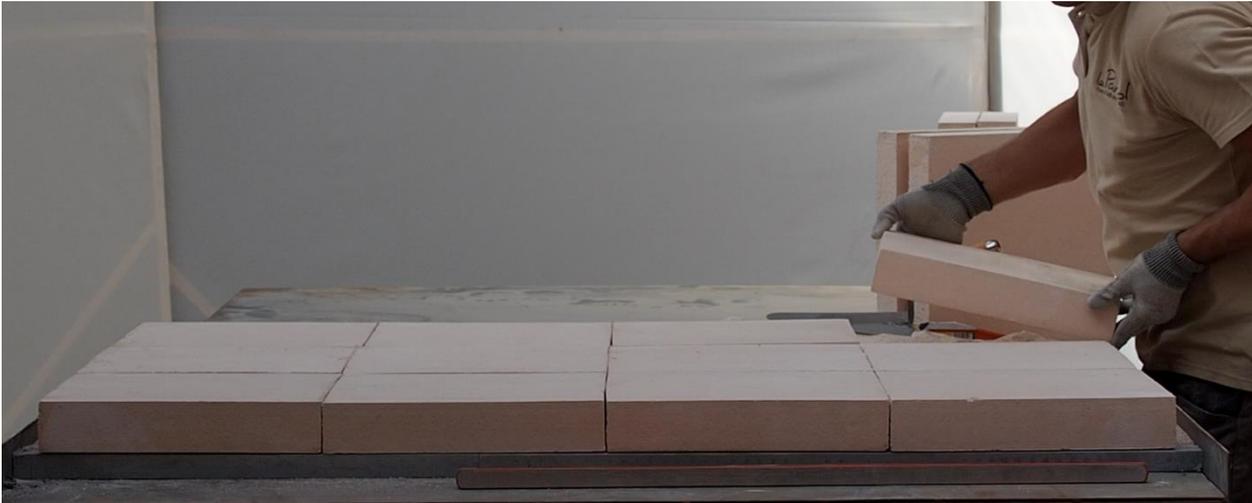
Au besoin, niveler les différences d'épaisseur en mettant un peu plus ou un peu moins de chamotte aux endroits nécessaires.
Poser la deuxième dalle de l'autre côté de l'axe.



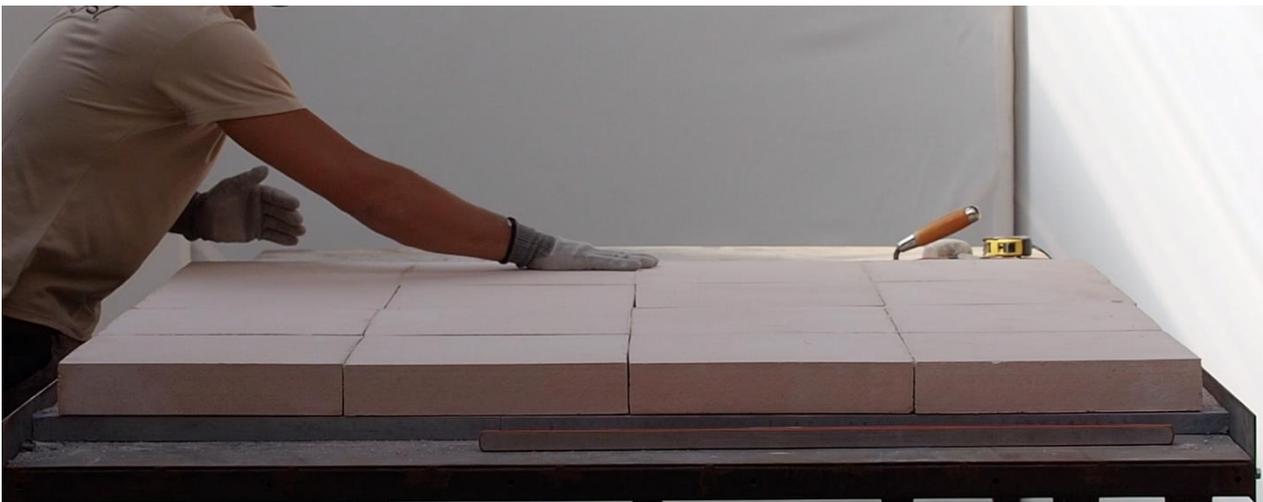
ETAPE 4 : Monter la sole du four - Suite

Consultez
la vidéo tuto

Terminer le premier rang puis poser toutes les autres dalles sur le même principe.



