

# REGLES GENERALES D'INSTALLATION D'UN FOUR A BOIS LE PANYOL

- **SOL**

Le four doit être placé sur un sol ayant une capacité portante suffisante par rapport au poids de l'ensemble du four et de son bâti. Le revêtement doit être composé de matériaux ininflammables.

### Poids des fours pizzeria

<i>En kilos</i>	<b>Le Panyol Pro 96</b>	<b>Le Panyol Pro 113</b>	<b>Le Panyol Pro 135</b>	<b>Le Panyol Pro 165</b>	<b>Le Panyol Pro 190</b>
<b>Poids du four avec les isolants</b>	1010	1225	1700	1995	3065
<b>Poids du support</b> Parpaings classiques	1700	1800	2300	4000	4500
<b>Poids des murs d'enceinte</b> Siporex	340	400	465	800	3800
<b>Poids total</b> Hors habillage et fumisterie	3050	3425	4465	6795	11365

## Poids des fours boulangerie

*En kilos*

<b>FOUR SANS GUEULARD</b>	<b>Le Panyol Boul 113</b>	<b>Le Panyol Boul 120</b>	<b>Le Panyol Boul 120L</b>	<b>Le Panyol Boul 180</b>	<b>Le Panyol Boul 180L</b>	<b>Le Panyol Boul 250</b>
<b>Poids du four avec les isolants</b>	1700	2650	3350	5200	7100	10100
<b>Poids du support</b> Parpaings classiques	2000	3500	3900	5700	6500	9000
<b>Poids des murs d'enceinte</b> Parpaings à bancher	2100	3400	3700	3900	4300	5300
<b>Poids total</b> Hors habillage et fumisterie	5800	9550	10950	14800	17900	24400

*En kilos*

<b>FOUR AVEC GUEULARD</b>	<b>Le Panyol Boul 180G</b>	<b>Le Panyol Boul 180LG</b>	<b>Le Panyol Boul 250G</b>
<b>Poids du four avec les isolants</b>	6500	8500	11200
<b>Poids du support</b> Parpaings à bancher	15300	17500	24300
<b>Poids des murs d'enceinte</b> Parpaings à bancher	3900	4300	5300
<b>Poids total</b> Hors habillage et fumisterie	25700	30300	40800

- **MONTAGE DU FOUR**

Suivre la notice de montage jointe au four pour assurer la bonne construction de celui-ci.

- **CONDUIT DE CHEMINEE**

Dans le cas où le conduit est existant : avant tout raccordement du four, il doit être procédé à la vérification de la conformité du conduit de cheminée avec le DTU24-1.

Si le conduit est à créer, celui-ci doit être conforme au DTU 24.1

Le four à bois doit être raccordé sur un conduit individuel. Ce conduit devra dépasser le faîtage du toit.

Le diamètre du conduit d'évacuation des fumées doit être égal ou supérieur à 180mm pour les modèles de four 66, 66x99, 83, 100 et 120 de la gamme domestique et les modèles 96, 113, 135 et 165 de la gamme professionnelle.

Pour les modèles de fours 180, 180L, 190 et 250 de la gamme professionnelle, le diamètre du conduit doit être égal ou supérieur à 250mm.

Le conduit doit être accessible et permettre un ramonage mécanique régulier.

- **TIRAGE et AMENEE D'AIR**

#### Installation intérieure

Le tirage doit être vérifié par l'installateur du conduit.

Le tirage est vérifiable en chauffe à l'aide d'un manomètre.

Pour une bonne combustion et un bon fonctionnement du four, une arrivée d'air minimum est nécessaire :

de 400cm<sup>2</sup> (soit 20cm/20cm) pour les modèles de fours du 66 au 120L

de 600 cm<sup>2</sup> (soit 20cm/30cm) pour les modèles de fours 180, 180L et 250 avec ou sans gueulard.

Celle-ci doit être située directement sur l'extérieur, non obstruable et le plus proche du four.

Elle peut être obstruée, mais doit être libre de toute obstruction pendant le fonctionnement du four.

Un tirage forcé mécanique ou électrique peut être installé.

Une VMC fonctionnant par dépression peut perturber le tirage du four à bois lors de la mise en chauffe.

### Installation extérieure

Prendre en compte tous les éléments environnants pour assurer le meilleur tirage et le meilleur confort d'utilisation possible.

- **ENVIRONNEMENT**

Dans le cas d'une installation en extérieur, Le four le Panyol doit être obligatoirement protégé des intempéries par un toit assez large de façon à ce que le four, les dalles de sole et les isolants ne prennent pas l'humidité. Il doit rester sec l'hiver car le gel, après absorption d'eau, le rendrait hors d'usage.

Après une période d'hivernage, le four doit être réchauffé lentement par une série de petits feux pour éliminer toute humidité possible.

L'utilisation du four doit impérativement avoir lieu dans un environnement non explosif et sans qu'aucun produit ne puisse dégager de gaz inflammable.