

Le Panyol

Fours à bois depuis 1840



**FOUR À BOIS
RESTAURATION - PIZZÉRIA**





180 ans d'expérience

L'entreprise FAYOL trouve ses racines au cœur du XIXème 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 des fours à bois en terre cuite réfractaire destinés à la boulangerie et la restauration.

A ce titre, l'entreprise est labélisée E.P.V. **Entreprise du Patrimoine Vivant** depuis 2006. Distinction d'état valorisant l'excellence.

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, appartenant à la société Fayol, est la seule en activité pour cette fabrication spécifique.



Une Terre préservée

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.

100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE

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 et l'innovations dans les outillages, renforcent les performances réfractaires. Le laboratoire mène des recherches d'applications nouvelles, développe, améliore et contrôle la qualité des fabrications.

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



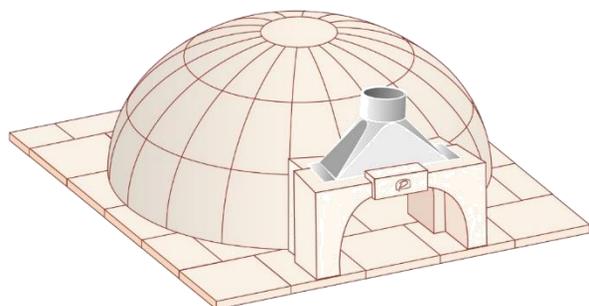
Des fours à bois

professionnels performants

A l'origine, l'entreprise fabriquait des briques et pièces de forme réfractaires pour la construction de foyer de fours boulangers d'antan.

Au fil du temps, grâce à son expertise et aux travaux réguliers en R&D, l'entreprise a développé un système de montage plus simple et plus rapide, basé sur le principe de pièces avec 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.



Le Panyol Pro 135



Les fours *Le Panyol Pro* sont des fours **à bois à sole fixe et chauffe directe** pour les restaurants en quête **d'authenticité** et de qualité tout en bénéficiant d'un outil de travail **performant**.

Entièrement conçus en Terre Blanche de Larnage (Drôme), un matériau d'excellence reconnu par les professionnels depuis plus d'un siècle, les fours *Le Panyol* vous permettent de :

METTRE EN VALEUR
votre savoir-faire

Vous **DIFFERENCIER**



- ❖ **Mise en chauffe rapide :**
environ 1H30 pour atteindre 450°
si utilisation quotidienne, 20 minutes de réchauffe environ
- ❖ **Excellent maintien de la Température de la sole :**
importante masse réfractaire répartie de façon équilibrée entre la sole et le dôme
- ❖ **Faible consommation d'énergie :**
environ 1 stère par mois (6/7j) soit 50 à 70€/mois
30% d'économie en moyenne par rapport à un four électrique ou au gaz.
- ❖ **Garantie** sanitaire certifiée
- ❖ **Faible** entretien
- ❖ Dalles de sole **interchangeables**
- ❖ Permet l'appellation « *cuit au feu de bois* »
- ❖ Permet l'appellation « *Pizza Napolitaine* »
- ❖ **Fort impact commercial**
Bien en vue de votre clientèle, le four est attractif et vous permet de valoriser votre savoir-faire en lui donnant toute sa dimension artisanale.

