

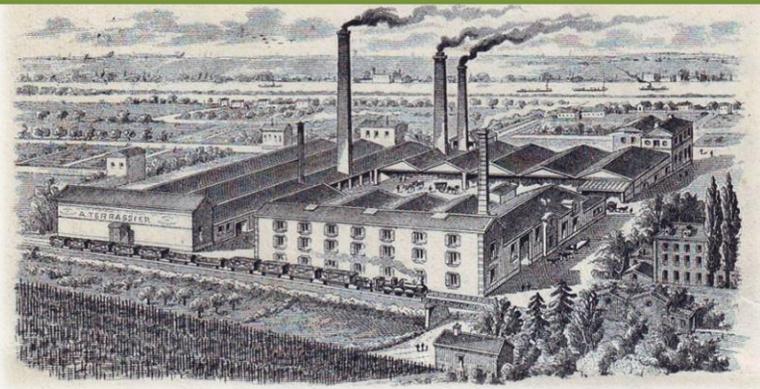


Four à Bois Le Panyol *Collectivités et Associations*



Plus de 170 ans d'expérience

L'entreprise FAYOL trouve ses racines au cœur du XIX^{ème} siècle, au pays de la Terre Blanche, à Larnage, dans la Drôme (26).



Son histoire se perpétue jusqu'à nos jours à travers l'épopée de 6 générations. Au fil des années, les hommes ont su conserver le savoir faire artisanal de produits en terre cuite réfractaire destinés notamment au milieu de la boulangerie et de la restauration à travers les fours à bois alimentaires **Le Panyol**.

Un Savoir Faire rare et reconnu

Fort d'un savoir-faire artisanal unique, FAYOL est labélisée E.P.V. **Entreprise du Patrimoine Vivant** depuis 2006. Distinction attribuée par le gouvernement français, l'EPV valorise les entreprises françaises dont le savoir-faire d'exception et l'identité ont su être transmis dans le temps.



Une Terre remarquable

Connue depuis l'époque des Romains, pour ses propriétés réfractaires, la Terre Blanche de Larnage devient dès 1840 le matériau favori des constructeurs de fours pour la boulangerie.

Aujourd'hui, la carrière, propriété de la société Fayol, est la seule en activité pour cette fabrication spécifique.

Une Terre préservée et 100% naturelle

Attentive à la préservation des ressources naturelles de sa carrière, FAYOL s'efforce d'en rationaliser l'exploitation pour produire mieux et respecter un équilibre durable.

La Terre Blanche est prélevée sans explosifs ni chimie. Simplement nettoyée à l'eau claire, elle n'est ni broyée, ni traitée, ni mélangée à d'autres matières.

Un matériau traditionnel d'avenir

Une fois prélevée, la Terre est façonnée en atelier. La fabrication relève de la transmission des gestes de toujours : mélanger la Terre Blanche à l'eau puis la former et la découper, la sécher et la cuire à très haute température.

L'optimisation des préparations et du séchage, la maîtrise de la cuisson, des innovations dans les outillages, renforcent les performances céramiques réfractaires de Fayol.

Le laboratoire mène des recherches d'applications nouvelles, développe, améliore et contrôle la qualité des fabrications.

Ainsi Fayol conjugue habilement le savoir-faire artisanal et l'efficacité des techniques les plus récentes.



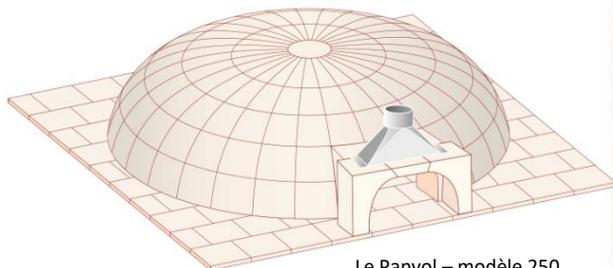
Des fours à bois professionnels performants

A l'origine, l'entreprise Fayol a d'abord fabriqué des briques réfractaires pour la construction de foyer de fours boulangers d'antan.

