

## Versions :

Voûte en chamotte

## Construction :

Chamotte et liant réfractaires  
Armature de fibres acier inox

## Éléments :

Sole ép.60 : 2 éléments  
Voûte ép.40 : 3 éléments  
Cintre d'entrée en brique

## Caractéristiques :

Surface de cuisson : 0,83 m<sup>2</sup>  
Poids nu : 252kg

## Puissance consommée : exemple pour du hêtre à 20% d'humidité

Préchauffage 2h : 13.5 kg de bois soit 0.032stère = 54 kW  
Cuisson à feu ouvert : 3,4 kg de bois/h soit 0.008 stère/h = 13.5 kW/h

Puissance dissipée par les parois avec isolation préconisée : 0,8 kW/h  
Puissance dissipée par rayonnement par la porte : 1,9 kW/h

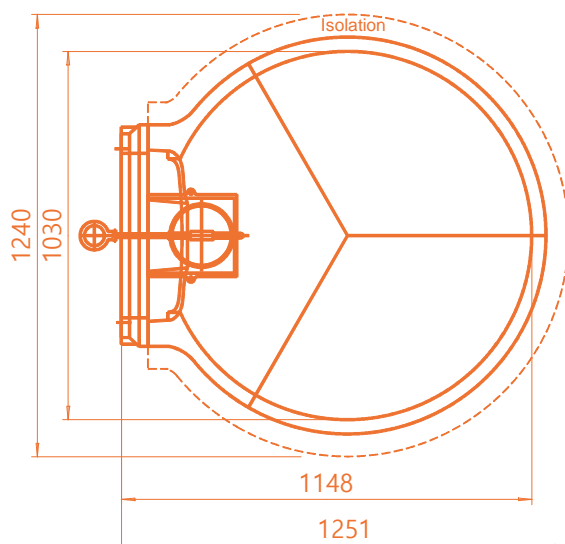
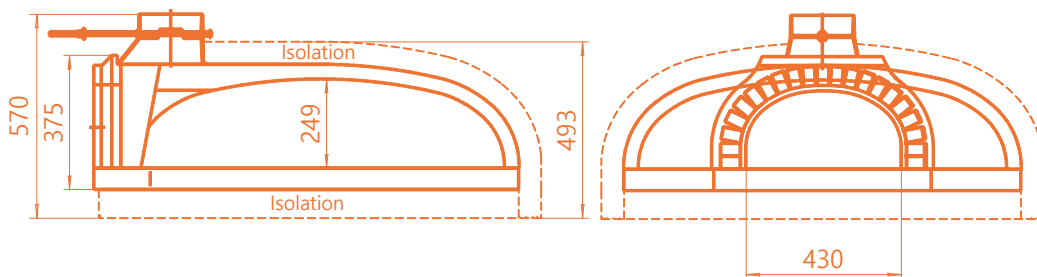
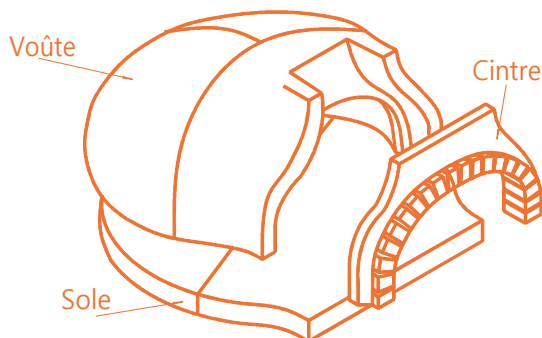
Consommation d'air frais moyenne : 215 m<sup>3</sup>/h à 20 °C  
Dimensions minimales du conduit de fumée : hauteur : 3m , section : 314 cm<sup>2</sup> / Ø200 mm  
Buse de raccordement conforme à la norme EN1856-2

## Température des fumées :

Four foyer ouvert : 175°C

## Température maxi d'utilisation :

500°C



## Equipements :

Inclus dans la version équipée :

- Isolation complète
- Porte extérieure fonte AC6
- Porte isolante réfractaire AC1R
- Buse de raccordement et augmentation
- Cerclage de maintien

Autres :

- Table métallique
- Habillage inox
- Hotte AC110
- Conduit isolé



**FOUR GRAND-MÈRE**  
— Le temps du bon ! —