Un équipement durable et rentable

Four Pro 113



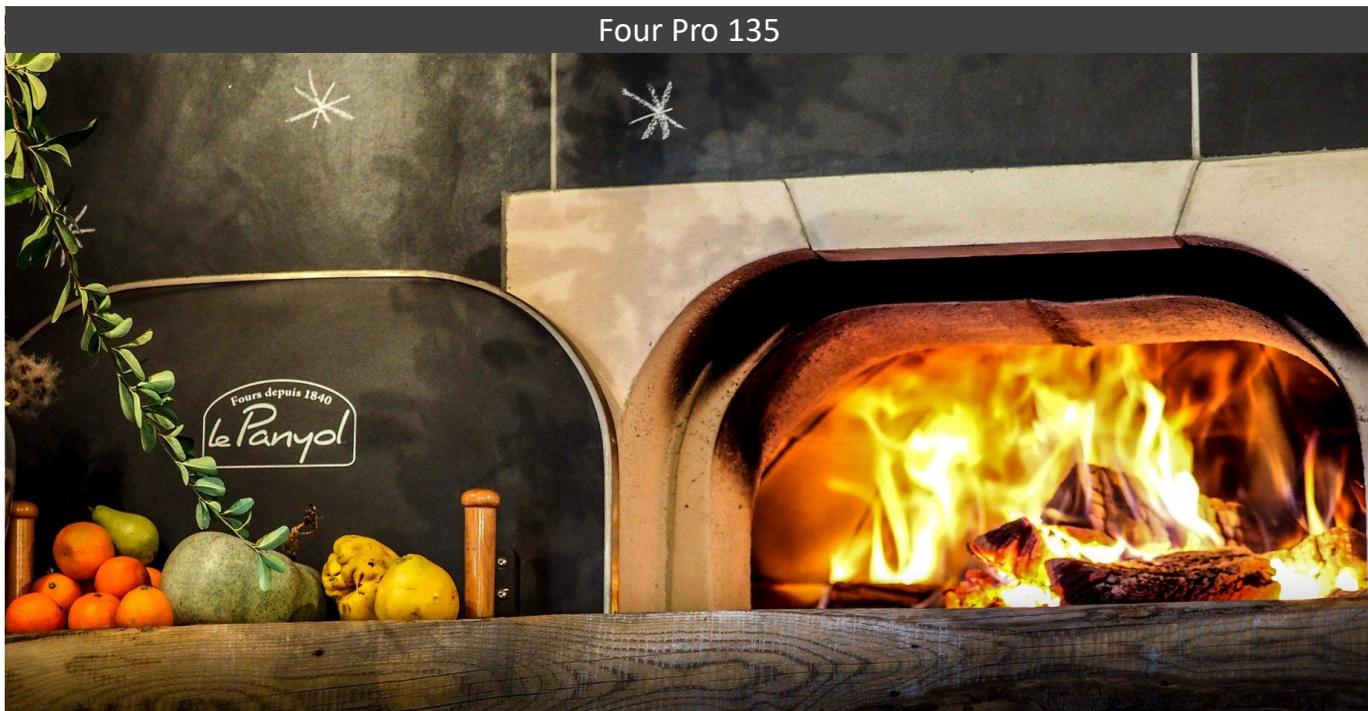
Four Pro 190



Four Pro 135



Four Pro 135



Four Pro 135



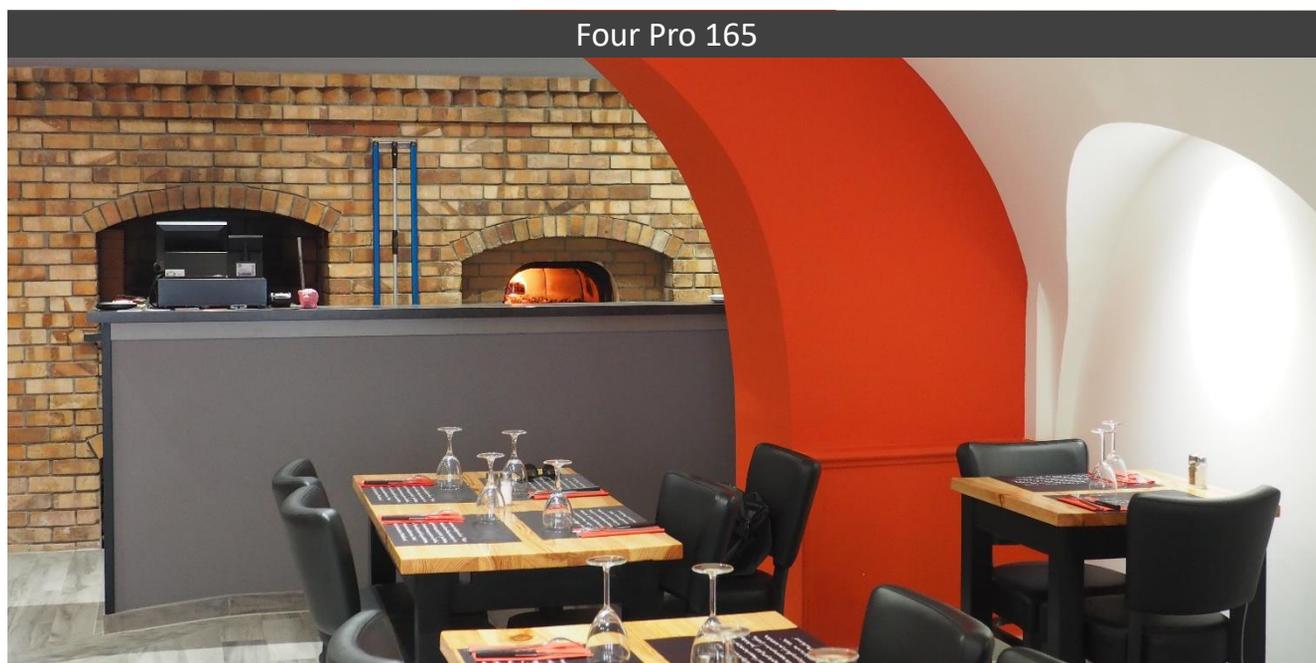
Four Pro 190



Four Pro 135



Four Pro 165



Notre service 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 utilisation optimum.

Choix de l'implantation

Intérieur, Extérieur, Mobile, ... De nombreux choix d'emplacement sont possibles mais certaines conditions sont à vérifier avant de se lancer dans la construction. Une étude de faisabilité du local est nécessaire.

Choix du modèle de four et des options

En fonction de votre projet : fréquence de production, type et quantité de production, méthodes de travail... nous vous conseillons le four le plus adapté à vos besoins.

Prestation de Montage assurée par nos installateurs agréés

Une fois la faisabilité du projet validée, le montage d'un four à bois Le Panyol Pro passe par plusieurs étapes :

1. Construction d'une base pour accueillir les éléments du four
2. Isolation et installation de la sole du four
3. Mise en œuvre du dôme du four
4. Pose des divers isolants
5. Habillage et décoration du four (en fonction des matériaux choisis)

Les installateurs adaptent la prestation de montage à vos besoins : tout ou partie des étapes.

Mise en route et maintenance

Nous pouvons vous accompagner sur la mise en route de votre four : premier feu, utilisation des options, conseils sur le bois et les accessoires...

Nos fours sont garantis 2 ans (sauf pièces d'usure). Dans le cas d'une prestation de montage assurée par nos installateurs agréés, il y a une garantie décennale.

Les modèles de fours



UNE LARGE GAMME DE FOURS EN KIT :

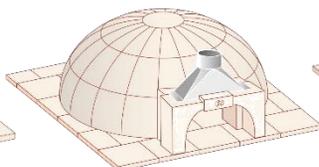
- Surfaces de cuisson : de 0.78 m² à 2.54 m²
- Nb pizzas Ø30cm sur la sole : de 3 à 10
- Gamme complète d'accessoires



