

A Vendre Four Soupart de 2010 avec des défauts d'usure.

Référence SPR004 2 étages avec tacque pare flamme (modifié par un précédente propriétaire avec l'ajout d'une plaque de fonte, voire photo)

Dimension du cylindre

-diamètre : 155cm

-Hauteur 83cm

-poids : 540kg

Annoncé avec comme capacité de cuisson de 52 pains d'1kg, 32 pains d'1,5kg et 20 pains de 2 kgs.

Le four est équipé d'un bac à vapeur (mais fonctionne très mal, faute de l'usure du receptacle dans le four je préfère utiliser un pulvérisateur de jardinerie pour l'apport d'humidité).

Le four est fourni avec 20 plaque à pâtisserie de la forme des pierres.

2 pierre sont fêlés, voire photo.

Nombreuses traces de rouille sur la partie extérieur du four, prévoir un ponçage et recouvrir avec peinture antirouille prévue pour la résistance à la chaleur (déjà fait sur le toit).

Prévoir un peu de soudure sur le montant de la porte (petite infiltration de fumée dans la chambre de cuisson) et sur le fond de la chambre de cuisson (un petit trou)

Le four est visible dans la Somme à côté de Rosière en santerre. Il est utilisé depuis deux ans sous un auvent, je le conseille pour une utilisation à l'abri du vent.

Prix demandé 2000€

Temps de chauffe à froid, environ 1h30 avec un bois très secs, le constructeurs indique une consommation de 5,5kg de bois par fournée.

Est fournis avec une petite documentation technique.

A vendre également, un pétrin un bois de dimansion 119 cm de large, 25cm de hauteur et 52,5cm de long. 98Cm de hauteur avec les pieds. Pétrin en hêtre et pieds en mélèze. Prix demandés 250 €

Parisien réalisé sur Mesure, 116 cm de hauteur (sans les roulettes), 118 cm de largeur et 55,5cm de long. 7 étages pour le pains (avec un étage mais « rail ») chacun 101,5x10x54,5 cm. J'y mets 20 pains de 600g crue sur chaque étages. Et deux étages de stockage en dessous et au dessus. Vendue avec un stock de couche en lin, et une moitié de rouleau de couche en lin jamais utilisé Prix demandé 350€

Une balance à pile, type marché (plus homologué). Prix demandé 75€.

Quatre paniers en osier (dont je dois reprendre les dimensions j'y stockais 32 pains de 500g. Prix demandé 100€ par panier (acheté 150€ par panier à une vannière lensoise il y a 3 ans.

Un porte lame et et son stock de lame prix demandé 18€

Possibilité de dégressions des prix si lot.

Me contacter par mail basile@renard.mobi ou sms 06.95.34.64.17