Au fil du temps, grâce à son expertise et aux travaux réguliers en Recherche et Développement, l'entreprise a mis au point un système de montage plus simple et plus rapide, basé sur le principe de pièces en terre cuite réfractaire à tenons mortaise, maintenues mécaniquement par une clé de voûte.

L'équilibre des masses, des volumes et des formes a été respecté pour préserver les performances des fours traditionnels et offrir aux professionnels un outil de cuisson efficace.

Les fours *Le Panyol Pro* sont des fours à bois à **sole fixe et chauffe directe et option gueulard.**



Le Panyol – modèle 250



Forte de ce savoir-faire, l'entreprise assure toutes les étapes de la construction, de l'implantation jusqu'à la mise en route (hors installation des conduits de fumées).

Notre service **Four Pro** vous accompagne dans la définition de votre projet pour vous conseiller les meilleures options en fonction de vos besoins et de vos contraintes pour un rendement et une ergonomie optimum.

Nous pouvons aussi assurer des travaux de remise en état et de rénovation (nous consulter, étude de faisabilité)

Construction



Rénovation

Exemple de rénovation d'une sole



avant



après



Four banal en Allemagne



Mairie de Vimines (74)



Four banal dans les Pyrénées



Mairie Le Fontanil (38)



Four animation - Suisse



Four banal en Isère

Les fours *Le Panyol* sont des fours à bois, à sole fixe et chauffe directe.

Véritables fours traditionnels, authentiques et performants.



- ❖ **Grande inertie et excellent maintien de la T° de la sole :**
importante masse réfractaire répartie de façon équilibrée entre la sole et le dôme
- ❖ **Faible consommation de bois**
- ❖ **Garantie** sanitaire certifiée
- ❖ **Faible** entretien
- ❖ Dalles de sole **interchangeables**
- ❖ **Equipement durable**

Au delà du fait de fournir des fours performants et de grande qualité, Panyol vous accompagne avant, pendant et après l'installation, avec des **services très concrets :**

Aide à la présentation d'un **dossier de financement à la banque**

- ➔ **Conseils et accompagnement** au pilotage d'un four
 - Guide d'utilisation, conseils sur la chauffe, le bois, l'entretien
 - Mise en contact avec des clients ambassadeurs

- ➔ Aide à l'étude de **faisabilité technique** du projet

- ➔ Mise en relation avec des **partenaires** pour les conduits de fumées

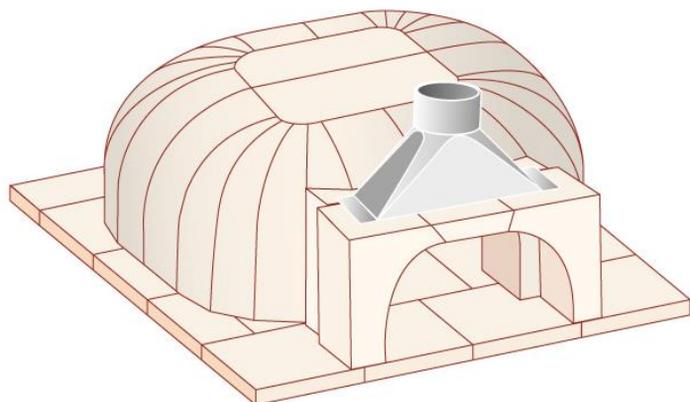
- ➔ **Maintenance** des matériels



Les modèles de fours

Une large gamme de fours en kit avec montage par nos équipes:

- 4 modèles
- Surfaces de cuisson : de 1 m² jusqu'à 2,5 m²
- Gamme complète d'accessoires



Un four à bois polyvalent :
pain, pizza, grillade,
viande mijotée, gratin...