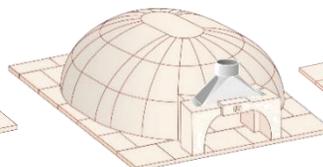
Le Panyol Pro
96



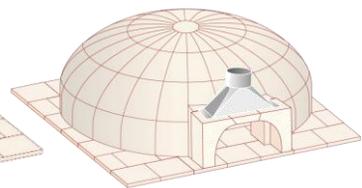
Le Panyol Pro
113



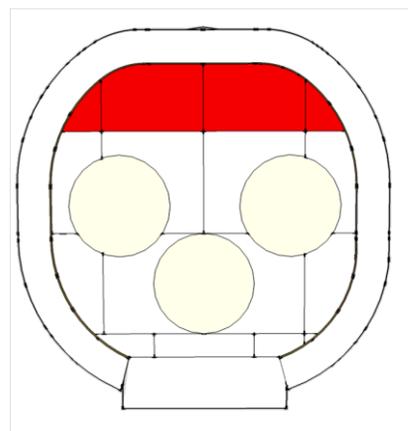
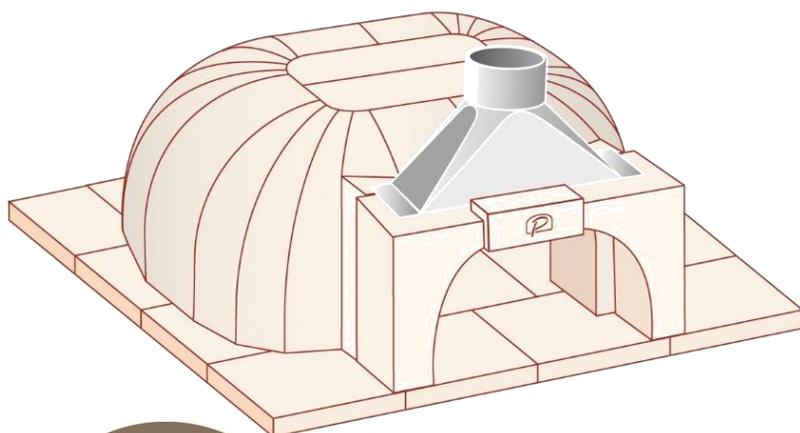
Le Panyol Pro
135



Le Panyol Pro
165



Le Panyol Pro
190



100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE

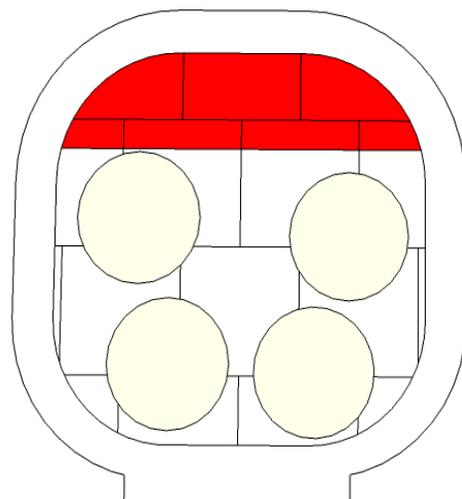
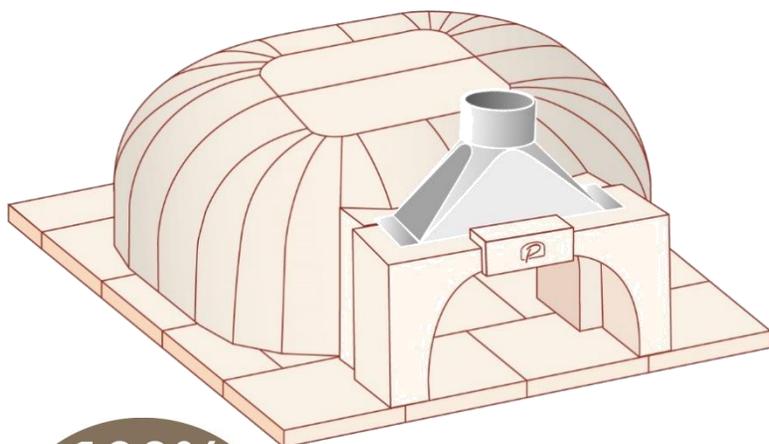
Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine
Certification alimentaire catégorie I

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	0,78 m²
Dimensions ouverture	48x26 cm
Intérieur four	P 96 x L 100 cm
Hauteur intérieure	34 cm
Encombrement hors tout mini - finition ronde**	L 150 x P 140 x H 174 cm
Poids du four et des isolants	1 010 Kg
Épaisseur sole (dalle+isolation)	14 cm (6+8)
Épaisseur dôme	10,5 cm
Puissance	25 KW
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole	3
Q max pizzas/heure	40
Q Bois pour atteindre 450°C	10 kg
Temps de chauffe pour atteindre 450°C <i>Si chauffe journalière</i>	1h environ