Une fois toutes les dalles posées, passer la main pour vérifier qu'il n'y a pas d'imperfections ou d'arêtes trop élevées par rapport au reste. L'objectif est d'avoir une surface la plus plane possible pour éviter que la pelle à pizza accroche pendant l'enfournement.



ETAPE 5 : Monter le dôme du four

**Consultez
la vidéo tuto**

Attention :

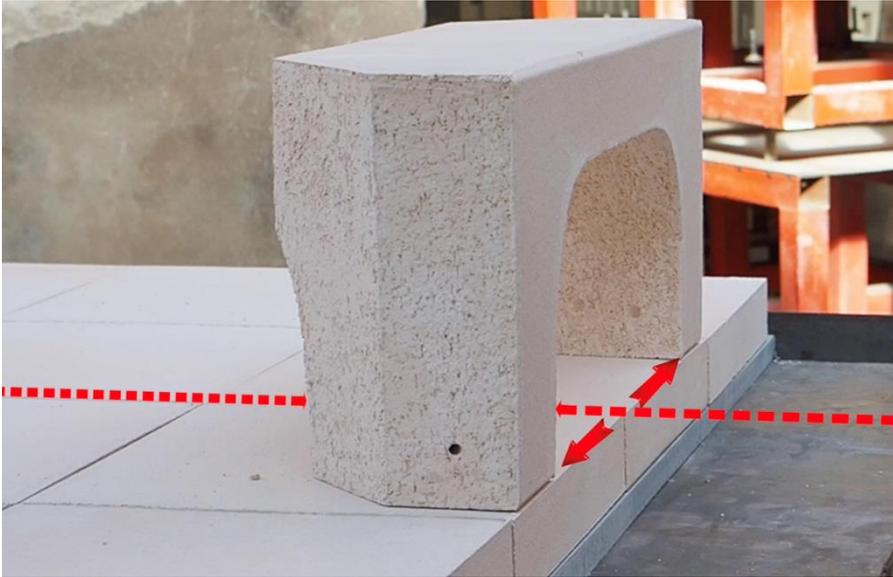
**Les photos qui suivent correspondent au modèle 83. Pour le modèle 66, il n'y a pas de voussoirs non coniques. Mais le procédé de pose est exactement le même. Prendre des voussoirs coniques à la place de non coniques.
De même, la clé de voute n'a pas la même forme mais cela ne change rien au montage.**



Phase 1 : Pose de la pièce d'entrée

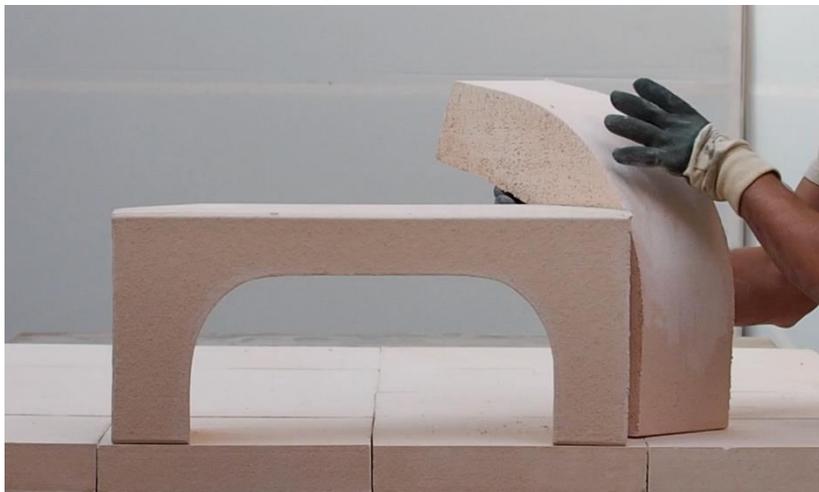
Consultez
la vidéo tuto

Positionner l'entrée du four au ras des dalles de sole et de façon centrée par rapport à l'axe.
Il faut être deux pour installer cette pièce. La soulever légèrement plutôt que de la faire glisser, pour ne pas l'endommager.



Phase 2 : Pose des deux premiers voussoirs

Poser 2 voussoirs coniques de part et d'autre de l'entrée.
Caler ces pièces avec des cales en bois.