100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE

Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine
Certification alimentaire catégorie I

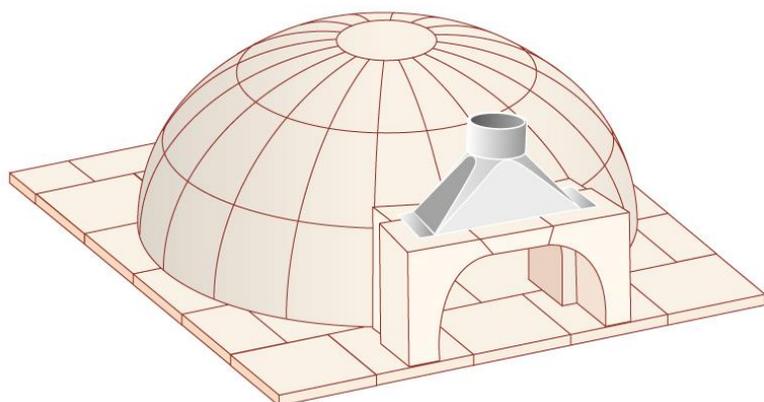
Installation : four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) – Avaloir fourni en Ø 180mm.
Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson	0,94 m²
Intérieur four	P113 cmxL100cm
Dimensions ouverture	48x26 cm
Hauteur intérieure	34 cm
Encombrement hors tout mini- forme cubique**	L182 x P188 cm
Poids du four et des isolants	2000 kg
Epaisseur sole (dalle+isolation)	17 cm (6+11)
Epaisseur dôme	10,5 cm
Puissance	30 KW

Capacités de cuisson*	
Q Pâte à pain crue pour une fournée	12 kg
Q max pizzas/heure	60
Q max pizza Ø30 cm sur la sole	4
Q Bois pour atteindre 400°C	12 kg
Temps de chauffe pour atteindre 400°C	1h 30 environ
<i>Si chauffe journalière</i>	
Plusieurs fournées possibles avec une seule	chauffe

*Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

** Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage



Un four à bois polyvalent :
pain, pizza, grillade,
viande mijotée, gratin...



100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE

Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine

Certification alimentaire catégorie I

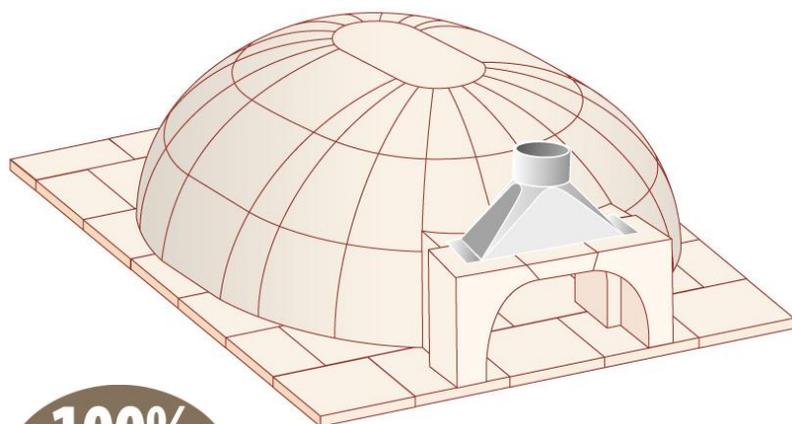
Installation : four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) – Avaloir fourni en Ø 180mm.

Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson	1,13 m²
Ø intérieur four	120 cm
Ø extérieur four	150 cm
Dimensions ouverture	54x26 cm
Hauteur intérieure	44 cm
Encombrement hors tout mini- forme cubique**	L 216 x P 217 cm
Poids du four et des isolants	2300 kg
Épaisseur sole (dalle+isolation)	17 cm (6+11)
Épaisseur dôme	15 cm
Puissance	40 KW
Capacités de cuisson*	
Q Pâte à pain crue pour une fournée	16 kg
Q max pizza/heure	80
Q max pizza Ø 30 cm sur la sole	5
Q Bois pour atteindre 400°C	20 kg
Temps de chauffe pour atteindre 400°C	1h 30 environ
Si chauffe journalière	
Plusieurs fournées possibles avec une seule	chauffe

*Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

** Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage



Un four à bois polyvalent :
pain, pizza, grillade,
viande mijotée, gratin...



Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine

Certification alimentaire catégorie I

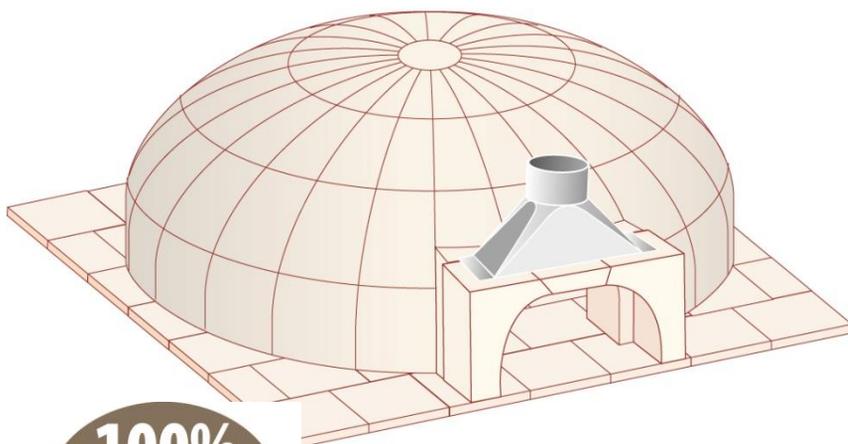
Installation : four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) – Avaloir fourni en Ø 180mm.

Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson	1,50 m²
Intérieur four	120 x 150 cm
Extérieur four	150 x 180 cm
Dimensions ouverture	54x26 cm
Hauteur intérieure	44 cm
Encombrement hors tout mini- forme cubique**	L 216 x P 255 cm
Poids du four et des isolants	3150 kg
Épaisseur sole (dalle+isolation)	17 cm (6+11)
Épaisseur dôme	15 cm
Puissance	45 KW
Capacités de cuisson*	
Q Pâte à pain crue pour une fournée	21 kg
Q max pizza/heure	90
Q max pizza Ø 30 cm sur la sole	7
Q Bois pour atteindre 400°C	30 kg
Temps de chauffe pour atteindre 400°C	1h 30 environ
<i>Si chauffe journalière</i>	
Plusieurs fournées possibles avec une seule	Chauffe

*Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

** Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage



Un four à bois polyvalent :
pain, pizza, grillade,
viande mijotée, gratin...



Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine
Certification alimentaire catégorie I

Installation : four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) – Avaloir fourni en Ø 250mm.
Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson	2.54 m ²
Ø intérieur four	180 cm
Ø extérieur four	210 cm
Dimensions ouverture	62x33 cm
Hauteur intérieure	53 cm
Encombrement hors tout mini- forme cubique**	L278 x P273 cm
Poids du four et des isolants	4700 kg
Épaisseur sole (dalle+isolation)	17 cm (6+11)
Épaisseur dôme	15 cm
Puissance	60 KW
Capacités de cuisson*	
Q Pâte à pain crue pour une fournée	40 kg
Q max pizza/heure	120
Q max pizza Ø 30 cm sur la sole	10
Q Bois pour atteindre 400°C	35 kg
Temps de chauffe pour atteindre 400°C	2h environ
<i>Si chauffe journalière</i>	
Plusieurs fournées possibles avec une seule	Chauffe

*Valeurs indicatives pouvant varier en fonction de la température de la sole, de l'isolation du four, du type de bois, du rythme d'enfournement, etc...

