

# Le Panyol

1840



**LE PLUS ANCIEN FOUR À BOIS FRANÇAIS  
AU SERVICE  
DU BOULANGER DE DEMAIN**



# Le plus ancien fabricant français de fours à bois

## Depuis bientôt 200 ans,

dans la Drôme, des hommes se relaient au coeur d'une carrière de Kaolin pour garantir aux boulangers traditionnels un outil d'exception en accord avec leurs valeurs.

Écoutez ce qu'en disait Alfred Terrassier, deuxième propriétaire exploitant, à l'aube des années 1900 :

*« Ces fours dont l'entière construction en terre cuite réfractaire sont des plus répandus, réunissent toutes les qualités que l'on peut exiger : Propreté, Éléance, Solidité, Durée, Économie. En outre, ils peuvent être montés rapidement par tout le monde. Ils procurent une économie de combustible de 25 % sur les fours en réfractaires ordinaires, et de 60% sur les fours en pierre ou en molasse ».*

Mais d'où vient cette économie d'énergie ? Assurément, des qualités de notre Terre Blanche, mais tout autant du procédé de fabrication. C'est pourquoi **nous portons une grande attention à ne surtout rien modifier de la recette originale**, en apparence, très simple.

## De la terre et de l'eau.

Tout d'abord, extraire cette terre,

La laisser sécher au soleil plusieurs jours, avant de la tamiser.

Ensuite, la mélanger à l'eau du Rhône,

Puis, lui donner sa forme. Elle pourra être un voussoir, une entrée de four, un fronton...

Vient ensuite la délicate étape du séchage. Entreposées dans nos caves, et exposées au Mistral, les pièces perdent progressivement leur humidité tout en conservant leur forme.

Enfin, elles sont placées en cuisson à 1200°C dans notre four-tunnel sur 36 heures.

À partir de là, les pièces sont prêtes. Elles font **15 cm d'épaisseur**, et selon nos modèles, elle s'emboîtent selon le principe de **tenon-mortaise**.



# Le Panyol

1840

L'ensemble de cet édifice est coiffé d'une clé de voûte.

De la carrière à la cuisson, il nous faut environ **six mois pour façonner un véritable four à bois Le Panyol**. Vous aurez ensuite toute une vie pour en exploiter les potentialités.

Si, à l'image des anciens boulangers, vous recherchez :

- **autonomie,**
- **solidité,**
- **économie d'énergie,**
- **stabilité des performances,**
- **respect de la nature dans l'exercice de votre art**

Ce four est sans aucun doute fait pour vous. Et votre alliance se manifestera dans la forme et le goût de vos pains, expression fidèle de votre sincérité.

Il n'y a pas de secret, quand l'outil réussi à traverser les siècles, allant jusqu'à connaître des regains de popularité, c'est qu'il a fait ses preuves.

Cette maîtrise, nous vaut d'être labellisé **Entreprise du Patrimoine Vivant depuis la 1ère génération du Label.**

Seule distinction attribuée par l'état français, sa fonction est de récompenser l'excellence reposant sur la maîtrise avancée de savoir-faire rares, renommés ou ancestraux.

Cette certification exigeante distingue des entreprises manufacturières de toute taille emblématiques du patrimoine de France.



# Les avantages d'un four à bois Le Panyol

À travers un exemple d'usage journalier...

## Préambule

Votre four est encore chaud des fournées de la veille : 150°C environ en chambre de cuisson et 200°C en masse.

## Chauffe

**Environ 1h à 1h30 pour atteindre 450°C en chambre de cuisson.** (Délai variable en fonction de la qualité de votre



bois et du modèle de four). Pendant cette chauffe, la chaleur s'est accumulée lentement dans les voussoirs en terre cuite, processus mesurable grâce au thermomètre de masse.

La chauffe se termine par un étalage des braises sur la sole pour uniformiser la chaleur dans le four.

## Débraisage et Humidité

Une fois les braises évacuées, passage de l'écouvillon pour nettoyer la sole et apporter de l'humidité ; le four est prêt pour l'enfournement.

A noter que l'étape de l'étalage des braises et leur évacuation n'a pas lieu avec l'**option Gueulard**. Gain de temps considérable.

La température dans la chambre de cuisson commence à diminuer. Parallèlement, la température de masse, elle, poursuit son ascension.

## Enfournement

Selon votre méthode, **votre température sera entre 240°C et 300°C en masse, et d'environ 290°C en chambre de cuisson.** L'enfournement commence, étape cruciale où vous allez enfourner au plus vite afin de perdre le moins de chaleur possible. Les portes à bascule facilitent grandement le travail, et garantissent un maintien de température et d'humidité.

## Première cuisson

La cuisson - à chaleur tombante - va durer entre 40 et 50 minutes.

**Au moment de défourner, votre four sera entre 220°C et 240°C dans la chambre de cuisson,** mais sa température de masse n'aura quasiment pas bougé.

