

Pour plus de contenu, connectez-vous !

Four à bois

Peuvent être implantés dans une salle de restauration :

Les fours à bois 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 ;
 - nécessité d'installer **un conduit d'évacuation des fumées** qui ne doit pas gêner la ventilation naturelle et mécanique afin d'éviter la dispersion et la contamination.
- la température de surface des parois extérieures du four doit être inférieure à 100° C et les parois doivent être inaccessibles au public ;
- les matériels 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 bois présente dans la salle de restauration doit être limitée à la consommation quotidienne.
- **le four doit être nettoyé périodiquement** par une entreprise spécialisée qui doit **ramoner le four et éliminer les cendres des conduits.**

Revision #1

Created 14 April 2026 11:43:25 by Maxime Jouve

Updated 14 April 2026 11:55:44 by Maxime Jouve