*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



100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE

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

Certification alimentaire catégorie I

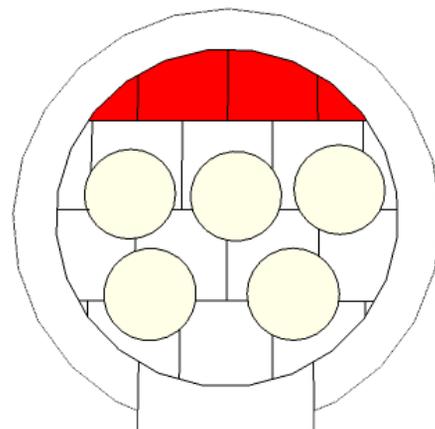
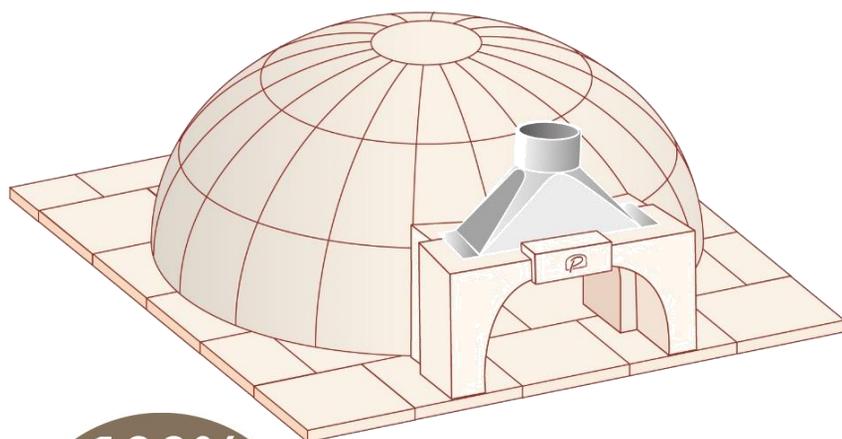
Installation : four à poser sur un support, à isoler et à habiller. A raccorder à un conduit de fumées selon les normes locales en vigueur (normes DTU 24-1) – Avaloir fourni en Ø 180mm.

Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson	0,94 m²
Dimensions ouverture	48x26 cm
Intérieur four	P113xL100 cm
Hauteur intérieure	34 cm
Encombrement hors tout mini - finition ronde**	L 150 x P 157 x H 174 cm
Poids du four et des isolants	1 225 Kg
Épaisseur sole (dalle+isolation)	14 cm (6+8)
Épaisseur dôme	10,5 cm
Puissance	30 KW
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole	4
Q max pizzas/heure	60
Q Bois pour atteindre 450°C	12 kg
Temps de chauffe pour atteindre 450°C	1h environ
<i>Si chauffe journalière</i>	

*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



100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE

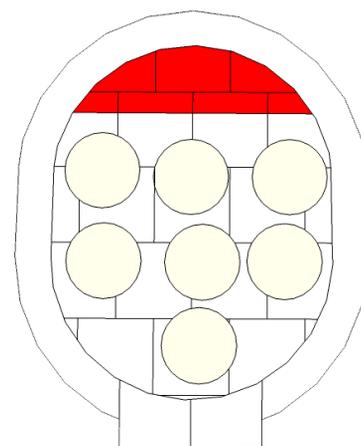
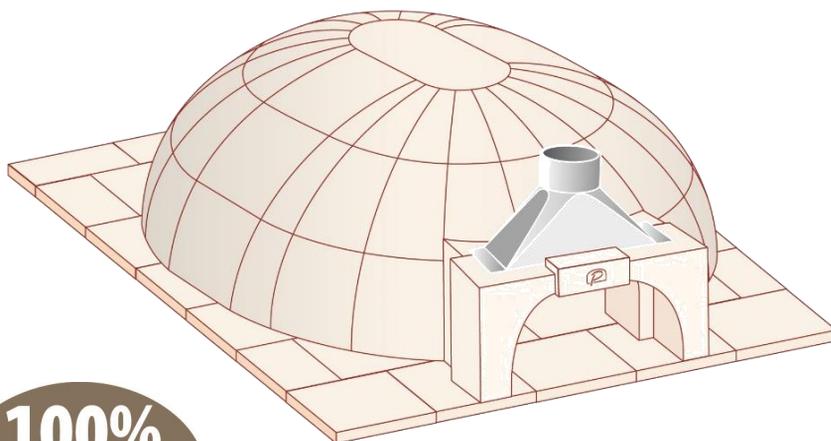
Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine
Certification alimentaire catégorie I

