

Four à pain auto-construit

Conception et réalisation : Bruno et Jean-Michel - Alter'éco30

Caractéristiques techniques

foyer à double combustion

four à gueulard

surface de la sole : 2.6 m²

temps de chauffe : 1h15 pour 280°C

consommation de bois : env 15 kg

tenue en température : perte de 6 °C par heure

Coût : 1500 euros de matériaux



Tubes acier soudés constituant le support

Coffrage à l'emplacement du foyer



Coulage du béton isolant et décoffrage



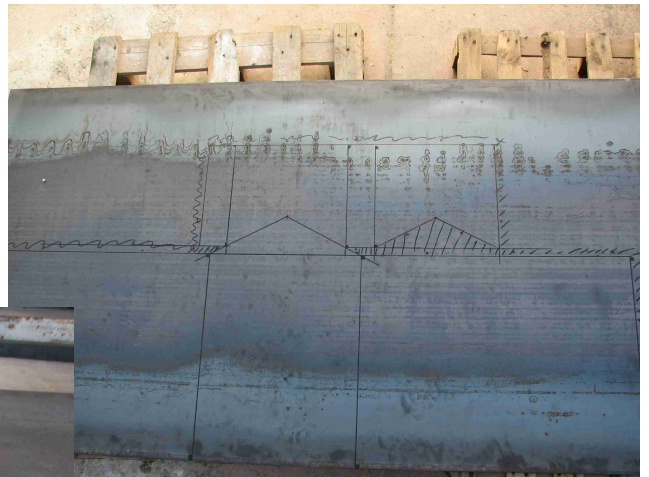
Ferrailage et coulage de la dalle porteuse (5 cm)

Coulage de la dalle isolante



Pose de la protection extérieure et mise à niveau de la dalle

Dessin du foyer sur la tôle (ép 3mm)



Découpe et pliage manuel de la tôle



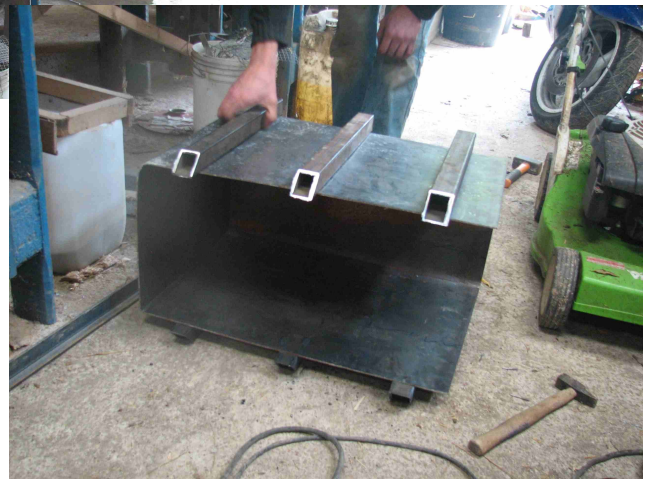
Le foyer extérieur et la toit



La plieuse auto-construite



Première rangée de briques réfractaires



Le foyer intérieur



Galets pour l'accumulation thermique



Montage du mur extérieur

Isolation par 15 cm de vermiculite et perlite (isolant minéral)



Le mur, le gueulard et la dalle à inertie thermique



La sole en briques réfractaires et
Les support de toit



Emplacement de la porte

Tôles de toit





Mise en place de la porte isolée



Dalle à inertie thermique
au dessus des tôles

Mise en place et
isolation du foyer à
double combustion

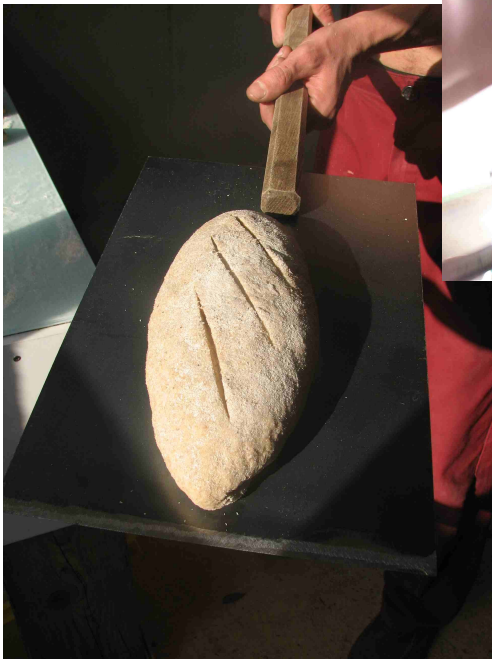




Mise en chauffe : la flamme commence à rentrer dans le four par le gueulard



Enfournement



Bravo au boulanger-paysan-maçon. Son pain est aussi bien réussi que le four!