## Cuissons suivantes

C'est là que se révèle la magie de notre Terre Cuite. La température de masse restant stable, elle devient une source d'énergie à disposition, et donc une source d'économie considérable. Des boulangers parlent de **trois fournées d'affilée en une seule chauffe.**

Quand certains enchaînent une fournée directement, d'autres préfèrent relancer une petite réchauffe afin de bénéficier à nouveau de 290° en chambre de cuisson. À peine une heure plus tard, ils enfournent à nouveau. Dans tous les cas, **les temps de réchauffe sont 3 à 4 fois plus courts qu'une chauffe.**

Vous pourrez défourner des centaines de pains par jour avec la garantie d'une qualité égale, pour la plus grande satisfaction de vos clients.

# Chaleur tombante, polyvalence et inertie...

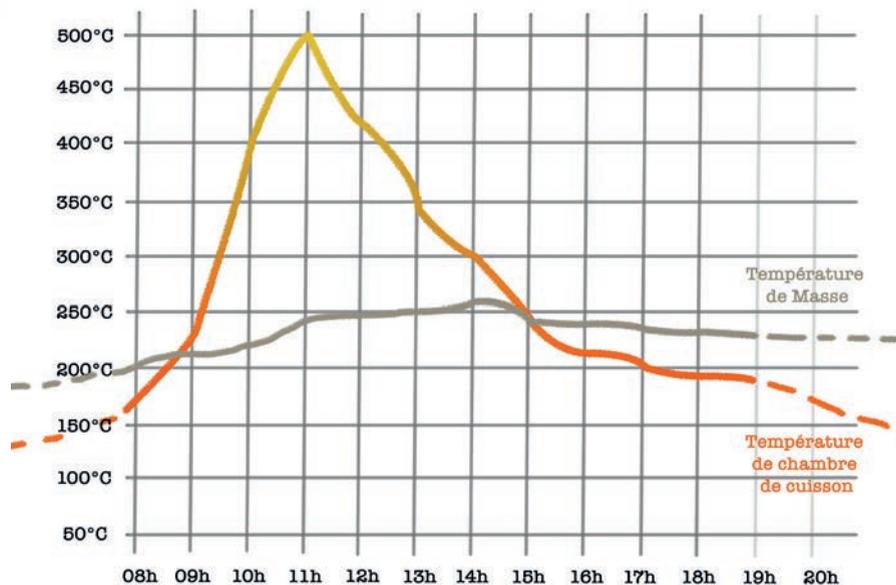
## Le lendemain

Après une journée de travail où le four a eu deux réchauffes en moyenne, au matin, sa température de masse est en général aux alentours des 200°C. Cette température directement disponible vous permet d'**enfourner vos viennoiseries avant vos pains, sans oublier toutes vos préparations pour le snacking.** Et quand vous redémarrez une flambee, la flamme permet de glisser **quelques plaques de pizzas !**

La Terre Blanche va énormément vous aider dans votre travail, mais comme tout élément naturel, il faut d'abord l'écouter, l'observer, la sentir, afin de comprendre sa façon d'être. On ne la dompte pas, on épouse son rythme.

Elle devient alors une alliée terriblement efficace.

Thor a son marteau, Neptune a son trident, le Boulanger a son four à bois le Panyol.



Exemple d'évolution des deux températures lors d'une chauffe journalière



# Informations relatives à la Gamme Boulangerie

Tous nos fours sont **intégralement constitués de terre cuite** réfractaire. La matière première, un kaolin utilisé depuis l'antiquité, provient de notre carrière de Terre Blanche située à Larnage, à 5 kilomètres de notre fabrique historique de Tain l'Hermitage.

La qualité de cette terre vous permet de bénéficier de la

## **Certification Alimentaire Catégorie I**

Adaptation des fours d'antan - parfois appelés fours romains - nos fours ont conservé l'équilibre des masses, des volumes et des formes de ces anciens modèles.



Nos fours à bois sont **livrés en kit**, à monter sur un support, à isoler et à habiller.

Ils doivent aussi être raccordés à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1).

- Avaloir fourni en Ø 180mm ou Ø 250mm.

Si votre four à bois est installé en extérieur, il devra impérativement être sous abri.

- Tous nos fours sont à **sole fixe et chauffe directe**, ce qui permet l'appellation

## **« Cuit au Feu de Bois »**

Dans les pages qui suivent :

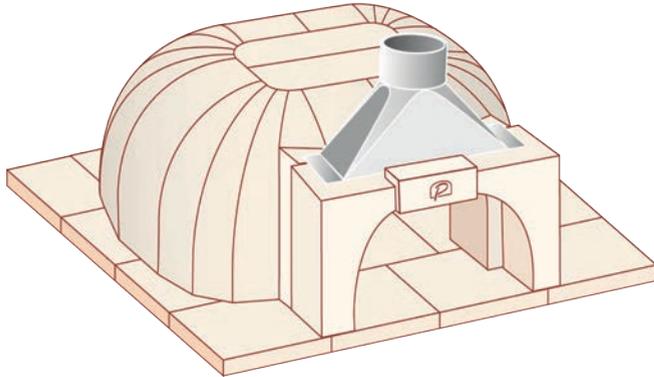
concernant **les capacités de cuisson**, vous trouverez des données indicatives, issues d'utilisateurs expérimentés.

