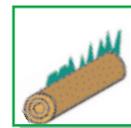




FOUR DE RESTAURANT À GRANULÉS DE BOIS



PIZZERIA "BELLA"

CALUIRE-ET-CUIRE

bois-énergie



La pizzeria Pizza Bella a changé son ancien four électrique pour un four à granulé à plateau tournant. Ce choix a été effectué initialement, non pas dans une démarche environnementale, mais dans le but d'améliorer la qualité du produit, de gagner en productivité, et à plus long terme de réaliser des économies sur le combustible.

Dans un four à bois classique, il est nécessaire de recourir à plusieurs types de bois en fonction de l'allumage, du maintien en température, de la fin de service.

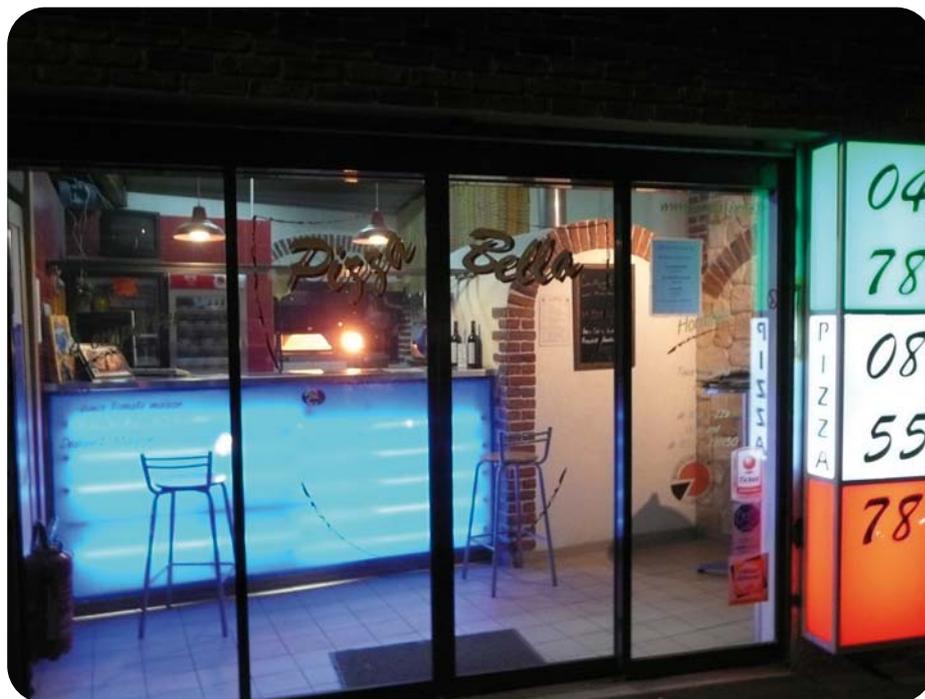
Le granulé présente les avantages suivants :

- Qualité gustative de la cuisson au bois (cuisson en chaleur humide)

- Système entièrement automatisé, pas de manipulation de bois par le pizzeraiolo, ce qui permet d'assurer une meilleure propreté et assure l'hygiène du plan de travail.

- (produit moins de cendres qu'un four à bois classique (bac à cendre vidé 1 fois par mois)

- Combustible de qualité uniforme, toujours sec avec régulation fine de la température.



Caractéristiques techniques :

- Four à plateau tournant à bois Marana Forni modèle Su&Giu
- Plateau tournant : qui permet d'obtenir une température et une cuisson uniforme sur toute la surface, et permet au pizzeraiolo d'économiser du temps à retourner ses pizza.
- Régulation avec mémorisation des températures et temps de cuisson en fonction du type de pâte permettant d'assurer une qualité constante.
- Fonctionnement aux granulés de bois issus d'une entreprise locale,
- Alimentation par une trémie de 20 kg chargée une fois par jour, permettant d'assurer la totalité du service de la journée.
- Corps de cuisson en réfractaire de 10 à 15 cm d'épaisseur.
- Brûleur avec prise d'air naturelle (pas de régulation du débit d'air).
- Combustible utilisé : granulé en sac 15 kg, 8% d'humidité, certifié DIN+

Résultats :

- Consommation de granulés : 6 tonnes/an
- Coûts de fonctionnement : environ 1 500 €/an
- Gain environnemental : environ 2 tonnes équivalent CO₂ * (par rapport à l'ancien four électrique) et émissions de poussières maîtrisées par rapport à de la bûche

Montage financier :

- Montant global des travaux : environ 20 000 €

Partenaires :

- Maître d'ouvrage : Jérémy Jacquemot (Caluire-et-Cuire - 69)
- Fabricant du Four : Marana Forni (Verona - ITALIE)
- Approvisionnement combustible : Vert Déshy (Méximieux - 01)
- Avec la participation d'HESPUL (Villeurbanne - 69)

Agence Locale de l'Énergie de l'agglomération lyonnaise
8, rue Béranger - 69006 Lyon
tél : 04 37 48 22 42 / fax : 04 37 48 04 57
e-mail : info@ale-lyon.org



GRANDLYON
communauté urbaine

RhôneAlpes
Région