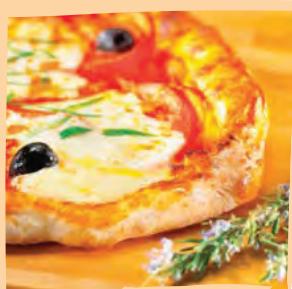
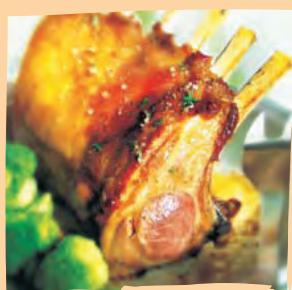


Vedugnar



Le Panyol®

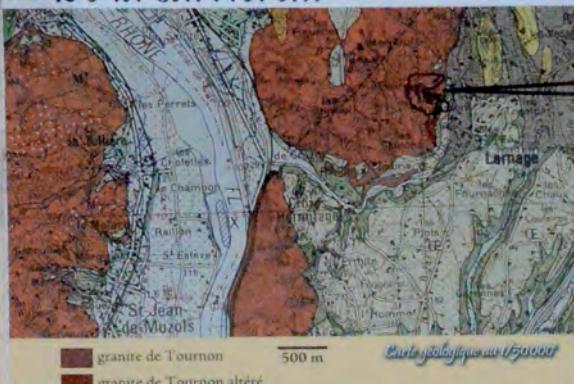
Wood fired oven



Bring Provence home

La Terre Blanche de Larnage

De la carrière...



TERRE BLANCHE

L'entreprise Fayol extrait la Terre Blanche de Larnage de sa propre carrière à ciel ouvert, sans utiliser ni explosifs ni produits chimiques. L'eau utilisée lors de la séparation granulométrique est récupérée après décantation en circuit fermé.

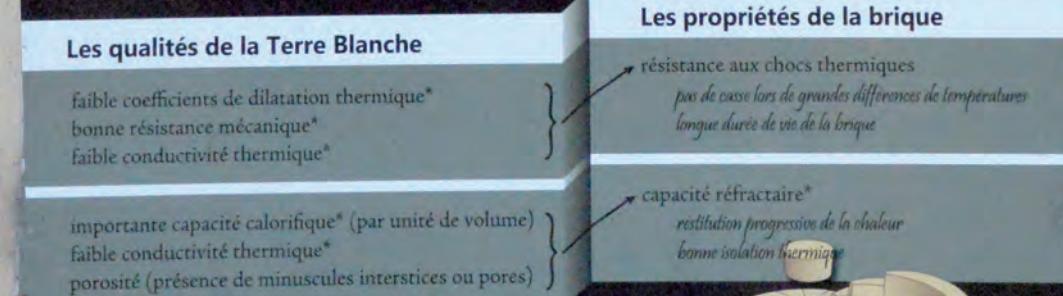
Grâce à ses qualités intrinsèques, la Terre Blanche de Larnage a de multiples applications: Cuisson alimentaire, chauffage électrique à inertie, isolants et matériaux naturels de parement, sculpture, ...



...à la brique en terre cuite réfractaire*



À l'usine, un céramiste dose la proportion de kaolinite et de sable feldspathique pour façonner les briques du four «Le Panyol». D'abord séchées plusieurs semaines, elles sont ensuite cuites à haute température. Enfin, le contrôle de qualité certifie ses propriétés, en particulier sa résistance aux chocs thermiques et sa capacité réfractaire*.

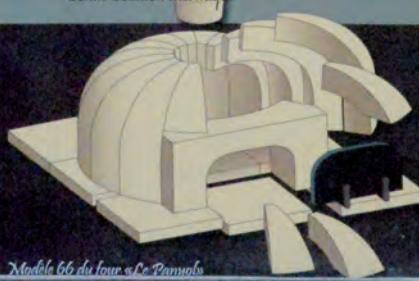


*Le coefficient de dilatation thermique exprime l'expansion du volume d'un corps suite à son réchauffement, à pression constante (en 10^{-6} K^{-1}).

*Plus un matériau est isolant, plus sa conductivité thermique (λ en W/m.K) est faible. Elle représente le flux de chaleur traversant un matériau d'un mètre d'épaisseur pour une différence de température de 1 degré entre les deux faces.

*La capacité calorifique (J/K) est l'énergie qu'il faut apporter à un corps pour augmenter sa température d'un kelvin. Plus elle est élevée, plus la quantité d'énergie échangée au cours d'une variation de température de ce corps est grande.

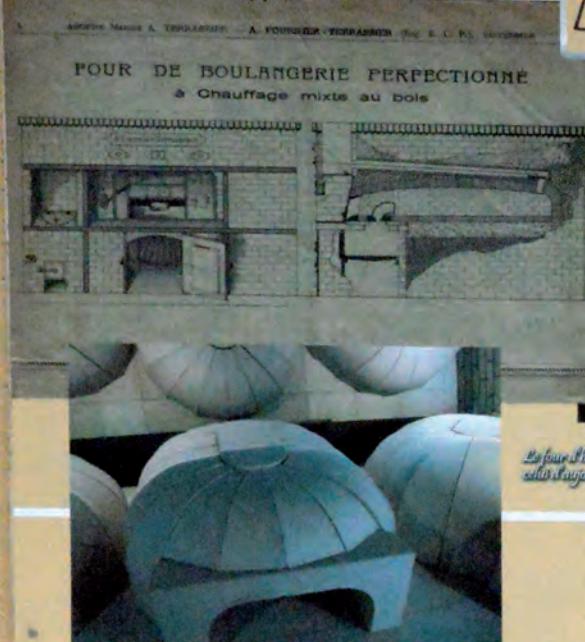
*Un matériau réfractaire montre une très grande résistance aux hautes températures. La Terre Blanche résiste à des températures de 1600°C.



Modèle 66 du four «Le Panyol»

Le four à bois Le Panyol

De la chauffe...



Four depuis 1840
Le Panyol

Les fours Le Panyol sont très simples d'utilisation.

La chauffe est rapide : 1h à 1h30 suffisent pour atteindre une température de 400°C environ. Lors de la combustion du bois, la chaleur est accumulée dans la masse importante de terre cuite réfractaire selon un rendement optimisé par la forme et l'épaisseur des pièces.

Pendant la chauffe, la pyrolyse naturelle du feu brûle les graisses et les résidus des cuissons précédentes. Le four devient entièrement blanc, marque de son auto-nettoyage.

...à la cuisson

Toutes les cuissons sont possibles dans un four Le Panyol. Il sera à la fois four à pain, four à pizza, barbecue, plancha ou tout simplement four.



Une cuisson principalement par rayonnement.

Le four est ouvert, les flammes ou les braises sont poussées au fond du four et alimentées régulièrement. Idéal pour des cuissons rapides, intenses.

- pour les pizzas, tarte flambées, viandes (brochettes, saucisses, merguez, côtelettes agneau, côte de boeuf...) et poissons grillés, légumes grillés, tartes salées et sucrées.