Vous n'obtiendrez peut-être pas directement les mêmes résultats, mais au fil de votre pratique vous pourrez les vérifier.

Concernant la donnée : « **Encombrement hors tout** », elle indique les dimensions pour une implantation standard en îlot, calculées avec des épaisseurs de matériaux indiquées dans le guide de montage.

Enfin, les données relatives au **temps de chauffe** et à la quantité de bois nécessaire pour celle-ci, varieront en fonction de l'isolation du four, du type de bois utilisé, de la fréquence d'usage du four, de la vitesse d'enfournement...

# Le Panyol 96 Boulangerie



## Capacités de cuisson/Fournée

Q boule 500g cuit	14	7 kg
Q boule 1 kg cuit	10	10 kg
Q bâtard 2kg cuit	5	10 kg
Q pain moulé 2 kg cuit	10	20 kg
Q plaque pâtissière 600x400 mm	1	
Q plat gastro 530x325 mm	2	

## Caractéristiques techniques

Surface de cuisson	0,78 m <sup>2</sup>
Intérieur four	96x100 cm
Encombrement hors tout mini LxPxH	194x163x184 cm
Espace de travail devant le four PxL	162x100 cm
Poids du kit (sole + dôme + isolants)	1500 kg
Poids total du four fini toutes options (hors habillage et fumisterie)	5100 kg
Entrée du four LxH	48x26 cm

Le plus petit de la gamme.  
En encombrement et en capacité de production.

## Chauffe

Temps de chauffe	1h30 à 2h
Q bois pour 1 chauffe	14 kg

## Options pour ce modèle

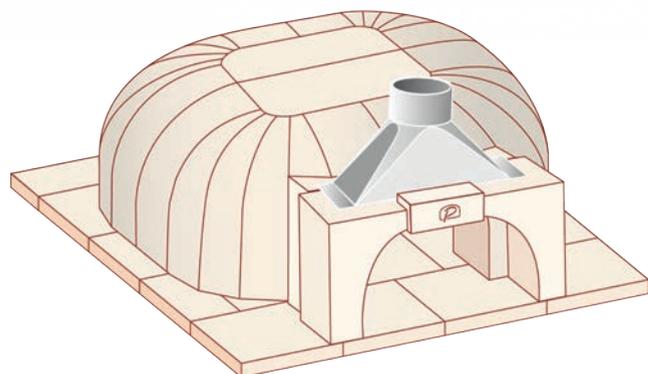
Kit tablette cendrier plug-in

Appareil à buée

Thermomètre à sonde



## Le Panyol 113 Boulangerie



Capacités de cuisson/Fournée		
Q boule 500g cuit	17	8,5 kg
Q boule 1 kg cuit	12	12 kg
Q bâtard 2kg cuit	5	10 kg
Q pain moulé 2 kg cuit	13	26 kg
Q plaque pâtissière 600x400 mm	2	
Q plat gastro 530x325 mm	3	

Caractéristiques techniques	
Surface de cuisson	0,94 m <sup>2</sup>
Intérieur four PxL	113x100 cm
Encombrement hors tout mini LxPxH	194x180x184 cm
Espace de travail devant le four PxL	162x100 cm
Poids du kit (sole + dôme + isolants)	1700 kg
Poids total du four fini toutes options (hors habillage et fumisterie)	5800 kg
Entrée du four LxH	48x26 cm

Faible encombrement.  
Convient à des petites productions.

### Chauffe

Temps de chauffe	1h30 à 2h
Q bois pour 1 chauffe	16 kg

### Options pour ce modèle

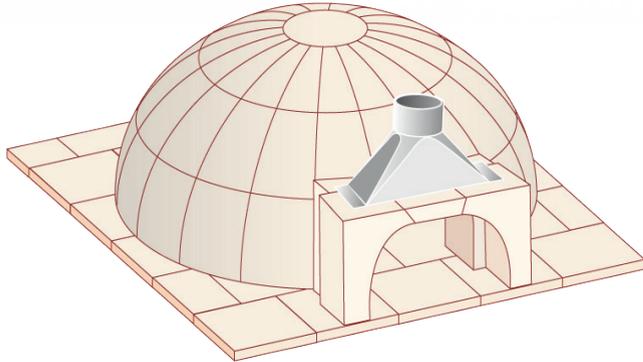
Kit tablette cendrier plug-in

Appareil à buée

Thermomètre à sonde



# Le Panyol 120 Boulangerie



## Capacités de cuisson/Fournée

Q boule 500g cuit	22	11 kg
Q boule 1 kg cuit	17	17 kg
Q bâtard 2kg cuit	8	16 kg
Q pain moulé 2 kg cuit	18	36 kg
Q plaque pâtissière 600x400 mm	3	
Q plat gastro 530x325 mm	4	

## Caractéristiques techniques

Surface de cuisson	1,13 m <sup>2</sup>
Intérieur four	ø 120 cm
Encombrement hors tout mini LxPxH	216x203x184 cm
Espace de travail devant le four PxL	192x110 cm
Poids du kit (sole + dôme + isolants)	2650 kg
Poids total du four fini toutes options (hors habillage et fumisterie)	9550 kg
Entrée du four LxH	54x26 cm

Adapté à une activité occasionnelle ou réservée à une gamme de pains spécifiques.