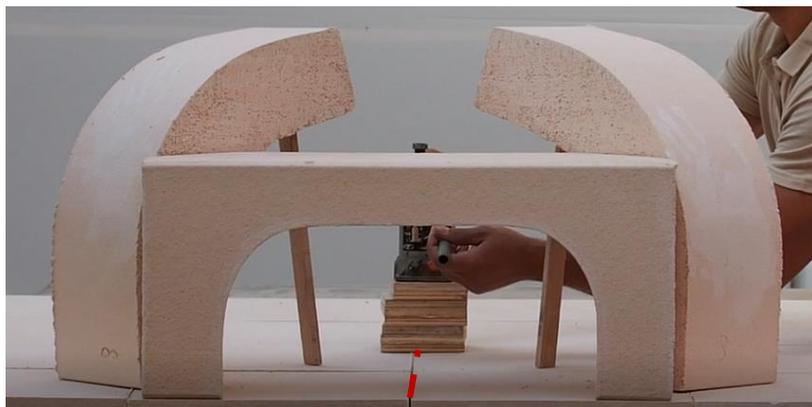
Ajuster le plus possible leur face intérieure à celle de la pièce d'entrée dans un premier temps.

Il est possible que l'on modifie le positionnement des voussoirs un peu plus tard dans le montage.

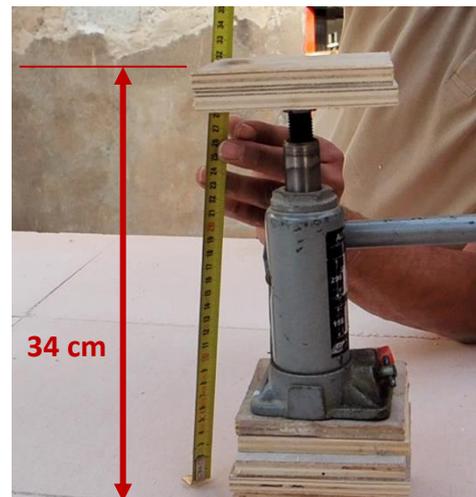


Phase 3 : Pose de la clé de voûte

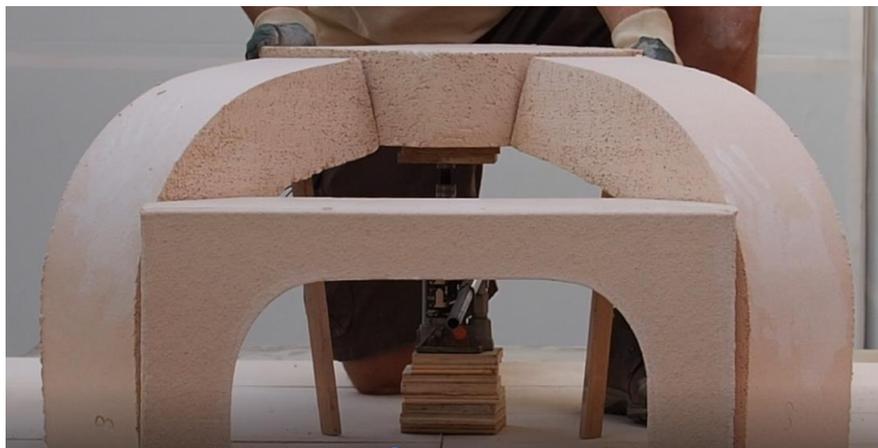
Positionner le cric ainsi que des petites cales en bois au centre de la sole, aligner-le sur l'axe de la sole. Ces cales faciliteront le retrait du cric une fois le four monté. On affinera le positionnement du cric à l'étape suivante. Vérifier que la hauteur du cric et des cales soit à 34 cm au total.



Axe sole



Positionner la clé de voûte sur le cric.



Phase 4 : Pose des quatre petits voussoirs

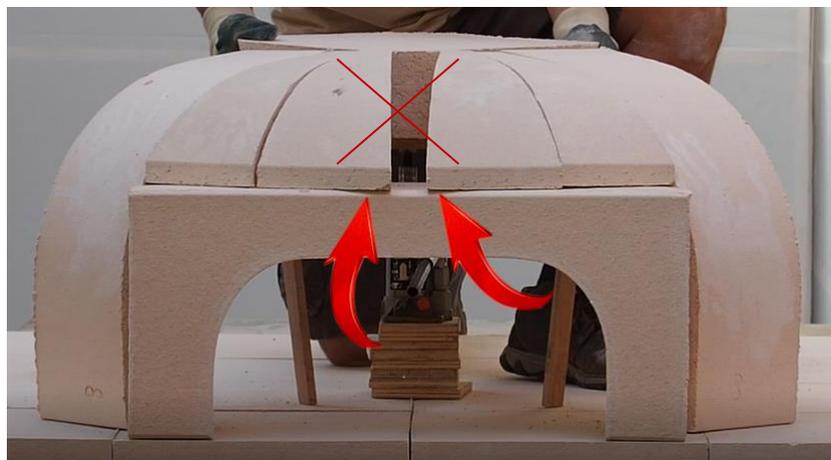
Poser les 4 petits voussoirs sur l'entrée.