Le Panyol est un four à bois traditionnel à voussoirs, dont la symétrie sphérique et les briques réfractaires permettent une cuisson par convection homogène et une restitution optimum et progressive de la chaleur (rayonnement infra-rouge).

En effet, l'énergie rediffusée dans le four l'est sous forme de rayonnement infra-rouge. La physique nous montre que la densité d'énergie restituée est proportionnelle à la température des briques :

$$M^*(T) = \sigma T^4$$

M* est la densité de flux d'énergie en W.m⁻²,
 σ est environ égale à $5,67 \cdot 10^{-8}$ W.m⁻².K⁻⁴,
T est la température absolue en Kelvin K



Une cuisson par convection.

La terre cuite restitue la chaleur accumulée précédemment. Le four, vidé de ses braises, est fermé.

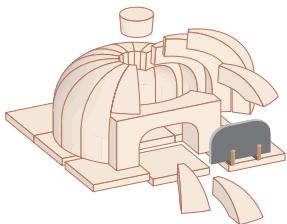
- pour cuire le pain, les viandes mijotées (potée, bœuf à la mode...), gratins, lasagnes, farcis de légumes, gâteaux et pâtisseries ;
- pour faire sécher fruits, légumes et herbes aromatiques ;
- pour maintenir au chaud ou réchauffer des plats ;
- pour préparer poissons, viandes et lard fumés (fumoir).

Un outil multi-cuisson

Griller, cuire, saisir, rôtir, mijoter, confire, maintenir au chaud, sécher... autant de possibilités à répartir sur plus de 24h de temps de cuisson !

À chaque mode de cuisson sa température idéale !





Quick assembly and



- **Traditional Design:** reviving the secrets of the **voussoir ovens** (with arch bricks shaped like orange half-segments).
- **Quality:** white clay from Larnage is known for its **thermal-shock resistance**.
- **Quick Assembly:** with the dry mount system, **the hearth and core for the home oven models can be assembled by a single person in less than two hours.**
- **Economic and Efficient:** **the substantial thermal mass of the refractory earthenware firebricks**, whose shape and thickness are designed for maximum efficiency, **retains the heat** generated by the wood fire.

- **Indoors or Outdoors:** fits in perfectly **inside homes of all styles** or may be installed outside under a suitable shelter. You choose your own additional thermal mass and outer shell.
An oven in which the walls and hearth are too thin won't retain enough heat for baking loaf breads.

"The Bread Builders" - Alan Scott, Dan Wing - USA



Its the sort of thing that when you master it, you can't stop finding excuses to fire it up & bake some bread or make pizza or roast a chicken or two!

It becomes a great companion.

Mark, Wicklow - Ireland



for a

ease of operation

- **Evenly cooked foods:**

the particularly **long convection time** and even heat distribution make for more efficient, easier preparation of meals, because **many different**

dishes can be cooked in a single firing:

roast or grilled meats & poultry, pizzas, bread, pastry, pies, desserts... and even dried fruits or mushrooms.

- **Healthy, gourmet dishes:**

the **Le Panyol** oven is a truly natural way to cook, that leaves **the meal's taste, flavor and bouquet absolutely intact.**

"These pizzas are like the ones we had in Naples!" said the first guests...



...But what a shame to think of this oven as a pizza oven when it does so many other things so well. Most especially bread!

Carol, San Francisco - USA

"We were so excited by our beautiful Le Panyol that we built a cooking school around it! We bake, roast, saute, braise and dry in it and of course, make fabulous crusty, fragrant breads. We use it nearly every day and love it."

Michael & Sandy Jubinsky
Stone Turtle Baking & Cooking School, Lyman, Maine - USA

lifestyle rediscovered

Le Panyol®

The standard of
taste connoisseurs !



Repères

Ovens Le Panyol®

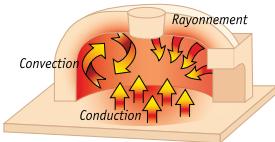
Ovens for professional and amateur use

Le Panyol ovens are perfect for professionals (bakers, pastry chefs, restaurant chefs, etc...) or amateurs who are looking to rediscover the traditions of wood fired ovens made from refractory earthenware.



Warmth and sensual pleasure

Guaranteeing cooking by radiation, conduction and convection, *Le Panyol* ovens really bring out the flavor in your food.



They cater to the most delicate dishes, giving healthy, authentic, refined, inventive and unique results.

A thousand and one flavors

To cook on a wood fire is to rediscover the enormous pleasure of cooking, an activity creating warmth and conviviality. Give in to your desires and your creativity and go back to basics, the way nature intended. You can count on "*Le Panyol*" to enhance everyday dishes as well as food prepared for special occasions.

Thanks to the pure composition and porosity of "Terre Blanche" you can even cook food directly on the floor



of the oven without fear of spoiling its flavor. (cf. "*The suitability of ceramic articles for contact with food*" certified by the Industrial Technology Center of Ceramics in line with demands outlined by the standard NF EN 1388-1 ; 1996).

A question of taste

Le Panyol ovens can cook anything : bread and viennoiseries, pizza, seasoned meat, barbecue, tarts and quiches, grilled or foil-wrapped fish, stews, desserts, dried fruits and meringues... No matter what your culture and tastes are, *Le Panyol* ovens can cook to perfection dishes from France and all over the world.



Fragrant soil

Repères

Fayol

Past

Rooted in the 19th Century

Fayol was founded in Larnage, the land of white clay, or "Terre Blanche" as it's known, in the middle of the 19th century in a small village of "le Drôme" at the edge of Provence. Very much alive today, the company has been passed down through 5 generations of potters. These craftsmen knew how to preserve the know how of refractory earthenware products that has been key to the region since the roman era.

1840 : Birth of the house of TERRASSIER

As owners of the Larnage quarry, the TERRASSIER family first started producing refractory earthenware products at "Tain l'Hermitage" in 1840.

1904 : A Family transition

During the 20th century, the family business was passed down to different descendants before being sold in 1964.



1964 : The 1st FAYOL

With no direct descendants to take over, the responsibility for guiding the course of the business up to 1980 fell to Mr. FAYOL.



...and present

Fayol, specialist in refractory products

Over the years, humans have been able to preserve their knowledge and **pass it down from generation to generation, while adapting to a changing environment.**

Scientific knowledge of "Terre Blanche" has been developed. Technological and production methods have been modernized, and customer expectations have became more demanding.

Since the 80's, and the purchase of Fayol by a family from the Drôme area, the company's priority has been to **maintain quality : enhancing the value of products and know how, structuring the product range, creating new products, modernizing production tools and developing the export business.**

Fayol is now **the last business to use "Terre Blanche"** in the manufacture of refractory earthenware products for cooking.

The traditional know how and craftsmanship of the company were recognized in 2006 when Fayol was awarded the title E.P.V. – Entreprise du Patrimoine Vivant (or Living Heritage Company) in 2006. Bestowed by the French government, the E.P.V. honors French companies which have kept tradition and know how alive over the generations and contributed to the diversity and legacy of French economic heritage.