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
Dimensions ouverture	54x26 cm
Intérieur four	P 135 x L 120 cm
Hauteur intérieure	44 cm
Encombrement hors tout mini - finition ronde**	L 184 x P 187 x H 174 cm
Poids du four et des isolants	1 700 Kg
Epaisseur sole (dalle+isolation)	14 cm (6+8)
Epaisseur dôme	15 cm
Puissance	40 KW
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole	5
Q max pizzas/heure	80
Q Bois pour atteindre 450°C	20 kg
Temps de chauffe pour atteindre 450°C	1h 30 environ
<i>Si chauffe journalière</i>	

*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



100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE

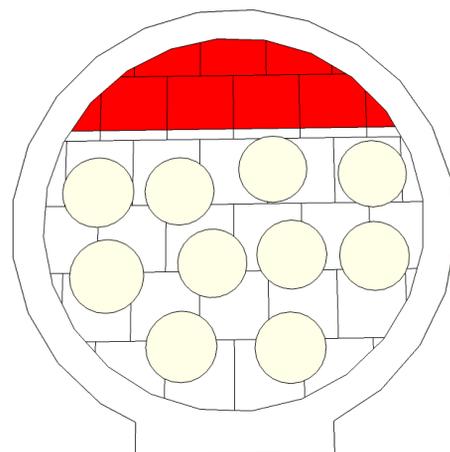
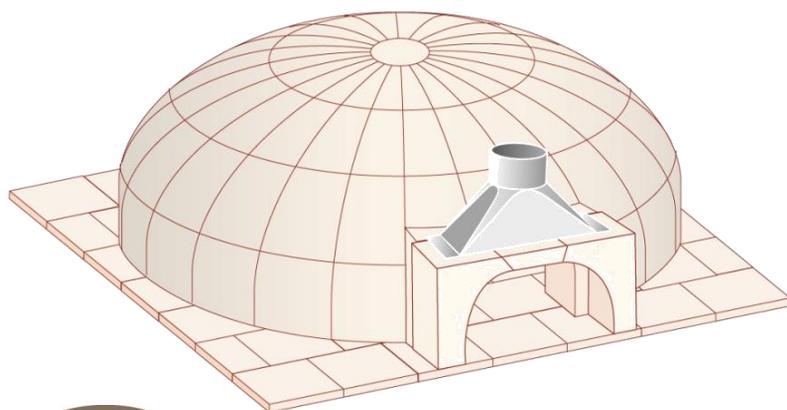
Matériau : terre cuite réfractaire - Terre Blanche de Larnage issue de la carrière de l'usine
Certification alimentaire catégorie I

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	1,50 m²
Dimensions ouverture	54x26 cm
Intérieur four	P 165 x L 120 cm
Hauteur intérieure	44 cm
Encombrement hors tout mini - finition ronde**	L 184 x P 224 x H 174 cm
Poids du four et des isolants	1 995 Kg
Épaisseur sole (dalle+isolation)	14 cm (6+8)
Épaisseur dôme	15 cm
Puissance	45 KW
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole	7
Q max pizzas/heure	90
Q Bois pour atteindre 450°C	30 kg
Temps de chauffe pour atteindre 450°C	1h 30 environ
<i>Si chauffe journalière</i>	

*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



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 250 mm.
Installation intérieure ou extérieure sous abri

Dimensions et caractéristiques techniques	
Surface de cuisson	2,54 m²
Dimensions ouverture	62x33 cm
Intérieur four	P 190 x L 190 cm
Hauteur intérieure	53 cm
Encombrement hors tout mini - finition ronde**	L 238 x P 238x H 191 cm
Poids du four et des isolants	3 065 Kg
Épaisseur sole (dalle+isolation)	14 cm (6+8)
Épaisseur dôme	15 cm
Puissance	50 KW
Capacités de cuisson*	
Q max pizza Ø30 cm sur la sole	10
Q max pizzas/heure	120
Q Bois pour atteindre 450°C	35 kg
Temps de chauffe pour atteindre 450°C	2h environ
<i>Si chauffe journalière</i>	

*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 offres commerciales



Nos fours sont vendus avec des matériaux de mise en œuvre et d'isolation.