Ces 4 pièces vont donner la bonne position de la clé de voûte, c'est-à-dire la bonne distance entre l'entrée du four et la clé de voûte.

Si vous avez trop d'espace entre les 4 voussoirs, et qu'ils dépassent à l'avant de l'entrée, c'est que la clé de voûte n'est pas assez reculée.

Procéder alors ainsi :

- Retirer la clé de voûte du cric.
- Rentrer un peu les 2 grands voussoirs vers l'intérieur du four puis reculer les 4 petits voussoirs de manière à ce qu'ils ne dépassent pas de l'entrée.
- Remettre la clé de voûte de niveau.



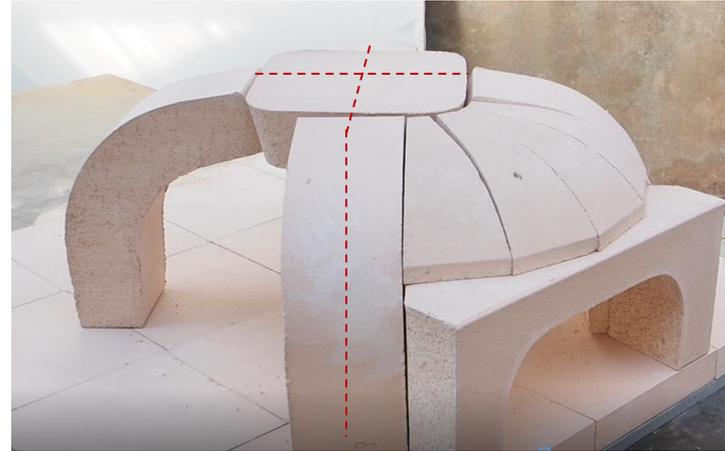
Si les grands voussoirs dépassent à l'intérieur du four, ce n'est pas grave. La pièce d'entrée est taillée de biais et l'ouverture de 44 cm ne sera pas diminuée.

Phase 5 : Pose des derniers voussoirs

Consultez
la vidéo tuto

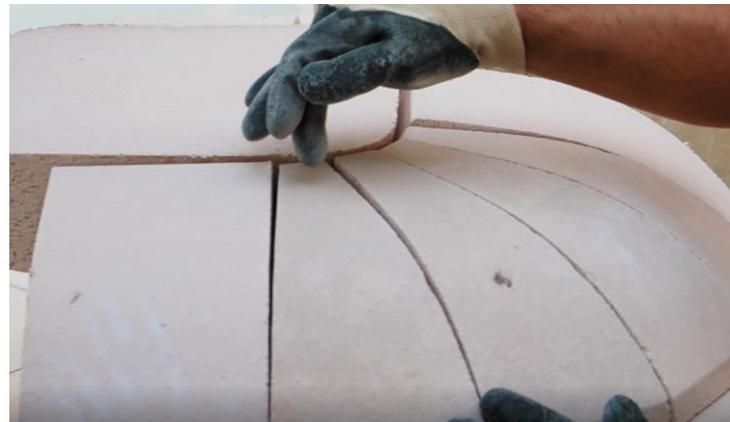
Poser deux voussoirs **coniques** de chaque côté de la clé de voûte et **en face** des deux premiers afin de stabiliser la clé de voûte. Faire correspondre le plus possible les axes des voussoirs avec les 2 axes de la clé de voûte.

(Attention sur la photo, la clé de voûte est celle d'un modèle 83; sur le modèle 66 elle plus petite mais cela ne change rien au montage).



A l'intérieur du four, le bas des voussoirs doit correspondre avec le bas de la clé de voûte. Vérifier régulièrement que celle-ci est de niveau.

Même si on a des écarts, on les répartit entre les pièces de manière à ne pas avoir d'un côté 1 cm et de l'autre des pièces très serrées.



Phase 5 : Pose des derniers voussoirs - suite

Consultez
la vidéo tuto

Finir le dôme en positionnant tous les autres voussoirs dans les espaces restants.

Dans un premier temps, on va juste les mettre en place puis on effectuera les réglages à la fin.



