

Le Panyol[®]

Terre de saveurs

depuis 1840



le four en terre cuite réfractaire

Simplicité de montage et



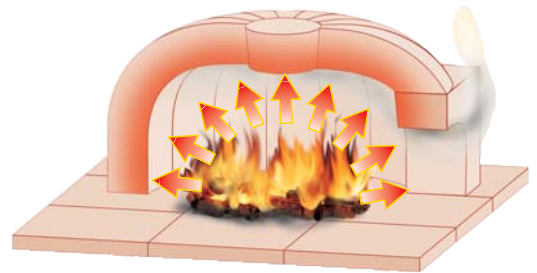
- **Conception traditionnelle :** renoue avec le secret des fours traditionnels à vousoirs (en forme de quartiers d'orange).



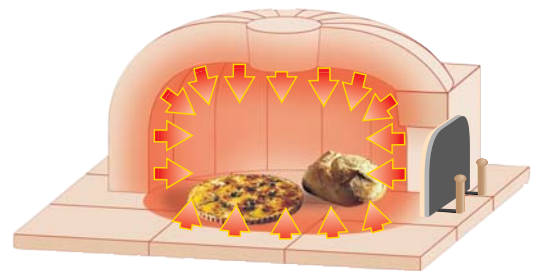
- **Qualité :** résiste aux chocs thermiques grâce aux propriétés physiques de la Terre Blanche de Larnage.



- **Montage rapide :** grâce au système d'assemblage à sec une personne seule met facilement en œuvre le foyer des fours familiaux.



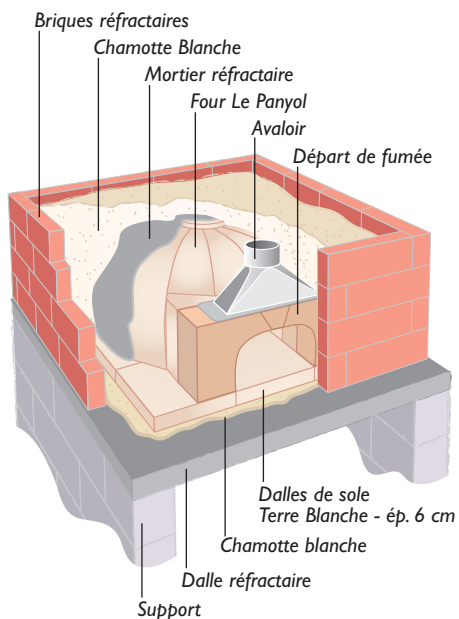
- **Économique et performant :** lors de la combustion du bois, la chaleur est accumulée dans la masse importante de terre cuite réfractaire selon un rendement optimisé par la forme et l'épaisseur des pièces.



- **Intérieur ou extérieur :** s'intègre à l'intérieur de la maison dans tous les styles d'habitat ou s'installe sous abri à l'extérieur.

- **Isolation**

Afin de réduire la consommation de bois et les temps de cuisson, nous vous conseillons de recouvrir totalement le four de **Chamotte Blanche** (sable réfractaire à haut rendement). L'habillage extérieur dépend des matériaux de votre choix, de votre région, et de votre imagination.



...pour une qualité

t de fonctionnement...

- **Cuisson homogène :**
la convection très longue et régulière garantit une cuisson efficace et permet de programmer en une seule chauffe **une grande variété de plats cuisinés** : pizzas, rôtis ou grillades, pain, pâtisserie, tartes, desserts...
jusqu'au séchage des fruits et champignons...
- **Saine et authentique :**
la cuisine réalisée dans **Le Panyol** est une des plus naturelles qui soit : **goût, saveur et fumet des aliments** sont entièrement préservés.



Temps de cuisson
(exemples)



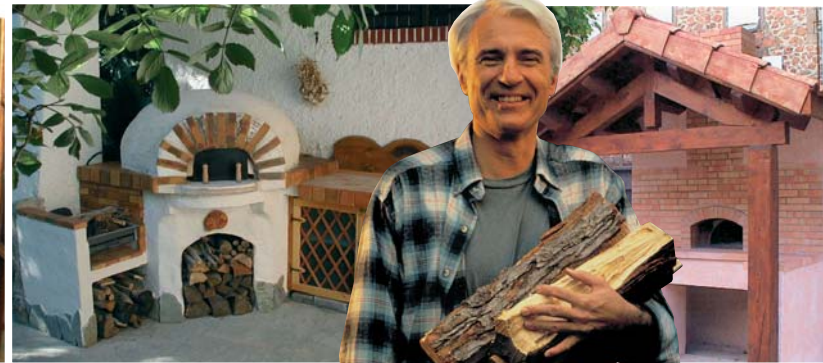
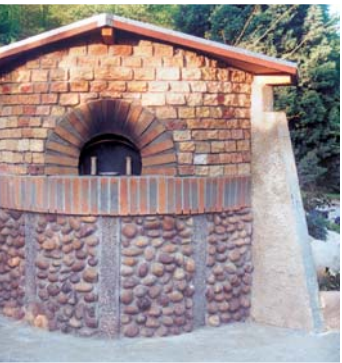
Pizzas : 2 minutes

Tartes : 15 minutes

Pains : 30 minutes
de 500 g

Gigot : 45 minutes
de 1,5 kg

Gratins : 1 heure

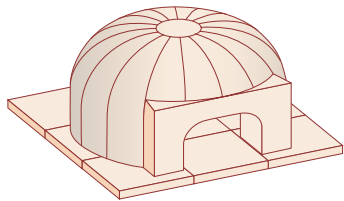


de vie retrouvée.