## Chauffe

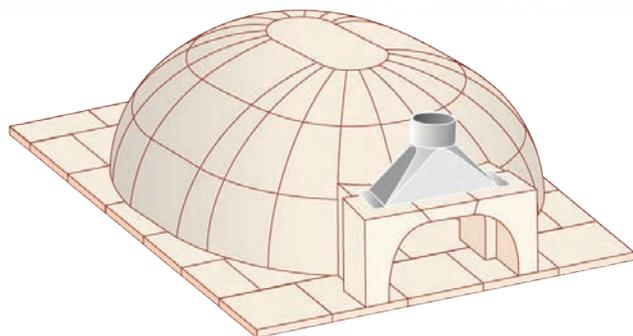
Temps de chauffe	2h à 2h30
Q bois pour 1 chauffe	22 kg

## Options pour ce modèle

Porte basculante amovible
Kit tablette cendrier plug-in
Appareil à buée
Thermomètre à sonde



# Le Panyol 120 L Boulangerie



Forme allongée.  
Adapté  
à une production  
occasionnelle  
ou d'appoint.

## Chauffe

Temps de chauffe	2h à 2h30
Q bois pour 1 chauffe	30 kg

## Options pour ce modèle

Porte basculante amovible
Kit tablette cendrier plug-in
Appareil à buée
Thermomètre à sonde

## Capacités de cuisson/Fournée

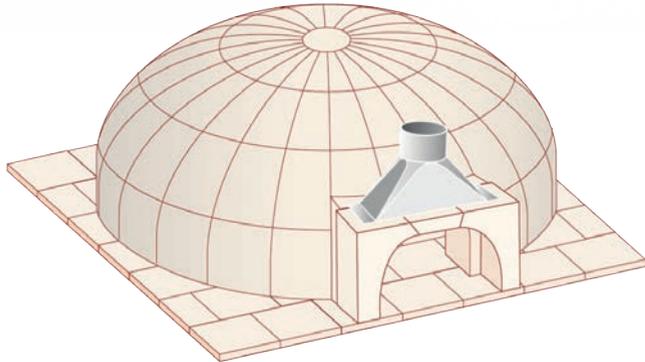
Q boule 500g cuit	29	15 kg
Q boule 1 kg cuit	22	22 kg
Q bâtard 2kg cuit	11	22 kg
Q pain moulé 2 kg cuit	24	48 kg
Q plaque pâtissière 600x400 mm	4	
Q plat gastro 530x325 mm	5	

## Caractéristiques techniques

Surface de cuisson	1,5 m <sup>2</sup>
Intérieur four PxL	120x150 cm
Encombrement hors tout mini LxPxH	216x234x184 cm
Espace de travail devant le four PxL	192x110 cm
Poids du kit (sole + dôme + isolants)	3350 kg
Poids total du four fini toutes options (hors habillage et fumisterie)	10950 kg
Entrée du four LxH	54x26 cm



# Le Panyol 180 Boulangerie



## Capacités de cuisson/Fournée

Q boule 500g cuit	50	25 kg
Q boule 1 kg cuit	38	38 kg
Q bâtard 2kg cuit	16	32 kg
Q pain moulé 2 kg cuit	40	80 kg
Q plaque pâtissière 600x400 mm	6	
Q plat gastro 530x325 mm	10	

## Caractéristiques techniques

Surface de cuisson	2,54 m <sup>2</sup>
Intérieur four	ø 180 cm
Encombrement hors tout mini LxPxH	278x273x230 cm
Espace de travail devant le four PxL	242x124 cm
Poids du kit (sole + dôme + isolants)	5200 kg
Poids total du four fini toutes options (hors habillage et fumisterie)	25700 kg
Entrée du four LxH	62x33 cm

Idéal pour une fréquence d'usage de quelques jours par semaine à journalier.

## Chauffe

Temps de chauffe	3h à 3h30
Q bois pour 1 chauffe	35 kg

## Options pour ce modèle

Kit tablette cendrier plug-in

Appareil à buée

Thermomètre à sonde

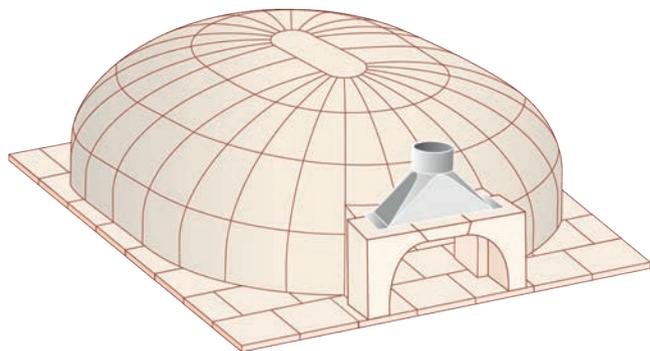
Dispositif gueulard

Deuxième entrée

Porte basculante fixe



# Le Panyol 180 L Boulangerie



Forme allongée.  
Adapté à une  
production journalière  
soutenue.