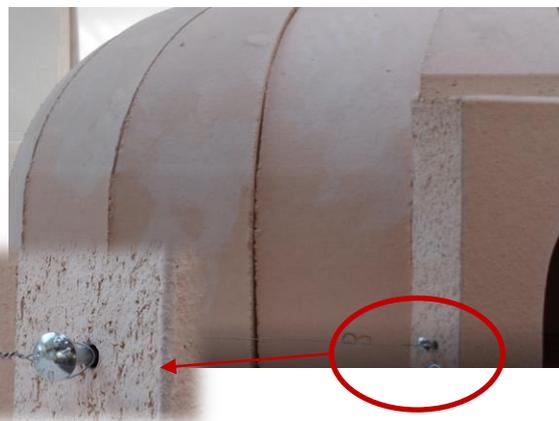
Phase 6 : Réglage final

Utiliser une spatule comme sur la photo et bouger la pièce par le bas pour donner du pied.
Cette spatule permet de décaler les éléments de quelques millimètres, soit en levant, soit en poussant la pièce facilement.

Des écarts subsisteront forcément. Les répartir de façon la plus homogène possible entre les pièces.
L'important est d'avoir un intérieur de four harmonieux c'est-à-dire que les pièces soient bien alignées au niveau de leur base.
Une personne peut donc vérifier l'intérieur et guider l'autre en indiquant quelle pièce tirer ou pousser.



Les espaces entre les voussoirs seront comblés par le mortier dans une étape ultérieure.



Bloquer l'ensemble par la mise en tension d'un fil de fer (non fourni) autour de la partie basse du dôme.

Puis, retirez lentement le cric et les cales.

Phase 7 : Pose des tablettes

Consultez
la vidéo tuto

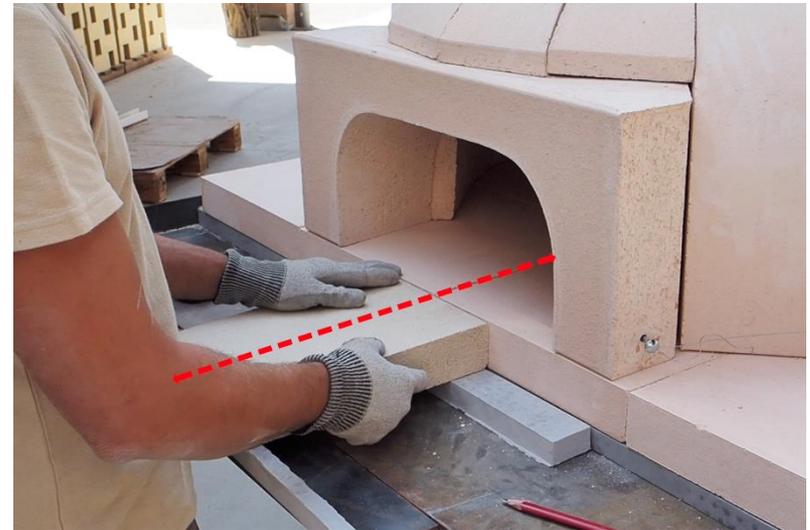
Les tablettes se posent à l'avant du four, dans la continuité des dalles de sole. Elles sont en débord par rapport au support.

*Sur la photo, des petites cales sont utilisées pour poser les tablettes au même niveau que les dalles **MAIS, dans une construction maçonnée, il faut faire un mortier avec lequel vous allez combler ce différentiel de niveau et sceller les tablettes au support.***

Commencer par la tablette centrale.

Repérer son axe central et l'aligner avec l'axe de la sole.

Les tablettes ont une pente vers l'avant naturellement.
Conserver cette pente lors de la pose.



Poser les 2 autres tablettes selon le même procédé.

Inutile de sceller les tablettes entre elles.

Laisser sécher 24h.

Phase 8 : Pose de la façade

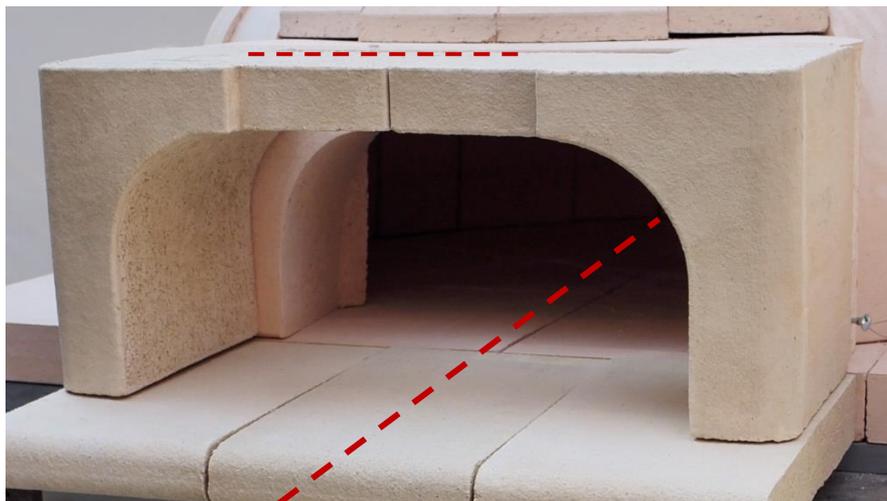


Poser les 2 jambages de la façade sur les tablettes.

