Fours statiques

Four statique Athanor.

À gaz, électrique, ces fours sont généralement intégrés dans les blocs de cuisson, souvent haut de gamme. Ils sont appréciés des chefs de cuisine car ils permettent la production d'un grand nombre de préparations tant en cuisine qu'en pâtisserie.
On les trouve placés à hauteur sur une étuve ou un piètement, notamment en pâtisserie, en soubassement sous un bloc de cuisson, voire traversant dans le cas d'un piano central. Un four statique électrique peut avoir un chauffage sole et voûte. La régulation se fait par un contrôle thermostatique avec des voyants sole et voûte séparés. En gaz, c'est en principe l'épaisse tôle de sole qui répartit la chaleur dans son enceinte. Il dispose alors d'un allumage piezzo, d'une sécurité par thermocouple et d'un contrôle thermostatique réglable en principe de 110 à 330 °C. Les portes abattantes de ces fours doivent être très solides.
Avec l'avènement des fours mixtes, il y a peu de nouveautés sur ce type de four.

A part chez Pacoclean qui propose un four basse température : Le Cocturachef + avec ses fonctions de cuisson basse température, déshydratation, et fumage, tout en offrant une connectivité mobile pour une gestion à distance optimale.

Il en existe également à bois pour les fours à pizzas, ou à braises, particulièrement appréciés par de nombreux chefs. Ils conviennent pour de nombreuses cuissons minutes très goûteuses des viandes, poissons, légumes et même des desserts.

◘ Que dit la législation ?

Dans un four à gaz ou à bois, une cheminée est obligatoire pour l'évacuation des gaz brûlés. Elle est calculée en hauteur et en largeur suivant la puissance de celui-ci. Il doit répondre aux normes NF EN 203- 1, NF EN 203- 2 et NF EN 203- 3
Pour les fours électriques : norme 60 335-1 et EN 60 335-2-36 concernant la sécurité des machines, NF EN 292-1, § 4.2 contre le risque mécanique, XP-U 60-010 et EN 1672-2 relative à l'hygiène et au nettoyage, NF EN 01-005 pour la protection de l'environnement, et enfin NF EN 60-529 concernant l'indice de protection IP électrique.

◘ Où en trouver ?

- Ambassade de Bourgogne : www.ambassade-de-bourgogne.com
- Angelopo : www.angelopo.it
- Athanor : www.athanor-fourneaux.fr
- Bonnet : www.bonnet.fr
- Capic : www.capic-fr.com
- Charvet : www.charvet.fr
- Chaudronnerie de l'Isère : www.chaudronneriedelisere.com
- Eberhardt : www.eberhardt.fr
- Electrolux : http://www.electrolux-professional.fr/
- Enodis : www.enodis.fr
- Fagor : www.fagorindustrial.com
- HMI Thirode : www.hmi-thirode.com
- Hobart : www.hobart.fr
- Matinox : www.matinox.fr
- Mibrasa : https://avsystems.fr/
- Molteni : www.zanussi.com
- Pacoclean : https://www.pacoclean.com
- Rorgue : http://www.rorgue.com/
- Rosinox : www.rosinox.com
- Sofraca : www.sofraca.fr