** Ces dimensions sont des dimensions minimum pour une implantation standard en îlot. Elles sont calculées avec les épaisseurs des matériaux indiqués dans les notices de montage



Les accessoires



Thermomètre à cadran capillaire

De 50°C à 650°C - Ø total : 13 cm - Ø cadran : 11 cm

Longueur sonde 12 cm - Ø sonde 12 mm –

Longueur câble 2 m

Pour un usage du four très régulier. Ce thermomètre mesure la température des pièces réfractaires et non celle du foyer (température de fond).



Thermomètre à infrarouge

De – 50°C à + 750°C - Léger et précis +/- 2°C - Qualité professionnelle

Moderne, simple, ludique et facile d'utilisation.

Indispensable pour maîtriser la température de la chambre de cuisson et obtenir une cuisson parfaite !

Pelles Bois

Hêtre rouge de 1er choix

Pelle assemblée sans colle. Exempte de tout produit chimique - 100% alimentaire.

Manche en bois vissé – Longueur de 150 à 300 cm

Carrée - Ronde - Rectangulaire

Dimensions : nous consulter



Pelle pour enfourner

Ø29 cm – L150 cm

Tête acier inox, manche alu non traité



Pelle ronde à pizza

Ø20 cm – L145 cm

Manche coulissant



Brosse de sole

Base : 27x8cm ou 50x6,5 cm

Base en bois, soies en laiton

Manche en bois sur mesure



Raclette de sole

24x10 cm ou 50x10 cm

Tête en inox, manche en bois longueur de
150 cm à 350 cm

Pour ratisser braises et cendres.



APPAREILS POUR BUÉE

Un réservoir en cuivre fixé en
façade permet de verser de l'eau
dans une torpille en fonte ou une
gamelle en acier à l'intérieur du
four.

Au contact de la fonte très chaude,
l'eau se transforme en buée.



Torpille en fonte

L 280 mm ou L 700 mm

Réservoir en cuivre pour façade

Hauteur totale : 260 mm – Contenance 0.5L

Gamelle en acier

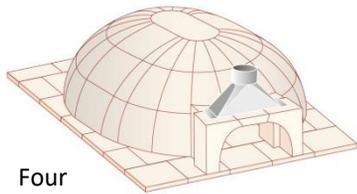
Ø 255 mm ou 300 mm



Contenu du kit

Le Kit Four inclut :