Les centrer par rapport à l'axe de la sole.

La jonction des 2 pièces doit être de niveau.

Vérifier que la porte s'insère facilement et qu'elle s'appuie correctement contre la pièce d'entrée.



Les espaces entre les différentes pièces seront comblés avec le mortier plus tard.

Phase 9 : Pose de l'avaloir

Consultez
la vidéo tuto

Placer l'avaloir au-dessus de l'entrée, à l'endroit du trou prévu pour l'évacuation des fumées.

Glisser la bordure de l'avaloir sous les petits voussoirs du dôme.

Attention au sens de l'avaloir !

La face inclinée doit être du côté du dôme (de façon à épouser la forme arrondie)

Repérer avec un crayon les trous pour le perçage.

Retirer l'avaloir et percer délicatement (prévoir une mèche béton de 8 mm sans le mode percussion)

Mettre les chevilles fournies

Repositionner l'avaloir et visser.

Veiller à ce que les rebords soient bien plats. L'étanchéité se fera lors de l'application du mortier.



Phase 10 : Pose du fronton

Centrer le fronton dans l'emplacement prévu à cet effet. Le sceller avec 2 à 3 mm de mortier. Cette étape doit être faite avec soin car le fronton reste apparent. Eviter les coulures de mortier.



ETAPE 6 : Application du mortier

Consultez
la vidéo tuto

Le mortier a pour vocation de consolider l'ensemble du montage à sec et de rendre le dôme étanche. Il est à prise hydraulique. Il faut donc mouiller régulièrement le dôme.

Pour les proportions, se référer aux indications inscrites sur le sac.

Phase 1 : Protéger la sole

Mettre du carton à l'intérieur du four au cas où de l'eau ou du mortier passeraient entre les pièces.

Phase 2 : Comblers les espaces entre les pièces

Faire une petite quantité de mortier avec une texture un peu compacte pour combler les espaces entre les pièces.

Commencer par mouiller la zone où vous allez appliquer le mortier.

Appliquer à la truelle dans tous les espaces visibles sur 2 à 3 cm de profondeur

Ne pas hésiter à remouiller régulièrement dès que vous voyez que la terre cuite a absorbé l'eau.



Phase 3 : Recouvrir l'ensemble du dôme

Faire un deuxième mortier pour recouvrir l'ensemble du dôme

Attention : ne pas faire le sac complet d'un coup car le mortier sèche très vite. Il vaut mieux en faire plusieurs fois en petite quantité.

Pour ce 2^{ème} mortier, faire une texture un peu plus liquide.

Verser l'eau petit à petit et prendre le temps de bien mélanger.

ETAPE 6 : Application du mortier suite

Consultez
la vidéo tuto

Remouiller le dôme.

Verser le mortier sur le dôme puis étaler à la truelle sur une épaisseur minimum de 1 cm.

Procéder ainsi jusqu'à recouvrir entièrement le dôme.

Vous pouvez vous aider d'une taloche pour étaler le mortier. Travailler assez rapidement car le mortier sèche vite.

Finir par la zone de l'avaloir.



Phase 4 : Nettoyage

S'il y a des zones à nettoyer, le faire tout de suite avec une éponge humide, avant que le mortier ne sèche et ne tâche.

Retirer les cartons du four.

Vérifier qu'il n'y a pas de coulures ; sinon nettoyer tout de suite.

Phase 5 : Séchage

Si isolation avec fibre : laissez sécher 24h

Si isolation avec chamotte : Laissez sécher 2 semaines environ.

Ce temps de séchage est variable en fonction de l'emplacement du four (intérieur ou extérieur), de la température ambiante, de la saison, etc. ...

L'important est que le four soit bien sec avant de verser la chamotte.



ETAPE 7 : Isoler le dôme

Les techniques d'isolation sont différentes en fonction du matériau isolant choisi.

Vous avez choisi la formule CHAMOTTE

Les matériaux fournis pour l'isolation sont :

- Une fibre ep.13 mm
- Des sacs de chamotte

Se reporter aux pages 28 à 31 pour voir comment procéder

Vous avez choisi la formule FIBRE

Les matériaux fournis pour l'isolation sont :

- Une fibre ep.38 mm
- Un rouleau de grillage
- Des sacs de fondu et de vermiculite

Se reporter aux pages 32 à 35 pour voir comment procéder

ISOLATION AVEC CHAMOTTE

Isolation du dôme avec de la chamotte

Etape 1 : Pose de la fibre 13mm

Recouvrir le dôme et l'avaloir avec la fibre 13 mm fournie avec le four.