## Chauffe

Temps de chauffe	3h à 3h30
Q bois pour 1 chauffe	40 kg

## Options pour ce modèle

Deuxième entrée
Kit tablette cendrier plug-in
Appareil à buée
Thermomètre à sonde
Porte basculante fixe
Dispositif gueulard

## Capacités de cuisson/Fournée

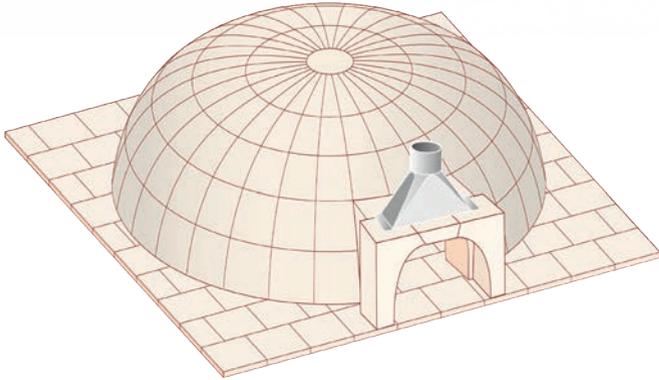
Q boule 500g cuit	64	32 kg
Q boule 1 kg cuit	49	49 kg
Q bâtard 2kg cuit	20	40 kg
Q pain moulé 2 kg cuit	50	100 kg
Q plaque pâtissière 600x400 mm	7	
Q plat gastro 530x325 mm	12	

## Caractéristiques techniques

Surface de cuisson	3,26 m <sup>2</sup>
Intérieur four PxL	180x220 cm
Encombrement hors tout mini LxPxH	278x313x230 cm
Espace de travail devant le four PxL	242x124 cm
Poids du kit (sole + dôme + isolants)	7100 kg
Poids total du four fini toutes options (hors habillage et fumisterie)	30300 kg
Entrée du four LxH	62x33 cm



# Le Panyol 250 Boulangerie



Idéal pour des productions importantes et fréquentes.

## Capacités de cuisson/Fournée

Q boule 500g cuit	96	48 kg
Q boule 1 kg cuit	73	73 kg
Q bâtard 2kg cuit	30	60 kg
Q pain moulé 2 kg cuit	75	150 kg
Q plaque pâtissière 600x400 mm	11	
Q plat gastro 530x325 mm	18	

## Caractéristiques techniques

Surface de cuisson	4,9 m <sup>2</sup>
Intérieur four	ø 250 cm
Encombrement hors tout mini LxPxH	348x348x230 cm
Espace de travail devant le four PxL	342x124 cm
Poids du kit (sole + dôme + isolants)	10100 kg
Poids total du four fini toutes options (hors habillage et fumisterie)	40800 kg
Entrée du four LxH	62x33 cm

## Chauffe

Temps de chauffe	4h
Q bois pour 1 chauffe	50 kg

## Options pour ce modèle

Deuxième entrée
Kit tablette cendrier plug-in
Appareil à buée
Thermomètre à sonde
Porte basculante fixe
Dispositif gueulard



## Tableau comparatif des modèles

	<b>96</b>	<b>113</b>	<b>120</b>	
<b>Capacités de cuisson par fournée</b>	Q boule 500g cuit	7 kg	8,5 kg	11 kg
	Q boule 1kg cuit	10 kg	12 kg	17 kg
	Q pain bâtard 2kg cuit	10 kg	10 kg	16 kg
	Q pain moulé 2 kg cuit	20 kg	26 kg	36 kg
	Q Plat gastro 530x325	2	3	4
	Q plaque pâtissière 600x400	1	2	3
<b>Dimensions</b>	Intérieur four PxL	96x100 cm	113 x100 cm	ø 120 cm
	Encombrement hors tout LxPxH	194x163x184 cm	194x180x184 cm	216x203x184 cm
	Poids max du four fini maçonné toutes options	5100 kg	5800 kg	9550 kg
<b>Options</b>	Deuxième entrée	✗	✗	✗
	Porte basculante amovible	✗	✗	✓
	Porte basculante fixe	✗	✗	✗
	Tablette-cendrier plug-in	✓	✓	✓
	Dispositif Gueulard	✗	✗	✗
	Appareil à buée	✓	✓	✓
	Thermomètre à sonde	✓	✓	✓

## Tableau comparatif des modèles

120 L	180	180 L	250
15 kg	25 kg	32 kg	48 kg
22 kg	38 kg	49 kg	73 kg
22 kg	32 kg	40 kg	60 kg
48 kg	80 kg	100 kg	150 kg
5	10	12	18
4	6	7	11
120x150 cm	ø 180 cm	180x220 cm	ø 250 cm
216x234x184 cm	278x273x230 cm	278x313x230 cm	348x348x230 cm
10950 kg	25700 kg	30300 kg	40800 kg
✗	✓	✓	✓
✓	✗	✗	✗
✗	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✗	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

