

Le Four adaptable au CBE

Cette fiche vous donne des éléments de base sur cet équipement. Si vous souhaitez intégrer cet outil de cuisson dans un projet de développement, il est conseillé de contacter l'association.

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 : 45 cm, L : 39 cm, l : 38 cm)

FABRICATION

Complexe, nécessité de matériel adapté

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

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 pour 4 grands moules rectangulaires



PRECAUTIONS

- 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 qui correspond au diamètre du tube) et sur le mini-CBE avec un adaptateur

TYPES DE CUISSON

Tout type de plat adapté à une température supérieure à 200°C (pains, pizzas, gâteaux...).

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 1,5 kg à l'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.

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