S'il vous reste de la fibre, vous pourrez la déposer au dessus de la chamotte à l'étape 3.



Isolation du dôme avec de la chamotte - Suite

Etape 2 : Construction des murs d'enceinte autour du dôme

Monter les murs arrière, droite et gauche en béton cellulaire de 10 cm d'épaisseur sur la hauteur choisie.

Pour le mur de façade, utiliser du béton cellulaire de **7 cm** d'épaisseur en ayant fait une encoche de 25 x 3,5 cm pour encastrer le fronton. **L'entrée reste apparente. Ne pas la recouvrir.**



Exemple de mur d'enceinte avec un parement en briques.

Isolation du dôme en chamotte- Suite

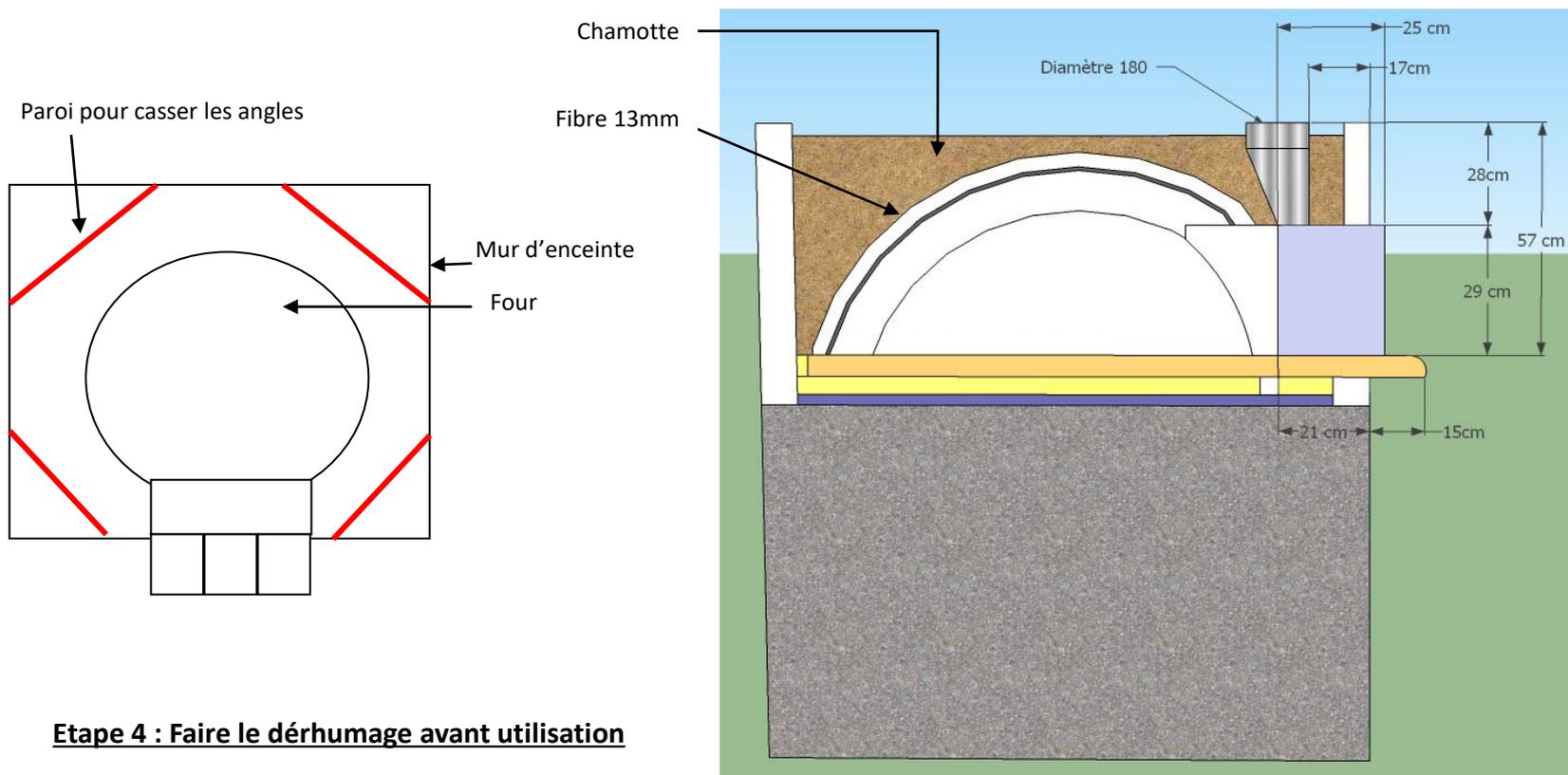
Etape 3 : Pose de l'isolant CHAMOTTE

Astuce : pour éviter que la chamotte ne s'accumule inutilement dans les angles, monter des parois à chaque angle de votre enceinte.