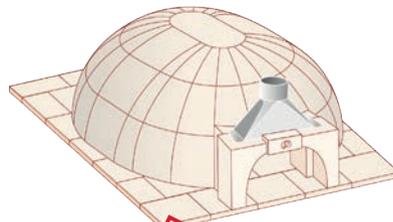
# Le Kit Standard

Hors option, ce kit inclut :

- Le four et son système d'évacuation des fumées

- Les matériaux d'isolation pour la sole

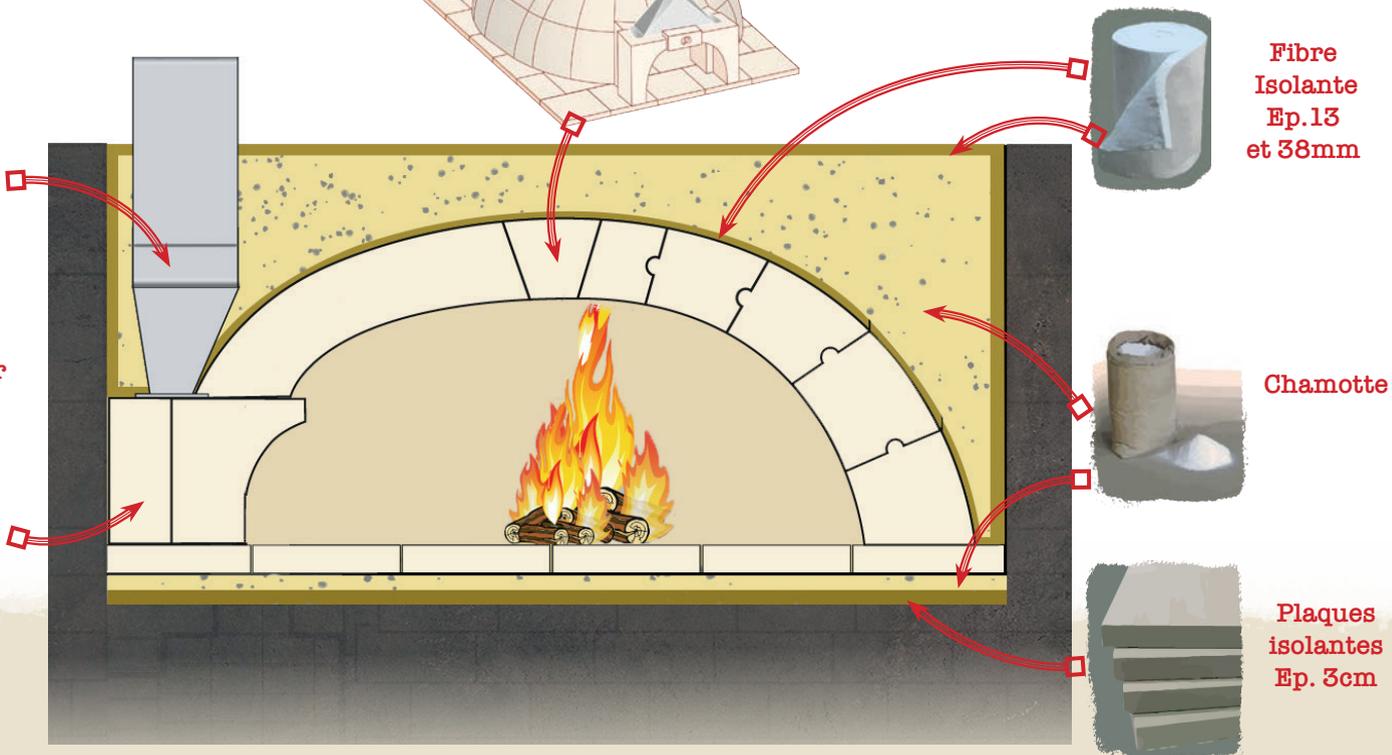
- Les matériaux d'isolation pour le dôme



Avaloir fumées  
ø 180 ou 250 mm  
Selon taille du four



Porte du four



Fibre Isolante  
Ep.13  
et 38mm

Chamotte

Plaques isolantes  
Ep. 3cm

# Notre accompagnement

**Le Panyol vous accompagne à chaque étape de votre projet, avec des services très concrets**

## Avant l'installation

1 - Conseils dans le **choix du modèle** de four et des options en fonction de vos besoins, de vos contraintes, pour un rendement et une ergonomie optimum

2 - Aide à l'établissement de votre **business plan** selon vos données personnelles

3 - Aide à l'étude de **faisabilité technique** du projet : en fonction de l'espace disponible, du lieu...

4 - Mise en relation avec un **installateur professionnel agréé** si vous ne choisissez pas l'auto-construction.