Fours depuis 1840

Le Panyol®

Fragant soil



Entreprise du Patrimoine Vivant

Repères

Wood ovens

Early cooking techniques

The first "ovens" date from the earliest agrarian period of human history, the time of the first permanent human settlements.

The oven developed with the first food humans knew how to cook: grilled cereals, then flatbreads and finally leavened bread. Leavened bread is said to have been invented by accident some 5000-6000 years ago in the Near East: flatbread dough which had been put aside for some time began to naturally ferment and rise before it was cooked !

Since then, through different periods and cultures, humans have continuously improved techniques for cooking bread, eventually creating the wood oven we know today.



Bread ovens : Egyptian and Mesopotamian origins

Baking bread was a well organized activity which took place in real bakeries, and bread was so important it was used as payment in kind for salaries and taxes.

The Egyptians were responsible for the first bread ovens (around 5000 years ago). A large clay pot was placed upside down over the hearth and coals. After the clay pot was heated the flatbread or dough was placed inside and cooked for the first time **with heat from all sides**.

This basic oven was later improved by the development of the first "Tandur" oven, still used today, notably in Pakistan to cook the famous "Naan" bread.

A Graeco-Roman influence

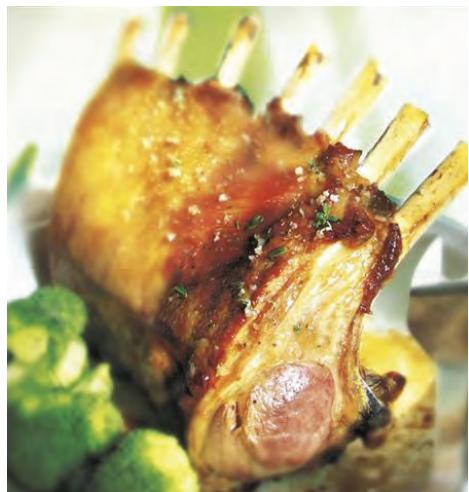
It was **the Greeks**, masters of art and bakery, who invented the "modern" wood oven, which has hardly changed in 2000 years !

They had the idea of "laying down" the Egyptian Tandur oven to position it on the ground with the opening at the front.

This way, the oven was more practical and used less wood. Soon, they added an oven floor where the fire could be built.

Finally, they came up with the bright idea of removing the fire at the end of cooking to cook the food with waves of heat.

These Greek techniques were imported by the Romans and applied, developed and exported throughout the Roman Empire.



Although the Romans did not bring any major changes to the Greek oven design, they did introduce a new basic material, earthenware bricks.

« Having bread and water, I revel in the pleasures of the body »
Épicure (341 - 270 B.C.)

Fragrant soil



Repères

“Terre Blanche”

Sensational soil

Tucked away on Provence's doorstep and at the heart of the Crozes Hermitage vineyards, a region rich in tastes, smells and flavors, the “Terre Blanche” quarry deposit was formed several million years ago.

The “Terre Blanche”, or White Earth, we work with has since been refined by the passage of time and the elements : abundant sunshine, occasionally brisk winds and ancient streams and rivers so common to the area.

Used for thousands of years to produce pottery for cooking, “Terre Blanche” has been a prime element of cooking ceramics in France since the Roman era.

Refined Soil, unique clay



The “Terre Blanche” from Larnage is unique, a kaolinic clay of exceptional quality :

- The **presence of Kaolin** gives the clay its white color..
- **High aluminum oxide content** makes the clay resistant to heat exceeding 1630°C.
- It is a refractory clay.**

Its unique assets and natural composition have made it indispensable to cookery since ancient times.

- **Containing no iron oxide**, the clay doesn't distort the taste of food...

A clay to preserve

Being a rare product of time, it is in our interest to preserve it and restrict its use so others can benefit from its advantages in the future. What's more, we are committed to keeping the traditional knowledge of production alive, *without upsetting the delicate balance between humankind and nature.*

The “Terre Blanche” is removed.... but not yet fired.

It must now make its way down to our workshops in Tain L'Hermitage, to create earthenware.

Symbolic soil Le Panyol

Although “Terre Blanche” has been used to produce **ovens and refractory earthenware products** since the 19th Century, the quarry at Larnage is the only one still in use for this type of production.

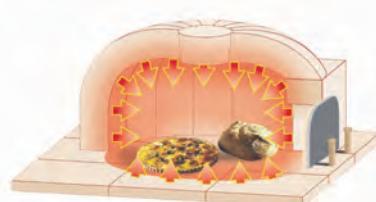


100% Natural

Every time we remove “Terre Blanche” we do it with care, without damaging it and without using explosives.

We clean it with simple clear water. It is neither crushed, treated or mixed with other materials. We then sort it according to different sizes to optimize its use.

Fayol is therefore *the last remaining guardian of “Terre Blanche” and the secrets of refractory earthenware products.*



Fragant soil

Repères

Earthenware



Secrets of our quality

Our production teams use traditional craftsmanship and know how to successfully achieve and maintain the highest quality each day.

In the confines of our workshops, with the knowledge of our potters, "Terre Blanche" is reconstructed from different components extracted from the quarry depending on how it will be used in the future and what products it will be used to create.

This is how we produce different forms of earthenware every day to be sold and used in different ways:
Le Panyol ovens, bricks, grog, tiles, etc.



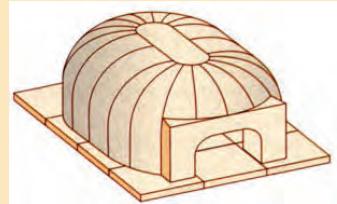
Handmade...

Age-old methods and processes are used to mix "Terre Blanche" with water and to mould, shape and cut it by hand. As a hand-made product, **each piece is unique** and very slightly different from the next. **A real work of nature...**

Slowly dried by the winds of the Rhone Valley, the pieces made from "Terre Blanche" are later fired at very high temperatures. **Each one is unique and 100% natural.**

Earth, Water, Wind and Fire combine to create our Earthenware.

FAYOL first produced refractory brick shapes before developing a simpler, more efficient method of assembly based on tapered arched elements shaped like orange slices, fitted to a keystone.



Since then, Le Panyol wood ovens made from "Terre Blanche", quarried in Larnage, have satisfied the needs of well-informed professional and amateur customers by offering :

- Various sizes and shapes
- Speed of Assembly
- Low wood consumption
- Respect for traditional quality



Fragant soil

Fours depuis 1840
Le Panyol®

Varför Panyols vedugnar?

Eld kräver syre och måste kunna föra ut rök-gaserna i samma takt som den tar in ny syre. Storleken och formen på ugnen kan avgöra hur effektivt syret kan tillföras till elden och samtidigt föra ut rökgaserna.

I en välproportionerad ugn behövs en dörröppning som gör att syret kan komma in utan att störa utflödet av rökgaserna.