Une fois le conduit de fumée installé (voir instructions pages suivantes), verser la CHAMOTTE à l'intérieur de l'enceinte jusqu'à recouvrir le dôme. (la clé de voûte ne doit plus être visible)

Verser les sacs sur le dessus du dôme et laisser couler la chamotte sur le pourtour du dôme.

La quantité de sacs fournie a été étudiée pour une isolation performante.



Etape 4 : Faire le dérhumage avant utilisation

ISOLATION AVEC DE LA FIBRE ET UN MORTIER DE VERMICULITE

Isolation du dôme avec de la fibre.

Etape 1 : Pose de la fibre 38 mm

Recouvrir entièrement le dôme et l'avaloir avec la fibre isolante réfractaire fournie avec le four « sans faire de bosses ».

Astuce : découper des bandes dans la fibre pour épouser la forme du dôme. (voir la vidéo)



Etape 2 : Pose du grillage

Poser le grillage à poule, fourni avec le four, par-dessus la fibre, en crochetant les parties entre elles.

Pour la découpe du grillage, suivre le même principe que la fibre.



Isolation du dôme avec la fibre - Suite

Etape 3 : Application d'un mortier de vermiculite : fondu + vermiculite + eau :

Faire un mortier isolant mouillé (afin qu'il colle lors de l'application sur le grillage) en procédant de la manière suivante :

- Mélanger à sec le fondu et la vermiculite (1 dose de fondu pour 3 doses de vermiculite)
- Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir un mélange assez liquide pour une application à la truelle.
Conseil : faire plusieurs fois des petites quantités car le mortier sèche vite.
- Appliquer une couche de 3 à 4 cm environ sur l'ensemble du dôme en lissant soigneusement avec une truelle.
Si vous avez choisi un enduit pour la finition, laisser une surface d'accroche.
- Laissez sécher 2 semaines
- Faire le dérhumage



Isolation du dôme avec la fibre - Suite

- Pour la forme finale et les finitions :
- Si vous souhaitez une **forme finale RONDE** :
 - Utiliser le four pendant 1 à 2 mois avant de faire ces finitions finales. Cela permet au four de se dilater et de prendre sa place. Si des petites fissures apparaissent, pas d'inquiétude; elles seront comblées par les finitions.
 - Par la suite, appliquer sur le mortier de vermiculite les finitions avec le matériau de votre choix (classe M0): peinture, enduits, faïence...
 - Si vous souhaitez une **forme finale CUBIQUE** monter des murs d'enceinte tout autour:
 - Monter les murs en béton cellulaire de 5 cm d'épaisseur sur la hauteur choisie en ayant fait une encoche de 25 x 3,5 cm pour encastrer le fronton. **L'entrée reste apparente. Ne pas la recouvrir.**



FORME FINALE RONDE



FORME FINALE CUBIQUE

ETAPE 8 : Raccorder à un conduit de fumée

Selon la norme DTU 24.1 (Document Technique Unifié), il ne faut pas raccorder plus d'un appareil sur un même conduit de fumée. Celui-ci doit être :

- D'un diamètre de 180 mm (*l'avaloir inox fourni avec le four a un diamètre de 180mm*)
- Composé au maximum de 2 coudes à 45°
- Démontable
- **Respecter la distance au feu indiquée sur les tuyaux par le fabricant.**

Les conduits de fumée, les carnaux et les conduits de raccordement doivent être ramonés régulièrement : minimum 2 fois par an, voire plus selon l'utilisation du four.

Nous vous conseillons de vous rapprocher d'un spécialiste de la profession (cheministe, fumiste, ramoneur, ...)

ETAPE 9 : Habiller et décorer le four

De nombreux matériaux sont possibles selon le style recherché :

- Faïence,
- Pierre de parement,
- Brique,
- Enduits,

Ils doivent être de classe M0 (législation française qui classe les matériaux selon leur réaction au feu- M0 = incombustible)

Coller le matériau choisi sur le mur d'enceinte ou le dôme isolé.

Consulter nos galeries de photos sur notre site www.lepanyol.com