



Fiche Récap' - Atelier four

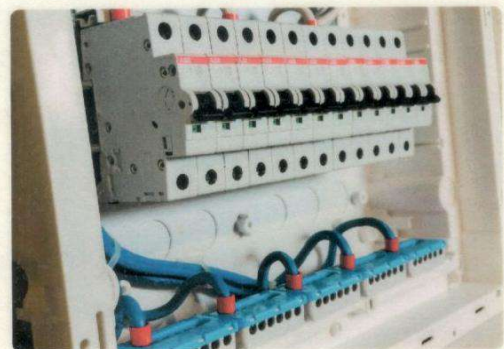
Mon alimentation électrique

Vérifiez votre installation **avant d'acheter**. Votre four nécessite une ligne électrique dédiée et sécurisée.

La check-list électrique

- ✓ Contrat d'électricité
- ✓ Type de courant (mono ou tri)
- ✓ Tension et puissance de l'atelier

ⓘ Un électricien qualifié peut valider votre installation et réaliser les travaux nécessaires.



Monophasé ou triphasé ?

En **monophasé**, la taille du four sera limitée. Le **triphasé** offre plus de puissance et de flexibilité pour les cuissons exigeantes. Voici les configurations recommandées selon votre puissance.

Monophasé

Puissance	Câble <20m	Disjoncteur
3 kW	3G2,5	16 A
4 kW	3G2,5	20 A
6 kW	3G2,5	32 A
8 kW	3G6	40 A
10 kW	3G10	50 A

Triphasé

Puissance	Câble <20m	Disjoncteur
6 kW	3G16	16 A
10 kW	5G2,5	16 A
12 kW	5G2,5	20 A

Combien coûte une cuisson ?

Coût = Puissance (kW) × Temps (h) × Facteur × Prix/kWh

Exemple : 6 kW × 10 h × 0,6 × 0,22 €/kWh = 7,92 €

Température	Facteur	Type
950°C	0,60	Biscuit basse température
1050°C	0,65	Faïence / Biscuit haute température
1250°C	0,70	Grès / Porcelaine
1280°C	0,75	Grès / Porcelaine / Émail

ENTRETIEN

Le soin au quotidien



Nettoyage régulier

Éliminez les dépôts et résidus après chaque cuisson pour préserver les parois et les résistances. Utilisez un aspirateur sans brosse dans la fond du four.



Inspection visuelle

Contrôlez régulièrement l'état des résistances, des briques et de la carcasse du four.



Entretien des plaques

Nettoyez les plaques régulièrement pour éviter les dépôts et leur dégradation.

Utilisez de l'enduit de protection sur vos plaques contre les coulures d'émail.



Environnement du four

Maintenez un espace dégagé autour du four pour une ventilation optimale et une sécurité maximale.

Ne poser jamais d'objets sur le couvercle, four froid comme chaud



Téléphone

+33 3 59 82 42 65



Email

contact@cigaleetfourmi.fr

www.cigaleetfourmi.fr

2 rue Nicolas Appert, 59260 Lezennes