Men om dörren är för hög kommer effektiviteten i ugnen att drabbas eftersom för mycket värme släpps ut. En ugn med ett för lågt tak gör att inkommande syre och utgående rökgaser kommer att blandas och skapa turbulens som bromsar bäge flödena. Netto-resultatet är att elden kommer att slökna eller brinna dåligt.

En ugn med för högt tak kommer inte ge de heta räkgaserna tillräcklig kraft så att rökgaserna kan komma ut ur ugnen samtidigt som nytt syre kan komma in och hålla elden vid liv. Om ugnstaket är för lågt kommer elden att få för lite syre och när elden försöker komma igång så kommer den att kväva sig själv i sin egna räkgaser.

Panyol har antagit en princip för vedeldade ugnar med samma proportioner som romarna utarbetade. Detta har resulterat i en helt unik ugn för vår samtid. Panyol har bibehållit korrekt dörr- och takhöjd som är det väsentliga.

Ett annat viktigt inslag för en korrekt fungerande ugn har att göra med ugnens massa. Massan eller murverket av ugnen och dess uppbyggnad ger den dess termiska egenskaper. Detta är vad som känntecknar en bra fungerande ugn. Värme som genereras av elden absorberas in i ugnens väggar under den tid som elden brinner. När elden har blivit till kol och tagits bort så börjar ugnen släppa ifrån sig värme som har lagrats in i ugnsväggarna.

Om väggarna i ugnen är för tunna (liten massa), kommer den inte att kunna frigöra tillräckligt med värme under den tid som krävs för att baka flera satser bröd eller ett större antal pizzor under ett par timmar.



Vid bak av pizza så är elden igång hela tiden med en så kallad underhållslåga som ständigt återför värme till både golv och tak med rätt teknik så kan man hålla en hög (470 °C) under hur lång tid som man vill. Detta betyder inte att mer massa är bättre. En alltför stor massa gör att den absorberar för mycket värme som kommer att leda till att du att bränner mer ved än vad som behövs och det tar för lång tid för ugnen att komma upp till rätt temperatur.

Olika sätt att mura och olika cementtyper, därtill kommer olika typer av tegel eller sten som inte har förmågan att ge optimala förutsättningar för att tillaga livsmedel i och är därmed inte lämpliga för att bygga vedugnar med.

Vad som är bra material för att bygga vedeldade ugnar och vad som skiljer bra material från dåliga är dess densitet. Det tätare materialet kommer att ta till sig värmen snabbare men kommer också snabbare att släppa ifrån sig värmen. Med korta värmecykler till följd så är den därmed inte lämplig för vedugnar.

Material som har för lås densitet tar för lång tid på sig att absorbera värmen och därmed också släpper ifrån sig värmen långsammare.

Resultatet blir för långa värmecykler den är därmed inte lämplig för vedugnar.

"Terre Blanche" Sedan romarrikets tid har man hyllat "Terre Blanche" (leran) för den naturliga balansen

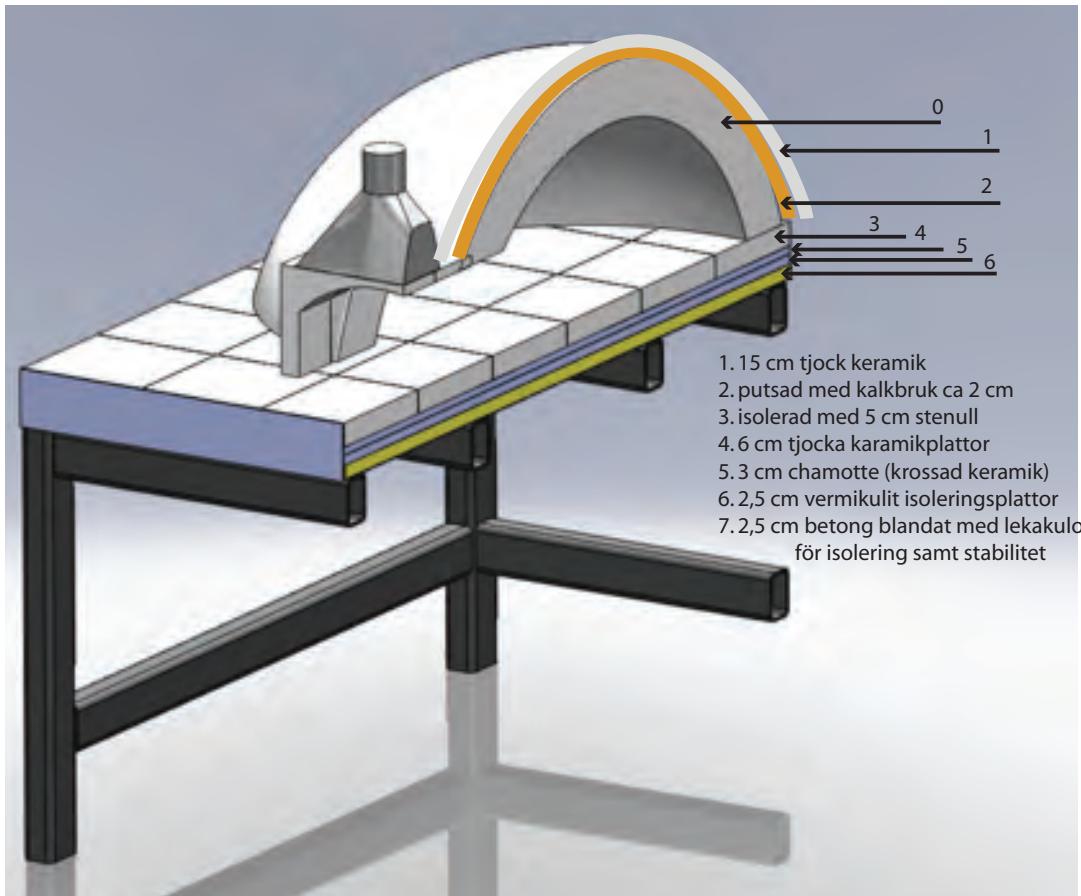
mellan densitet/porositet som gör denna lera utmärkt för att tillverka värmefåligt tegel samt de bästa vedeldade ugnarna i världen. Panyol drivs idag av en tradition att endast producera den finaste och de bästa ugnarna från samma lera som en gång föredrogs av romarna.

Panyol har gjort stora ansträngningar för att skapa den bästa kvalitetsugnen genom att kombinera de bästa materialen som finns idag och en väl beprövad konstruktion med modern teknik. Dessutom används inget murbruk inne i vedugnen utan det läggs utanpå så det finns ingen risk att murbruket kommer i kontakt med det tillagade.