Ces installateurs adaptent la prestation à vos besoins, tout ou partie des étapes :

- **Construction** du support du four
- Isolation et installation de la sole
- **Montage** et réglage du dôme
- Pose des divers isolants et options
- **Habillage** et décoration du four (en fonction des matériaux choisis)
- Fumisterie

## Après l'installation

- **Conseils et accompagnement** au pilotage du four : Règles générales d'utilisation, conseils sur la chauffe, le bois, l'entretien

- **Accès illimité** aux reportages et tutos disponibles sur notre chaîne Youtube

- Mise en contact avec des utilisateurs confirmés pour échanger, ou se former.

- Stock de pièces de rechange permanent.



**Contactez dès maintenant votre Conseillère commerciale dédiée**

**04 75 08 96 52**

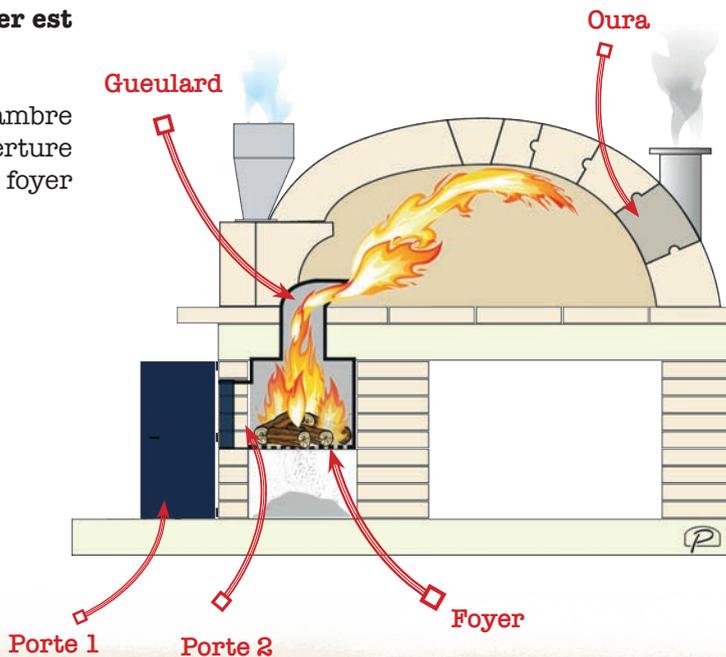
## Dispositif de chauffe Gueulard

### Gestion simplifiée du feu :

Au lieu de faire le feu dans la chambre de cuisson, **le foyer est installé en dessous.**

La flamme traverse la chambre de cuisson par une ouverture (appelée gueulard) entre le foyer et le four.

**Cette installation évite de retirer les braises à chaque chauffe.**



Permet l'appellation  
« **Cuit au feu de bois** »



Uniquement disponible  
pour les modèles 180,  
180L, 250.

## Double Entrée

**La Double Entrée** permet de :

- **Gérer plus facilement** l'espace Chauffe et l'espace Enfournement, surtout lorsqu'il y a un système de Chauffe Gueulard.
- **Défournier plus tôt** les pains enfournés en premier

La deuxième entrée peut être positionnée en face de la première ou à 90°. Cela dépend du modèle de four et du type de chauffe.

Elle peut être équipée, au choix, de la porte amovible ou de la porte à bascule.

Vous pouvez donc avoir un four avec :

- Deux portes amovibles
- Deux portes à bascule
- Une porte de chaque



Uniquement disponible  
pour les modèles 180,  
180L, 250.

## Porte à bascule fixe

### Pendant l'enfournement :

- **Maintien de la chaleur dans le four**
- **Maintien de la buée**
- **Gain de temps**

### Pratique à l'usage :

- Possibilité de blocage de la bascule en position ouverte
- Spots de lumières orientables pour éclairer l'intérieur du four
- Zones de stockage de chaque côté de l'ouverture



### Caractéristiques techniques :

- Intégrée à la maçonnerie du four
- Nécessite obligatoirement une Chauffe Gueulard ou 2 entrées
- Éléments en métal avec peinture noire haute température
- Inclus : avaloir en métal avec clapet (diamètre 180 ou 250 mm) + Tubes et fer plats pour le montage

Ouverture : L55xH27 cm  
Cadre : L130xH60 cm

Disponible pour les modèles 180, 180L et 250

## Porte amovible



Porte fournie avec le kit standard.

### - Manipulation aisée

- **Légère** : entre 5 et 7 kg selon les modèles

- **Bon maintien de la chaleur** dans le four grâce à une fibre isolante haute température dans la porte

Face extérieure : métal, peinture thermolaquée noire

Face intérieure : inox  
Face renforcée si utilisation avec chauffe gueulard

Cerclage inox

Poignées en bois de hêtre

2 dimensions selon modèle de four :  
L58xH29 cm ou L64xH36 cm



## Porte à bascule amovible

Cette **Porte à Bascule amovible** s'installe très simplement en l'insérant dans l'ouverture du four.



### Facile à manipuler

- Légère
- Poignées ergonomiques
- S'enlève facilement pour les phases de débrassage et de chauffe.

- Dimensions : L45,6 x H22,5 cm
- Poids : 8,5 kg
- Matériaux : Inox brossé

Prévue pour recevoir la porte amovible isolée en complément.