Kg bois / chauffe • Kg pâte à pain / fournée • Pizza de Ø30 cm / heure
Valeurs données indicatives

4-6 kg
5 kg
≤ 25

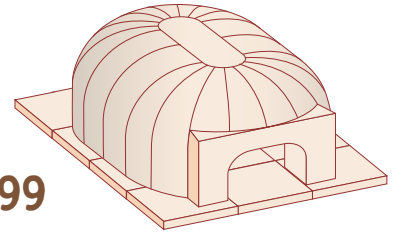


Modèle 66

Ø intérieur 66 cm
Poids : 380 kg
Encombrement : 1 m x 1 m
Hauteur totale : 50 cm

Hauteur intérieure : 30,9 cm
Surface de cuisson : 0,34 m²
Épaisseur : 10,5 cm
Ouverture : 43 cm x 22 cm

4-8 kg
8 kg
≤ 50

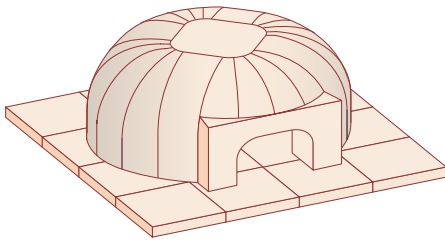


Modèle 66 x 99

Intérieur 66 x 99 cm
Poids : 510 kg
Encombrement : 1 m x 1,30 m
Hauteur totale : 50 cm

Hauteur intérieure : 30,9 cm
Surface de cuisson : 0,56 m²
Épaisseur : 10,5 cm
Ouverture : 43 cm x 22 cm

4-8 kg
8 kg
≤ 50

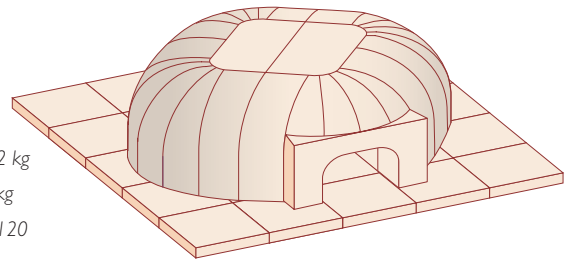


Modèle 83

Ø intérieur 83 cm
Poids : 560 kg
Encombrement : 1,30 m x 1,30 m
Hauteur totale : 50 cm

Hauteur intérieure : 30,9 cm
Surface de cuisson : 0,54 m²
Épaisseur : 10,5 cm
Ouverture : 43 cm x 22 cm

8-12 kg
12 kg
90-120

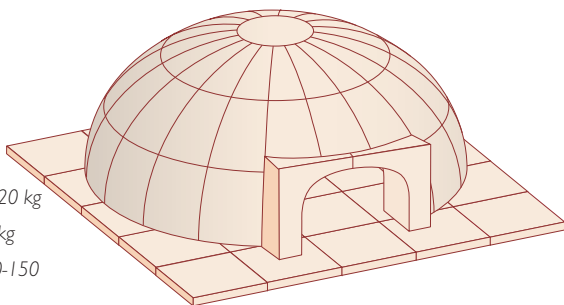


Modèle 100

Ø intérieur 100 cm
Poids : 820 kg
Encombrement : 1,65 m x 1,65 m
Hauteur totale : 50 cm

Hauteur intérieure : 30,9 cm
Surface de cuisson : 0,92 m²
Épaisseur : 10,5 cm
Ouverture : 43 cm x 22 cm

12-20 kg
16 kg
120-150



Modèle 120

Ø intérieur 120 cm
Poids : 1 050 kg
Encombrement : 1,65 m x 1,65 m
Hauteur totale : 59 cm
Hauteur intérieure : 44 cm

Surface de cuisson : 1,13 m²
Épaisseur : 15 cm
Ouverture : 54 cm x 26 cm
Montage avec gabarits

Fours Le Panyol : une gamme de fours alimentaires en terre cuite réfractaire, miniaturisation de fours à pain de boulangers, adaptés à un usage domestique.

Livrés sur une palette comprenant un plan de montage avec photos, un sac de liant, une porte doublée réfractaire et une pelle inox pour les modèles ci-contre.

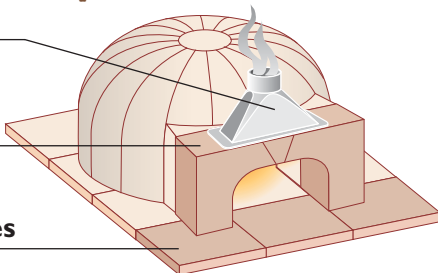


Options

Avaloir

Départ de fumée

Dalles supplémentaires



Accessoires : consulter www.lepanyol.com

Le Panyol par **Fayol**

2, route de Larnage B.P. 11 - 26603 TAIN-L'HERMITAGE CEDEX - FRANCE
Tél. : (+33) 04 75 08 20 76 - Télécopie : (+33) 04 75 08 23 49
Email : fayol@fayol.com • Site Internet : www.lepanyol.com