En vedugn är perfekt till brödbak, pizzabak eller matlagning, medan en pizzaugn bara är en pizzaugn och inget annat. Panyol's vedugnar har ifrån de franska myndigheterna fått den högsta rankingen när det gäller livsmedelssäkerhet. **De är certifierade i EU enligt (EU-direktiv nr 84-500 kategori 3 ***)**

Isoleringsinformation

Principskiss isolering av vedugn



Vi föredrar dubbla väggar av minerit med isolering imellan

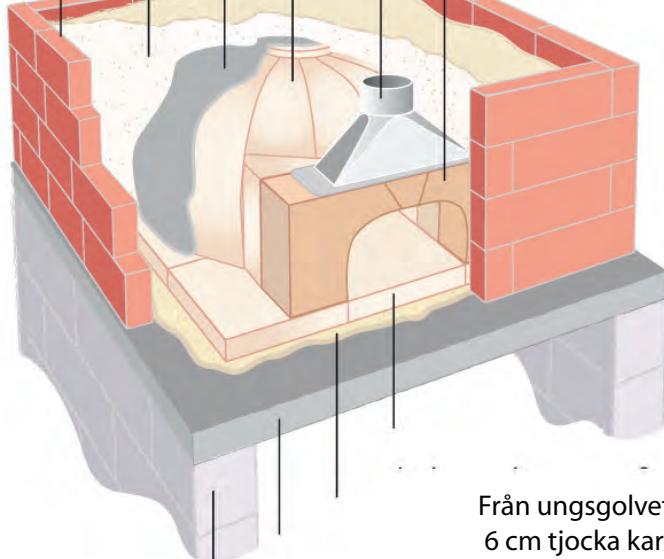
Extra massa av chamotte

Refractory cement på utsidan för att hålla ihop kupolen

Panyol vedugn

Stosen som kopplas till skorstenen

Öppning vedugn



Principskiss inbyggnad av bagarugn

Från ungsgolvet räknat och ner

6 cm tjocka karamikplattor

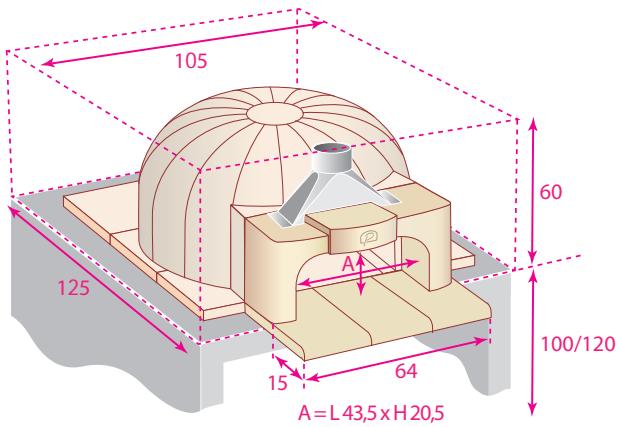
3 cm chamotte (krossad keramik)

2,5 cm vermiculit isoleringsplattor

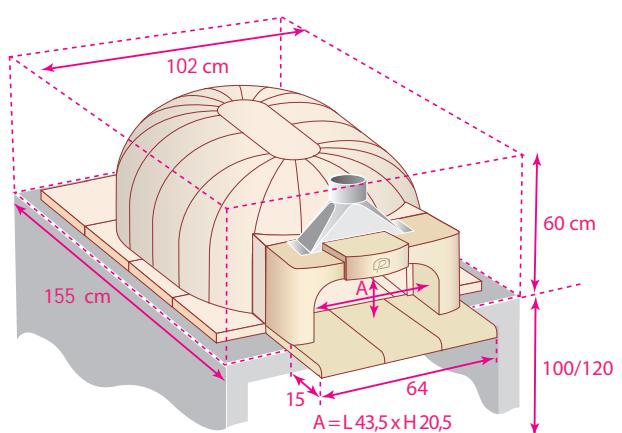
2,5 cm betong blandat med lekakulor
för isolering samt stabilitet

