

LE FOUR ADAPTABLE

Description

Matériaux solides et coûteux

- Caisse en tôle, à double paroi, porte à glissière à l'avant
- Plaques de tôle pour le four et les deux grilles perforées (d'épaisseur différente)
- Poignées en bois
- Volume de 28 litres (H : 45cm, L : 39 cm, l : 38 cm)

Fabrication

Complexe, nécessité de matériel adapté

- Ensemble plié (plieuse nécessaire)
- Fixation par soudure (à l'arc)
- Fond percé d'un trou au milieu du conduit de fumée de CBE

Fonctionnement

- Les flammes et les gaz de combustion montent dans la double paroi. Le four est chauffé tout autour par l'extérieur
- Aucun contact possible entre les flammes et les aliments
- Les gaz sont évacués par une sortie sur le dessus



Types de cuisson

- Tout type de plat adapté à une température supérieure à 200°C (pains, pizzas, gâteaux, ...)
- Toutes les utilisations classiques d'un four

Précautions

- La gestion de la température intérieure se fait en gérant le feu du cuiseur à bois
- La température n'est pas homogène dans tout le four, il convient de réaliser plusieurs essais
- Ce four s'adapte sur le cuiseur à bois «BISS» (diamètre du fond correspondant au diamètre du tube)

Performances

- Température intérieure pouvant monter à 250°C, au bout de 15 mn de préchauffage (selon l'intensité du feu)
- La consommation de bois est d'environ 1,5kg/heure

On peut mesurer la température, soit par une sonde à lecture extérieure, enfilée dans un petit trou percé dans la porte, soit par un thermomètre à four, disposé à l'intérieur

On utilise très peu de combustible, et la température monte très vite.

Utilisation

- Poser le four sur le CBE
- Allumer le CBE (par l'entrée du cuiseur à bois : brindilles, pommes de pin, etc)
- Introduire les plats
- Espace disponible pour 4 grands moules rectangulaires