Le four et son système d'évacuation des fumées



Four



Avaloir fumées
Ø 180 ou 250 mm
selon taille du four



Porte du four

Les matériaux d'isolation pour la sole



Plaques isolantes
ep. 3cm



Chamotte :
sable réfractaire

Les matériaux d'isolation pour le dôme



Fibre isolante
Haute température
**Rouleau ep 13 mm et
rouleau ep. 38 mm**



Chamotte :
sable réfractaire

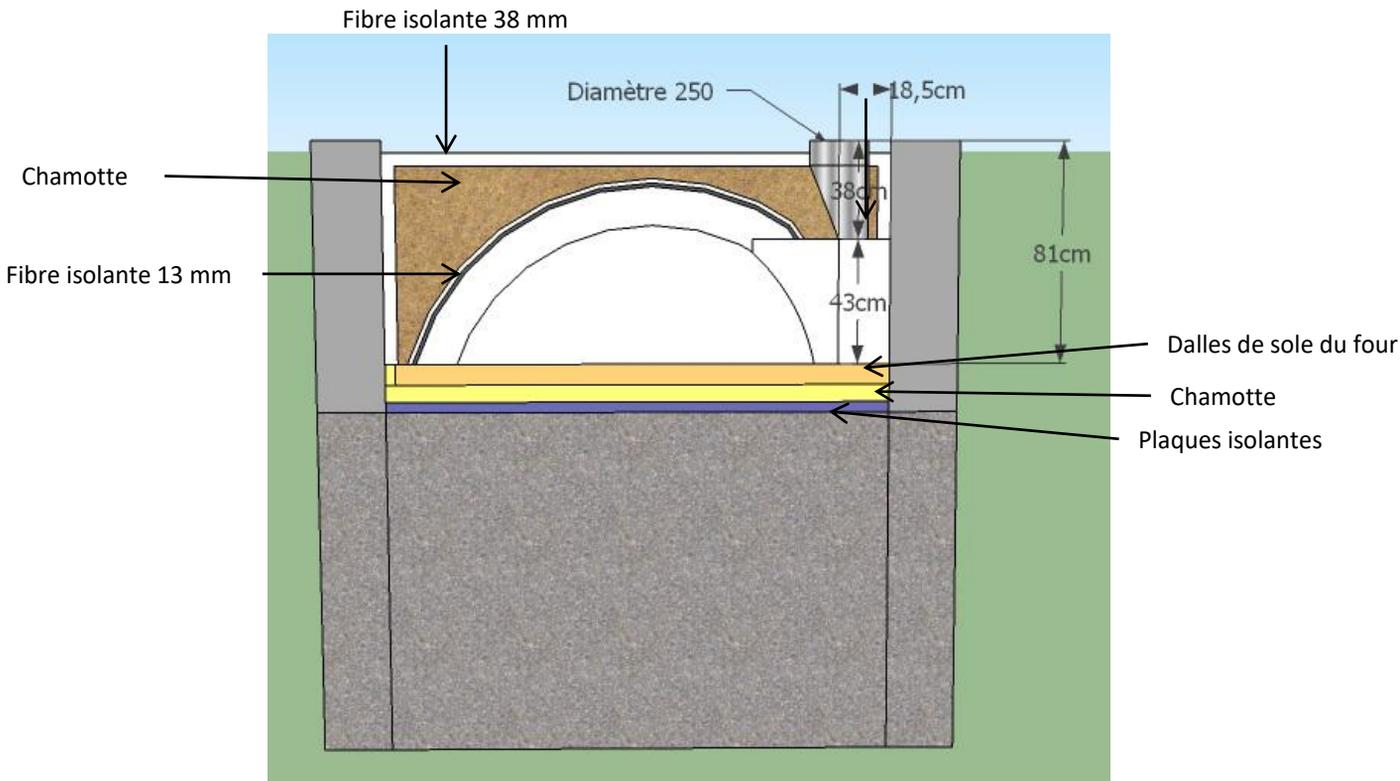


Schéma en coupe : Principe de montage et d'isolation en forme cubique

Essence

Privilégier des bois durs comme le charme, chêne, hêtre, frêne, à forte puissance de chauffe.
Bannir les bois traités ou de récupération.

Séchage

Plus que l'essence du bois, c'est son taux d'humidité qui est le plus important.

Le pouvoir calorifique est inversement proportionnel à sa teneur en eau.

Nous vous recommandons un taux d'humidité inférieur à 20%

Section

Utiliser des petites bûches fendues, idéalement de 20 à 25 cm de longueur et de 3 à 4 cm de diamètre pour le démarrage du feu et de 10 cm de diamètre pour le maintien de la température

Essence de bois	Puissance de chauffe
Charme	10
Chêne blanc	9,9
Frêne	9,2
Bouleau	8,9
Hêtre	8
Sapin	7
Mélèze	6,6
Tilleul	5,7
Peuplier	5

Humidité du bois	Pouvoir calorifique
50 – 60 %	2,0 KW/kg de bois
25 – 35%	3,4 KW/kg de bois
15 – 25%	4,0 KW/kg de bois

Les avantages du bois

Energie renouvelable qui n'aggrave pas l'effet de serre

Disponible quasiment partout sur le territoire français

Combustible le moins cher en comparaison de l'électricité ou du gaz

Combustion écologique : un arbre capte plus de CO₂ qu'il n'en dégage lors de sa combustion.

Service Pro Le Panyol : 04 75 08 96 52

- ▣ **Commerciale: Edith ANDRE**
 - 04 75 08 96 52
 - e.andre@lepanyol.com

- ▣ **Technicien: Sébastien RENAUD**
 - 06 14 24 45 88
 - technicien@lepanyol.com