Storlekar och mått

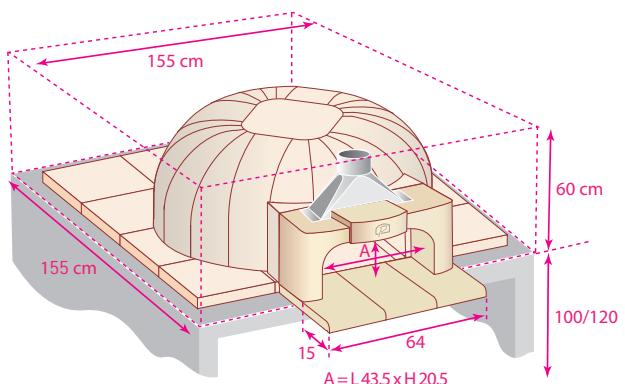
Modell 66



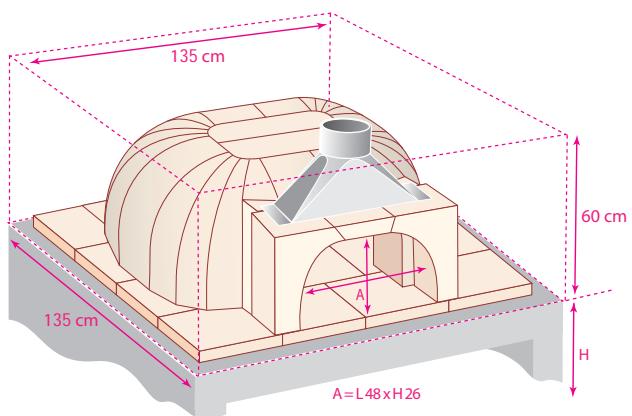
Modell 66x99



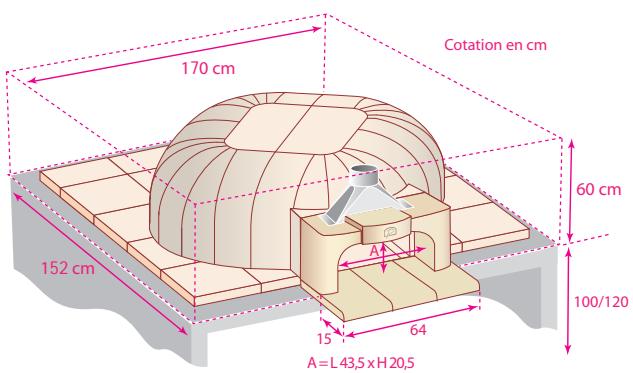
Modell 83



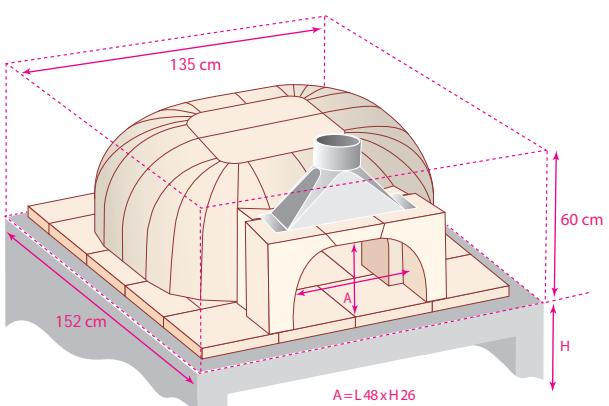
Modell 96



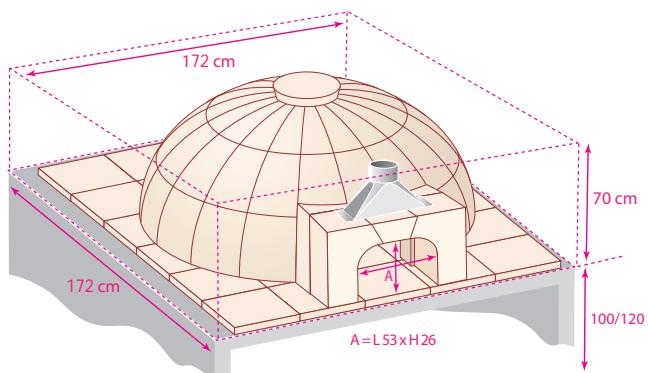
Modell 100



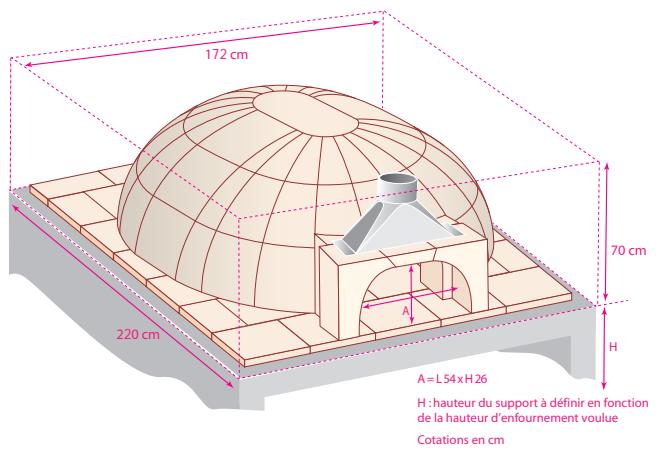
Modell 113



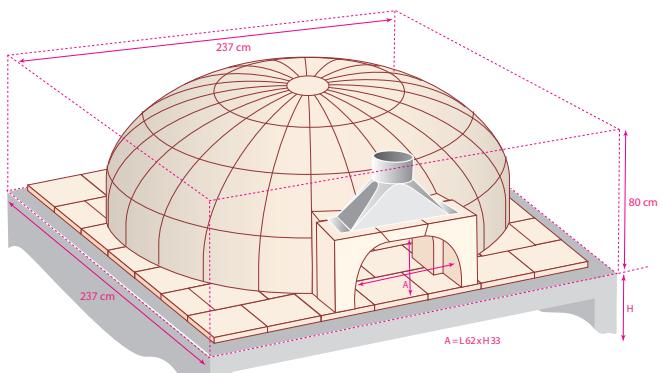
Modell 120



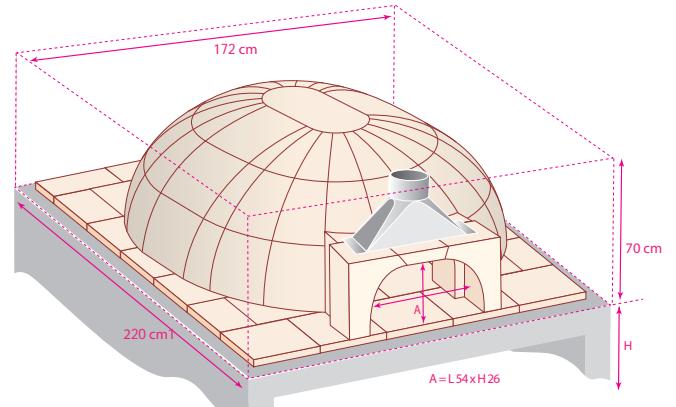
Modell 165



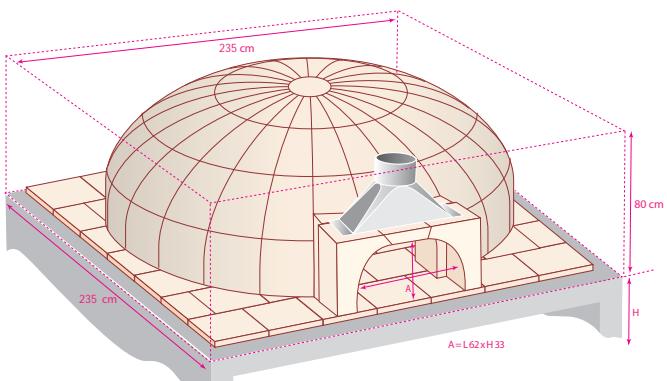
Modell 190



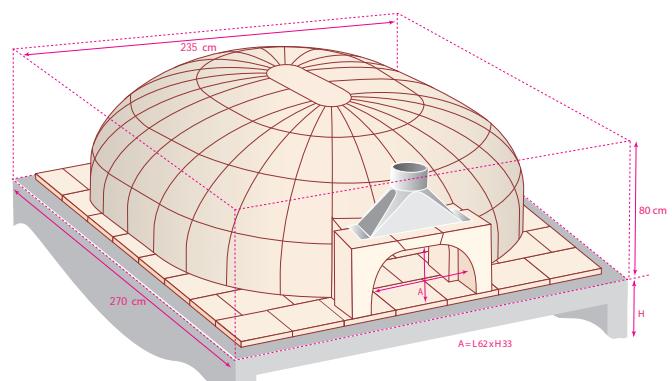
Modell Bageri 120L



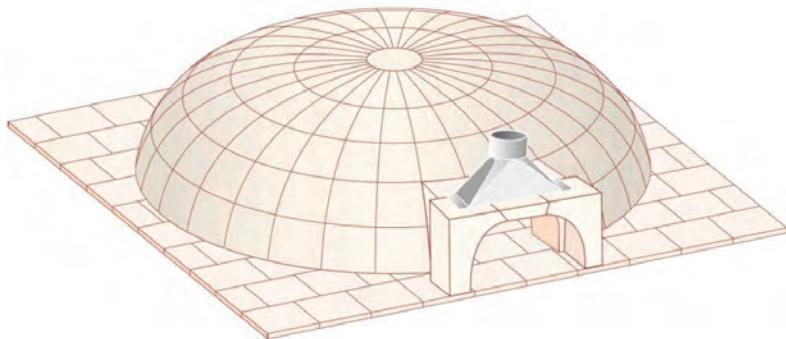
Modell Bageri 180



Modell Bageri 180L



Modell 250



Dimensions and specifications	
Baking surface	4.90 m²
Internal diameter	250 cm
Outside diameter	280 cm
Opening dimensions	62x33 cm
Interior height	53 cm
Minimum dimensions of the oven all inclusive – cubic shape**	L 346 x P 346 cm
Weight (without the decoration)	10T
Oven Floor Thickness (tiles+insulation)	17 cm (6+11)
Arch stone Thickness	15 cm
Power	80 KW
Cooking capacities*	
Quantity of bread dough / batch	80 kg
Wood weight to reach 400°C	50 kg
Heating time to reach 400°C- <i>If daily heating</i>	About 2h
Several batches are possible with only one heating	

Certifikat från Franskt testinstitut



SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE CÉRAMIQUE CENTRE TECHNIQUE INDUSTRIEL DE LA CÉRAMIQUE

23, rue de Cronstadt – 75015 Paris
Tél : 01 56 56 70 00 – Fax : 01 45 31 58 04
E-Mail : soc.fr.ceram@ceramique.fr – http://www.ceramique.fr

V/Réf. V/Envoi du 8/04/09

N/Réf. 06627 du 15/04/09

Date de réalisation des essais : 21/04/09

FAYOL S.A.