### Pendant l'enfournement :

- Maintien optimisé de la chaleur et de la buée dans le four
- Gain de temps d'enfournement



Uniquement disponible pour les modèles 120 et 120L

## Kit Tablette Cendrier Plug-in

**Kit Modulaire** constitué d'un **cendrier et d'une tablette à installer à l'entrée du four.**

### Simple à installer

Grâce à un support réglable qui peut recevoir indifféremment la tablette ou le cendrier.

Ce support se fixe sur la façade maçonnée du four.

### Simple à manipuler

Légers, la tablette et le cendrier s'installent et s'enlèvent facilement par simples **clips sur le support.**

### Pour un usage optimisé

Une fois vos braises évacuées, vous pouvez retirer le cendrier pour le déposer à l'extérieur et mettre la tablette pour faciliter vos enfournements et cuissons.



### Cendrier

- Pratique, avec des poignées et un couvercle
- Gants anti-chaaleur fournis
- **Simplicité et sécurité pour le débraisage**
- Prévu pour stocker les braises à l'extérieur jusqu'au refroidissement total
- Inox réfractaire
- Dimensions (LxlxP) : 630x269x215 mm
- Volume : 16 L
- Poids : 7.9 kg



### Tablette

- Véritable plan de travail devant le four pour plus de **confort d'usage**
- Encoches prévues pour accrocher des ustensiles
- Lignes épurées et discrètes pour s'harmoniser avec votre habillage de four
- **Facile à nettoyer** : inox brossé
- Dimensions (Lxl) : 940x250 mm
- Poids : 6.6 kg



## Systeme de buée

Le système de buée se compose d'un réservoir en cuivre et d'une torpille en fonte. Si vous optez pour le dispositif Gueulard, vous bénéficierez en complément d'une gamelle à buée.



### Réservoir en cuivre

Fixé en façade, il permet de verser de l'eau dans une torpille en fonte située à l'intérieur du four. Au contact de la fonte chaude, l'eau se transforme en vapeur.

Vous pouvez **injecter de la buée à chaque phase du cycle de cuisson** en fonction de vos besoins.

Contenance : 0.5 L

### Torpille en fonte

2 tailles : L28cm ou L70 cm



### Gamelle en acier

2 tailles : Ø255 ou 300 mm

Elle s'installe en fin de chauffe à la place du gueulard. Remplie d'eau, elle produit de la vapeur grâce à la chaleur du foyer située en dessous. C'est un apport de buée qui vient compléter la torpille.



## Mesure de la température

### Thermomètre Laser

Il permet de mesurer la **température dans la chambre de cuisson** en visant plusieurs points à l'intérieur du four. (en dehors de la flamme)  
Simple d'utilisation.



### Thermomètre à sonde

Il permet de mesurer la **température de masse** c'est-à-dire le niveau de chaleur accumulée dans les parois en terre cuite du four.  
Il est composé d'un cadran capillaire à fixer en façade et d'une sonde à insérer dans l'épaisseur d'un voussoir.



## Pelles, Brosses, Raclettes

### Raclette

Pour ratisser braises et cendres avant d'enfourner.  
Deux dimensions au choix en fonction de la taille du four  
Tête en acier et inox.



### Brosse

Indispensable pour nettoyer la sole des cendres résiduelles avant d'enfourner.  
Deux dimensions au choix en fonction de la taille du four  
Base en bois, soies en laiton.



### Pelles en bois

- Fabrication française
- Hêtre rouge premier choix exempt de tout produit chimique
- Assemblée sans colle
- 100% alimentaire
- Manche en bois vissé
- Bords biseautés

Pellons ronds, carrés ou rectangulaires

Plusieurs dimensions au choix



## Le bois

### Essence

- **Privilégier des bois durs** qui permettent de faire beaucoup de flammes (acacia, hêtre, charme, charmile, frêne ...).
- Ne pas utiliser trop de résineux car ils encrassent les conduits.
- **Bannir les bois traités ou de récupération.**
- Ne pas utiliser du bois compressé, densifié, traité (sauf adaptation du four et/ou de la méthode de chauffe).

### Séchage

**Le taux d'humidité** de votre bois est tout aussi important que son essence.

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

Nous vous recommandons **un taux d'humidité inférieur à 20%**, généralement obtenu après deux ans de séchage.

### Section

Travailler avec des bûches (re) fendues de **petite section** ( $\emptyset$  3 à 4 cm) pour avoir de la flamme, ce qui **favorise la rapidité d'accumulation** de chaleur dans la terre cuite.

### Si chauffe sur la sole :

Utiliser des **bûches fendues de 33 cm à 1 m** de longueur en fonction de la taille du four.

### Si chauffe gueulard :

Utiliser des **bûches fendues de 30 à 50 cm de longueur**, taille maximum que peut contenir le foyer.





Entreprise Le Panyol  
2 route de Larnage  
26600 Tain l'Hermitage  
France

Tel : 04 75 08 96 52

[contact@lepanyol.com](mailto:contact@lepanyol.com)

[www.lepanyol.com](http://www.lepanyol.com)

Le Panyol  
rôurs depuis 1646