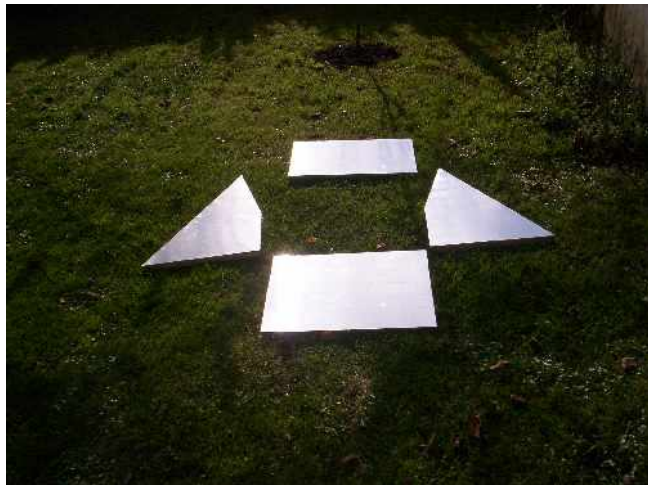


## four à 60° pour 2 plats

Construit avec les mêmes techniques de fabrication que les précédents, ce four se veut être performant pour les saisons d'équinoxe. Sur la photo, nous voyons les 4 premiers éléments de montage:

- les 2 triangles latéraux qui sont en fait 2 polygones,
- le fond,
- l'imposte, qui aura une inclinaison de 15° par rapport à la porte; il sera ainsi réflecteur sur la plaque noire pendant toute la durée de la montée du soleil.



Cette fois-ci, j'ai recouvert mes planchettes de contre-plaqué avec du scotch aluminium utilisé en plomberie pour faire de l'isolation.



Le montage de ces 4 panneaux se fait de la même manière que pour les autres fours.



En fin de montage, nous retrouvons l'allure classique du four.



Les dimensions intérieures du fond sont: 60x45; et il peut contenir 2 plats.  
Les réflecteurs ont été réalisés avec des chutes de matériaux parfaitement miroirs utilisés en menuiserie si bien que j'ai gagné encore un peu de chaleur; par une journée ensoleillée de décembre, j'ai déjà obtenu 130° ,ici, en Pays de Retz. A la période des équinoxes, on aura très facilement les 150° et, vu l'inclinaison de la vitre, il ne sera pas plus performant au solstice d'été.