Monsieur R. MORGAND
2, route de LARNAGE
BP 11
26600 TAIN L'HERMITAGE

RAPPORT D'ESSAI N° XC09/00881

Nature de l'essai : APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE DES ARTICLES EN CÉRAMIQUE

Test : CAPACITY TO FOOD CONTACT OF CERAMIC TABLEWARE

N° SFC <i>SFC N°</i>	Désignation de l'article <i>Article designation</i>	Nombre d'échantillons <i>Number of samples</i>
32155	Fours à bois Le Panyol	4

Catégorie d'échantillon : Catégorie 1 (Article non remplissable / *Unfillingware*)
Sample category

Norme : NF EN 1388-1 : 1996
Procedure

RESULTATS/RESULTS

ECHANTILLONS <i>SAMPLES</i>	Volume de remplissage ml <i>Filling volume ml</i>	Surface de référence* dm ² <i>Reference area dm²</i>	Pb en mg/dm ² <i>Pb in mg/dm²</i>	Cd en mg/dm ² <i>Cd in mg/dm²</i>
1	885	3.78	<0.010	<0.0010
2	889	3.78	<0.010	<0.0010
3	857	3.78	<0.010	<0.0010
4	891	3.78	<0.010	<0.0010

* : aire de la surface destinée à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Limites admissibles selon directive 84/500/CEE modifiée par directive 2005/31/CE (*Permissible limits*) :

Pb : 0.8 mg/dm² - Cd : 0.07 mg/dm²

Incertitude associée à la limite de quantification du plomb : $\pm 0.003 \text{ mg/dm}^2$

Incertitude associée à la limite de quantification du cadmium : $\pm 0.0006 \text{ mg/dm}^2$

(*associated uncertainty with the quantification limit of lead and cadmium*)

Echantillons conformes aux exigences de la réglementation CEE

Samples in conformity with CEE regulation

PARIS, le 23 avril 2009

La Responsable du
Service Caractérisations

S. AUCLERC

Ce rapport comporte 2 pages

L'échantillonage n'ayant pas été effectué par la Société Française de Céramique, les résultats portés au présent rapport ne concernent que l'échantillon reçu au laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral.

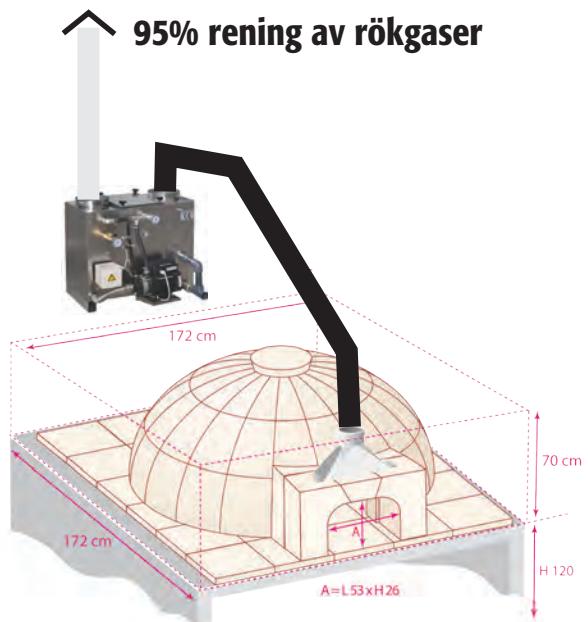
L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.

Rökgasfri vedugn

Vi kan nu erbjuda så gott som rökfria vedugnar, reningsgraden för partiklarna är upp till 95 %.



Alberto; Napolitansk pizzaiolo bakar sina pizzor i 470°C



Principskiss av rökgasfri vedugn. Renar upp till 95% av sotpartiklar



Rökgasreningen (vattenrening av rökgaser) sitter monterad på baksidan.



Den rökgasfria vedugnen står på Hotell Clarion Post i Göteborg och är vädersäkrad.



Temperaturen i vedugnen är ca 470°C och temperatur på vattnångan som kommer ut är 35,5°C. Bild tagen med värmekamera



Vedugn modell 120, temperatur 470°C

Våra installationer av vedugnar

Panyols alla delar till ugnarna är byggda för hand som först torkas av dom varma vindarna i Rhonedalen i ca 6 månader. Sen bränns dom i 24 timmar i en stor gasugn i över 1100°C. När den processen är klar staplas dom i ett lager och vid beställning plockas dom på pall som levereras till våra kunder där vi platsbygger dom för hand.

Vi bygger till privatpersoner, pizzerior, restauranger och bagerier i storlekar från 0,5 till 5 kvadrat.

När ugnen är klar kan den antingen byggas in i en låda med extra isolering eller bara putsas som en glob. **Allt efter ditt tycke och smak!**



