

# Les FOURS À BRAISE

## Cuisson au feu de bois

Association parfaite entre four et barbecue, tradition et modernité, les fours à braise offrent un large éventail de cuissons au feu de bois. Faciles à utiliser, rapides et économiques, ces fours à bois (ou charbon de bois) s'utilisent à l'extérieur ou à l'intérieur pour la cuisson des viandes, poissons, légumes, pommes de terre, gambas, etc. Différentes dimensions et capacités permettent de répondre à toutes demandes de restaurants, bars à viande, traiteurs, cuisines collectives, etc.



# Politec

[www.politec-france.com](http://www.politec-france.com)

Matériel de restauration professionnelle  
Tél. +33 (0)3 88 64 37 13 | Fax +33 (0)3 88 64 07 37  
Z.I. 2, rue de la Verdure | 67640 Fegersheim | [contact@politec.fr](mailto:contact@politec.fr)

# FOURS À BRAISE

## Fours à braise Lux

Combinaison parfaite entre four et barbecue, les fours à braise offrent de nombreuses possibilités de cuissons au feu de bois pour une cuisine authentique, savoureuse et créative. Polyvalents, simples d'utilisation, efficaces et économiques, ces fours robustes et isolés alimentés en bois ou charbon de bois peuvent s'utiliser en extérieur ou en intérieur (sous hotte aspirante), porte ouverte ou porte fermée. Aucun raccordement électrique ou gaz n'est nécessaire. Idéal pour les grillades de viande, le four à braise convient aussi parfaitement pour griller le poisson, les gambas, les légumes, cuire les pommes de terre, le riz, etc (temps de cuisson améliorés de 35%).

2 FINITIONS AU CHOIX  
INOX OU NOIR

Four à braise P120 Lux



P120 Lux  
150 kg de viande par heure



## Description

- Four à charbon de bois pour cuisson intérieure et extérieure
- Idéal pour grillades de viande, poisson et accompagnements
- Simple à utiliser, économique et performant (180° à 350°C)
- Chambre de cuisson entièrement isolée en fonte d'acier pour éviter les déperditions de chaleur et le gaspillage d'énergie
- Système isolant Piracold maintenant la paroi extérieure du four à une température raisonnable (maxi 60°C à plein régime)
- Porte basculante avec verre Neoceram résistant à 750°C
- Intensité de cuisson réglable par régulateur de débit d'air
- Régulateur de sortie des fumées et pare-feu interne
- Collecteur de graisse et bac à cendre facilement amovibles
- Livré avec une grille de cuisson, pince à viande et tisonnier

Fours à braise P70 | P70 XL | P80 | P90 Lux



P70 Lux  
60 kg de viande par heure

P70 XL Lux  
65 kg de viande par heure

P80 Lux  
75 kg de viande par heure

Four à braise double P90 D Lux



P90 D Lux  
120 kg de viande par heure

## Accessoires

Sélection d'accessoires supplémentaires disponibles pour les fours à braise.

Grilles de cuisson



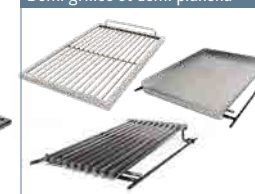
Grille cannelée anti-flammes ou grille de cuisson classique supplémentaire

Plaque chauffe-plat et plancha



Pour cuire à la plancha ou maintenir les plats à bonne température

Demi grilles et demi plancha



Demi cannelée, classique ou plancha pour réorganiser la chambre de cuisson

Equipements d'évacuation



Chapeau, régulateur de sortie, coupe-feu, etc, pour maîtriser la fumée

Porte guillotine ou porte pleine



2 portes optionnelles différentes pour un autre confort de travail

Table à roulettes



Facilite le déplacement et le rangement des fours à braise

	Référence	Dimensions	Capacité/heure	Dim. grille	Puissance	Charbon/service	Poids
P70 Lux	FBQMA70LUX	L706 x P613 x H690 mm	60 kg de viande	585 x 465 mm	≈ 3 kW	4 kg	122 kg
P70 XL Lux	FBQMA70LUXXL	L706 x P685 x H690 mm	65 kg de viande	585 x 535 mm	≈ 3,5 kW	5 kg	155 kg
P80 Lux	FBQMA80LUX	L800 x P685 x H690 mm	75 kg de viande	685 x 535 mm	≈ 4,5 kW	5,5 kg	170 kg
P90 Lux	FBQMA90LUX	L900 x P784 x H870 mm	110 kg de viande	780 x 625 mm	≈ 6 kW	6 kg	244 kg
P120 Lux	FBQMA120LUX	L1200 x P784 x H870 mm	150 kg de viande	1060 x 625 mm	≈ 8 kW	6 kg	306 kg
P90 D Lux	FBQMA90LUXD	L900 x P795 x H1825 mm	120 kg de viande	2x 780 x 625 mm	≈ 6 kW	6 kg	416 kg

