

## Dimensions du four et du socle vu dessus

> **Nombre d'Or ( $\Phi = 1,618$ )** : La première colonne met en évidence les diamètres ou rayons étant un multiple du Nombre d'Or. Toutefois, quelque soit le diamètre, tous mes fours sont contruits avec des multiples du Nombre d'Or en ayant comme base le rayon de la sole du four.

> **La surface de la sole** est calculée en fonction de la forme en goutte d'eau de mes fours, elle est supérieure à la surface d'un disque ayant le même diamètre.

> **Le poids de pain cuit par m<sup>2</sup>** (12 kg) est choisi d'après mon expérience de boulanger à Bretzel. Soit environ la moitié de la fournée en 500g, l'autre moitié en kg dont une partie dans des moules. Ces derniers permettent de gagner de la place. Donc, vous enfournerez plus de poids de pain par m<sup>2</sup> si vous faites beaucoup de Kg et inversement, vous en mettrez moins dans votre four si vous fabriquez beaucoup de petits pains.

> **Les dimensions du socle** supportant le four vous donneront une idée de l'encombrement de ce dernier afin d'en tenir compte dans votre projet.

Ces cotes comprennent une isolation de 20 cm d'épaisseur enveloppant l'ouvrage en forme de goutte d'eau, ainsi qu'une bande de 10 cm à gauche, à droite et au fond pour monter un mur ou un bardage qui cachera votre four. Cette bande de 10 cm ne sera pas nécessaire du ou des côtés où votre four sera collé à un mur existant.

Vous isolerez aussi votre four sur le dessus. Vous garderez ainsi toute la masse thermique de votre four.

J'insiste sur une très bonne isolation de votre four, autour et sur le dessus. Les fours de La Clé de Voûte sont isolés dessous la sole par une dalle de vermiculite de 7 cm d'épaisseur.

Le four étant en forme de goutte d'eau, le socle peut se réduire dans tous les angles en fonction des contraintes d'espace de votre local. Si votre four est visible de l'extérieur, votre socle peut épouser cette forme en goutte d'eau et avoir une finition arrondie en pierre comme un vieux four.

Dimensions intérieures du four				Poids de pain bio au levain cuit 12 kg/m <sup>2</sup>	Dimensions du socle (situé dans un espace nu) <b>Avec une isolation de 20 cm d'épaisseur, ainsi qu'une bande de 10 cm à gauche, à droite et au fond pour monter un mur ou un bardage qui cachera votre four.</b>		Recul minimum nécessaire devant le four pour le maniement des pelles et des autres outils
Rapport avec le Nombre d'Or ( $\Phi$ )	Diamètre (m)	Rayon (m)	Surface de cuisson (m <sup>2</sup> )		largeur	profondeur	
	1,50	0,75	1,87	22	2,98	2,69	2,12
$\Phi$	1,618	0,81	2,20	26	3,10	2,84	2,27
	1,80	0,90	2,74	33	3,28	3,08	2,51
	1,90	0,95	3,07	37	3,38	3,21	2,64
1	2,00	1,00	3,41	41	3,48	3,34	2,77
	2,10	1,05	3,77	45	3,58	3,47	2,90
	2,20	1,10	4,15	50	3,68	3,60	3,03
	2,30	1,15	4,54	54	3,78	3,73	3,16
$10/\Phi^3$	2,361	1,18	4,79	57	3,84	3,81	3,24
	2,40	1,20	4,95	59	3,88	3,87	3,30
	2,50	1,25	5,38	65	3,98	4,00	3,43
$\Phi^2$	2,618	1,31	5,91	71	4,10	4,15	3,58
	3,00	1,50	7,80	94	4,48	4,65	4,08