Modell 120, **Barabiqu Göteborg**



Modell 120, **Balora Göteborg**



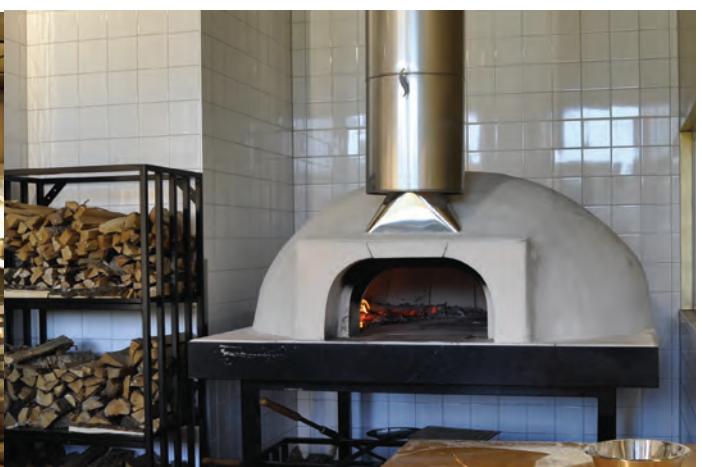
Modell 120, **Bergshamra, Solna**



Modell 100, **Bovallstrand Bohuuslän**



Modell 120 Lång **Taverna Brillo, Stockholm**



Modell 120 **Chalmers, Göteborg**



Modell 120, **Godthem, Djurgården**



Modell 120, **Cantina, Ekerö**



Modell 100, **Ekstedt, Stockholm**



Modell 100, **Fagersta**



Modell 83, **Pizzabilen Forno Auto, Stockholm**



Modell 120, **Kungsholmen Stockholm**



Modell 83, **Fågelbro Golfklub, Värmdö**



Modell 120, **BOV Gibraltargatan i Göteborg**



Modell 120, **Globen, Stockholm**



Modell 120, **Gävle**



Modell 100, **Göteborg**



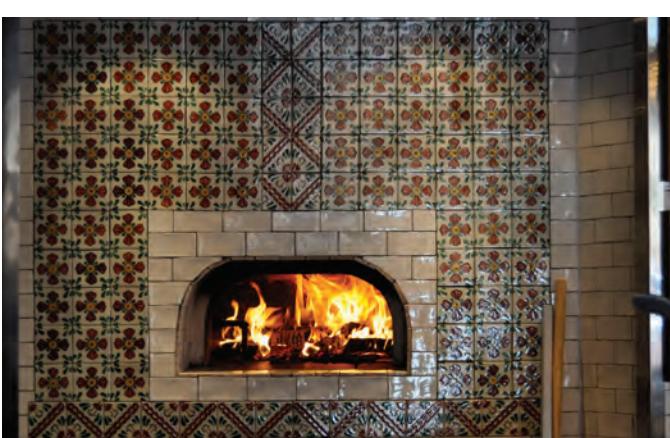
Modell 120, **Rancold, Göteborg**



Modell 120, **Göteborg**



Modell 100 Ny, **Hovås**



Modell 120, **II Tempo, Stockholm**



Modell 120, **Östermalm, Stockholm**



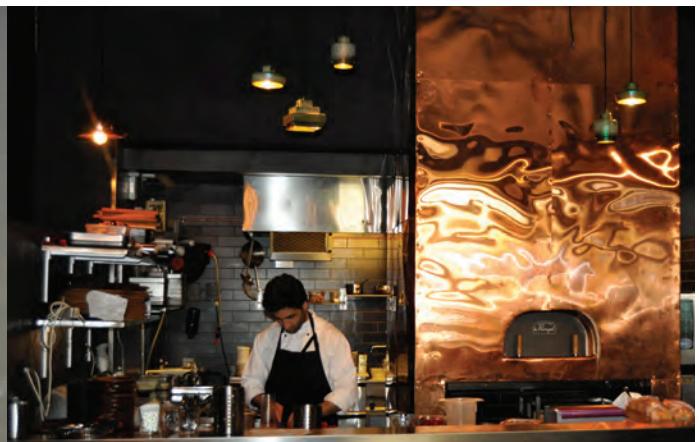
Modell 100, Högfjällshotellet, Järvsö



Modell 120, Jakobs Pizzeria, Kristinehamn



Modell 120, Lidingö



Modell 120, Restaurang Ved, Lund



Modell 120, Märsta



Modell 66, Nockeby



Modell 120, Resarö



Modell 120, Byn, Kungens Kurva



Modell 120, **Restaurang Nils Strängnäs**



Modell 66x99, **Saltsjö Boo**



Modell 120, **Strängnäs**



Modell 120, **The Public, Sundbyberg**



Modell 120, **Umeå**



Modell 83 och 66x99, **Uppsala**



Modell 120, **Vattentornet, Sundbyberg**



Modell 120, **Växjö**



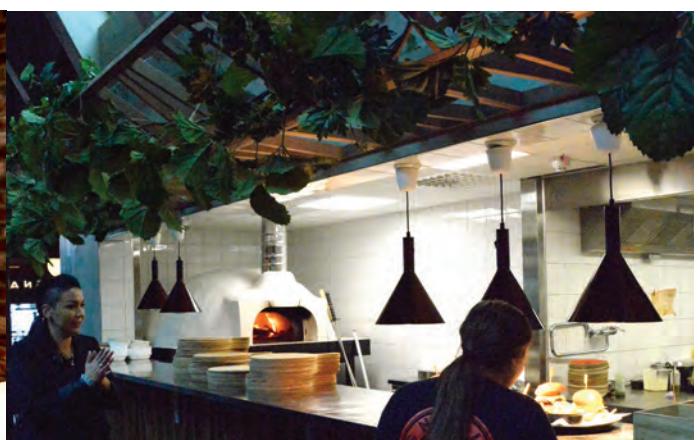
Modell 120, **PanaFresco**, Ählens city Stockholm



Modell 66, **Äppelviken**



Modell 120, **Karlstad**



Modell 120, **Vällingby**



Modell 120, **Ringvägen**, Stockholm



Modell 120, **Restaurang Totale**, Göteborg



Modell 120, **Restaurang Glöd**, Uppsala



Modell 120, **Restaurang Tigris**, Sunne



Modell 120, **Restaurang Nikki, Helsingborg**



Modell 120, **Stadsparken, Lund**



Modell 100, **Falkenberg**



Modell 120, **Göteborg**



Modell 120, **Göteborg hotell Post**



Modell 120, **hotell Fyris, Hemsedal Norge**



Modell 66, **Märsta privat**



Modell 120, **Arvidsjaur** (saknar bild på färdig ugn)



Modell 120, **Djursholm**

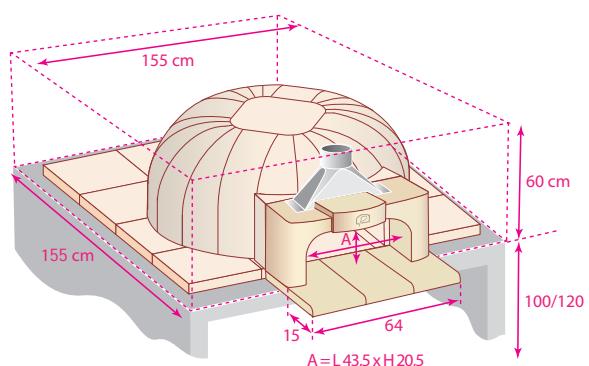


Modell 120, **Sigtuna**

Fransk vedugn för trädgården



Modell 83



Italienska sommarkök för trädgården

Grill och Vedugn ! baka bröd, pizza och grilla samtidigt

Nu kan du baka **pizza** eller **bröd** med mera samtidigt som du kan **grilla** ute i din trädgård!

Den kommer som byggsats.

MODELL V1:

Mått: 88 cm i Ø.

Vikt: 1.800 kg

PRIS: 127.500 kr

plus moms.



MODELL G1:

Mått: 77x85 cm

Vikt: 1.900 kg

PRIS 40.000 kr

plus moms.



MODELL M1:

Mått: 51x52 cm

Vikt: 1.375 kg

PRIS 38.000 kr

plus moms.



Jack Thorpmann 070 731 18 19

AKTIEBOLAGET
ELD & LÅGOR

PRODUKTER FÖR DEN LEVANDE ELDENS KÖK

jack@gxp.se

www.uniqus.se

Bygge av vedugn till bageri!

Steg för steg för bygge av bageriugn.



Modell 180, Själsö Bageri Gotland

A K T I E B O L A G E T
E L D & L Å G O R


**Tysta Marigången 4
SE-111 52 Stockholm**

**Jack Thorpman
070 731 18 19**

**jack@gxp.se
www.uniqus.se**