Nous proposons aussi des kits accessoires adaptés à votre activité

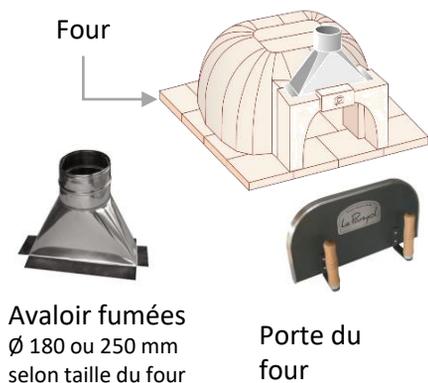


Exemple four habillé

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

+ Matériaux réfractaires nécessaires à la construction



Plaques isolantes ep. 3cm



Chamotte :
sable réfractaire



Fibre isolante
Haute température
38mm



Vermiculite :
minéral naturel isolant
en granulat



Fondu



Grillage

ATTENTION : Les matériaux de finition pour l'habillage et l'esthétique du four ne sont pas fournis. A vous de personnaliser votre four en fonction du local et de vos envies. Une fois le four isolé, vous pouvez garder la forme « igloo » apparente ou bien construire une enceinte.

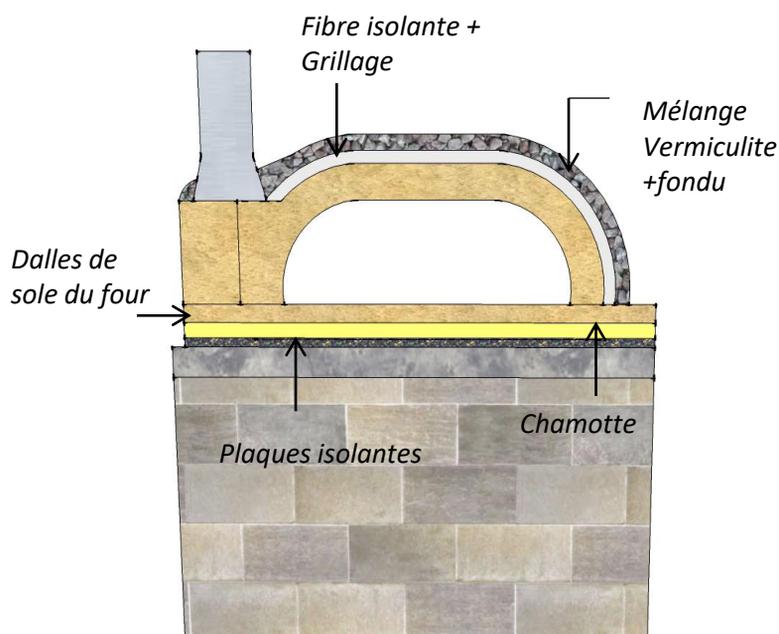


Schéma en coupe :
Principe de montage et d'isolation



1 brosse 16x5 cm L120cm

Tête orientable et remplaçable, base en bois, soies en laiton, manche alu

1 raclette de sole 24x10 cm L120cm

Tête inox, manche alu

1 pelle d'enfournement Ø 32cm L120 cm

1 pelle bois en Hêtre Ø 33 cm L120 cm

Hêtre rouge de 1er choix

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

Manche en bois vissé

1 thermomètre infra rouge

Jusqu'à 500°C, léger et précis, très simple d'utilisation



1 brosse 16x5 L120 cm

Tête orientable et remplaçable, base en bois, soies en laiton, manche alu

1 raclette 24x10 L120 cm

Tête inox, manche alu

1 pelle perforée alu Ø 33cm L120 cm

Tête en alliage anodisé neutre, manche en aluminium anodisé.

Haute performance, résistante, très légère (684 g)

Vous permet de garder votre four propre pendant l'enfournement

1 pelle pleine Ø 20cm L120 cm

Avec manche coulissant, 700 g

Pour tourner les pizzas ou les plats dans le four.

1 thermomètre infra rouge

Jusqu'à 500°C, léger et précis, très simple d'utilisation



1 brosse 27x8 cm

Tête orientable et remplaçable, base en bois, soies en laiton, manche alu anodisé

1 raclette de sole 24x10 cm

Tête inox, manche alu anodisé

1 pelle perforée alu Ø 33cm

Tête en alliage anodisé neutre, manche en aluminium anodisé.

