Fours à braises

POLITEC

AVSCharcoal

ENODIS

Les grillades fermées ou fours à braises, sont appréciés par de nombreux restaurateurs. Ils conviennent pour des cuissons minutes très goûteuses comme des viandes, poissons, légumes et même des desserts.
De construction très robustes (très souvent espagnole) ils sont souvent esthétiques car placés à la vue des convives.

Les fours à braise se distinguent par leur capacité à conjuguer trois modes de cuisson : la chaleur de la braise, la radiation et la conduction par contact sur la grille. Utilisés aussi bien en cuisine intérieure qu'en extérieur, ces équipements permettent d'atteindre des températures de 250 à 350 °C, voire plus, pour une cuisson intense et rapide. Toutefois, la température de la braise elle-même peut grimper jusqu'à 1 800 °C, ce qui influence directement la puissance calorifique et la rapidité de cuisson des aliments.

Généralement, le charbon de bois utilisé provient des essences suivantes : chêne blanc d'Europe, quebracho blanco d'Argentine, marabu de Cuba, chêne du Quercy, aulne du Nord de l'Europe… Veillez à ce que les morceaux soient assez gros pour avoir un bon rendement et une bonne qualité de chauffe.
Le modèle **Pira 70 XL Lux ED de Politec** se distingue par son système breveté Piracold, qui réduit la consommation de charbon tout en maintenant une température stable et limitant la chaleur dégagée en cuisine. Chez **Mibrasa, le HOT Space-M** intègre des tiroirs de maintien au chaud pour optimiser l'organisation du service.

◘ Que dit la législation ?

Un conduit, calculé aux bonnes dimensions, est obligatoire pour l'évacuation des fumées et gaz brûlés. Le four est à placer sous une hotte, pour éviter que les odeurs de cuisson ne se diffusent en cuisine et en salle. Elle sera calculée en hauteur et en largeur suivant la puissance du four à braises. Il doit répondre aux normes NF EN 203- 1, NF EN 203- 2 et NF EN 203- 3. En dérogation aux articles GC, ils peuvent être implantés dans une salle de restauration, quelle que soit leur puissance, sous réserve des dispositions suivantes :
- le système d'évacuation des produits de combustion doit être conforme aux prescriptions de la norme NF DTU 24-1 de février 2006 ;
- la température de surface des parois extérieures du four doit être inférieure à 100 °C et les parois doivent être inaccessibles au public ;
- les équipements et matériaux combustibles doivent être situés à une distance de 25 centimètres des faces du four ou protégés du rayonnement thermique du four ;
- la quantité de charbon de bois présente dans la salle de restauration doit être limitée à la consommation quotidienne.

(Texte de référence : Journal officiel *n° 0246 du 23 octobre 2009 page 17 718)*

◘ Où en trouver ?

- AVSystem : https://avscharcoal.fr/collections/fours-a-braises
- Politec : www.politec-france.com/75-four-a-braise
- Pujadas : https://www.pujadas.es/fr