Haute performance, résistante, très légère (684 g)

Vous permet de garder votre four propre pendant l'enfournement

1 pelle pleine Ø 20cm

Avec manche coulissant, 700 g

Pour tourner les pizzas ou les plats dans le four.

1 thermomètre infra rouge

Jusqu'à 500°C, léger et précis, très simple d'utilisation

1 support mural 3 crochets

Longueur des manches : 150 ou 180 cm selon le modèle du four

Catégorie	Déclinaison	Description	Caractéristiques
PELLE EN ALUMINIUM	<p><i>Pelle simple</i></p> 	<p>Haute performance.</p> <p>Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre. Manche en aluminium anodisé bleu.</p>	<p><u>Manche</u> : 150 ou 180 cm</p> <p><u>Diamètre</u> : Ø33cm</p> <p><u>Poids</u> : 0,684 kg</p>
	<p><i>Pelle Perforée</i></p> 	<p>Haute performance , résistante, très légère, elle vous permet de garder votre four propre lors de l'enfournement.</p> <p>Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre. Manche en aluminium anodisé bleu.</p>	<p><u>Manche</u> : 150 ou 180 cm</p> <p><u>Diamètre</u> : Ø33cm ou Ø40cm</p> <p><u>Poids</u> : 0,684 kg</p>
	<p><i>Petite pelle ronde à Pizza</i></p> 	<p>Avec manche coulissant Pour tourner les pizzas ou les plats dans le four</p>	<p><u>Manche</u> : L145 cm</p> <p><u>Diamètre</u> : Ø20 cm</p> <p><u>Poids</u> : 0,700 kg</p>
PELLE EN BOIS	<p><i>Carrée</i></p> 	<p>Hêtre rouge de 1er choix Pelle assemblée sans colle. Exempte de tout produit chimique - 100% alimentaire. Manche en bois vissé</p>	<p><u>Manche</u> : de 120 à 300 cm</p> <p><u>Pellon</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 33 x 33 cm • 40 x 40 cm
	<p><i>Rectangle</i></p> 		<p><u>Manche</u> : de 120 à 300 cm</p> <p><u>Pellon</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 40 x 24 cm • 50 x 24 cm • 60 x 24 cm • 40 x 30 cm • 70 x 30 cm
	<p><i>Ronde</i></p> 		<p><u>Manche</u> : de 120 à 300 cm</p> <p><u>Pellon</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ø 33 cm • Ø 40 cm
	<p><i>Pelle à main</i></p> 		<p><u>Manche</u> : 51 cm</p> <p><u>Diamètre</u> : 33x33 cm</p>

Catégorie	Déclinaison	Description	Caractéristiques
THERMOMÈTRE INFRAROUGE		Qualité professionnelle Moderne, simple, ludique et facile d'utilisation. Indispensable pour maîtriser la température de la chambre de cuisson et obtenir une cuisson parfaite.	De - 30°C à + 500°C Léger et précis +/- 1% .
BROSSE		Avec tête orientable et remplaçable Base en bois, soies en laiton, manche en aluminium	<u>Manche en alu</u> :120cm; 150cm ou 180 cm <u>Base</u> : 24x10 cm ou 27x8cm <u>Poids</u> : 1,018 kg
RACLETTE		Tête en inox, Pour ratisser braises et cendres.	<u>Manche en alu</u> :150 ou 180 cm <u>Tête</u> : 24 x 10 cm
SUPPORT MURAL		Support à accrocher au mur avec 3 crochets. En Aluminium.	<u>Dimension</u> : 21x 6 cm

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.

Contactez notre Service Pro pour définir votre projet :

Implantation, choix des options, prestation de montage, démarches administratives, garanties, accompagnement à la mise en route du four, formation,...

Commerciale : Edith ANDRE

Téléphone : 04 75 08 96 52

Email : e.andre@lepanyol.com

Technicien: Sébastien RENAUD

Téléphone : 06 14 24 45 88

Email : technicien@lepanyol.com

Site web : www.lepanyol.com

Suivez-nous !



facebook.com/LePanyol



instagram.com/Lepanyol



Youtube/FourLePanyol



pinterest.fr/LePanyol