



FICHE TECHNIQUE

Le Flambeur

Le dernier né des fours Ephrem

Le four à bois nouvelle génération. Griller, cuire, mijoter, confire, fumer : faites le choix d'une cuisson au feu de bois dans un vrai four. Le design en plus.



Capacités



2 pizzas Ø33cm par fournée
Soit 40/heure



2 à 3 plats mijotés Ø30cm
par fournée



8kg de pain par fournée



6 à 8kg de bois par chauffe



12 convives et plus

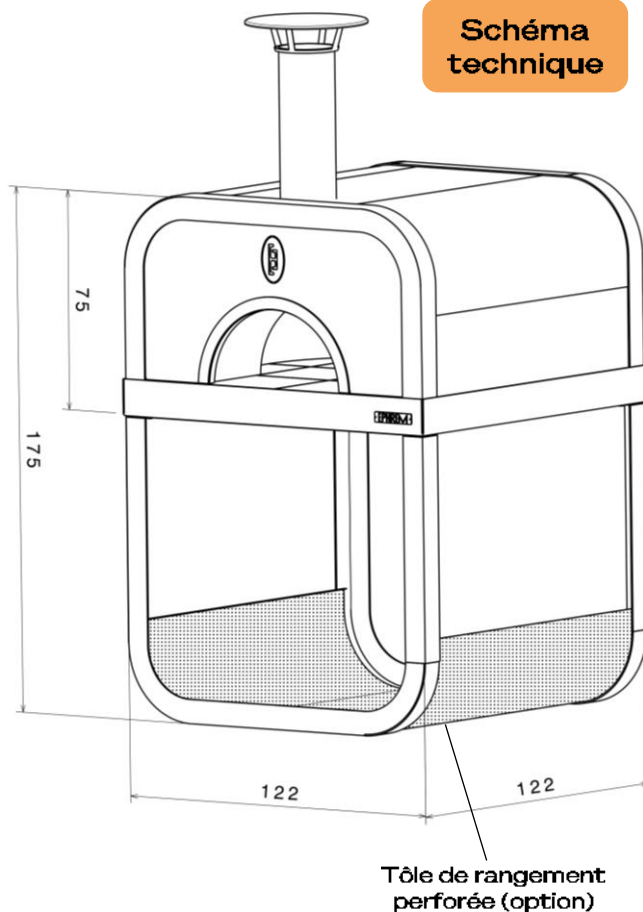
Caractéristiques

Diamètre intérieur	90 cm
H x L x P	Flambeur 1 : 75 x 122 x 122 cm Flambeur 2 : 175 x 122 x 122 cm
Poids	Flambeur 1 : 522 kg Flambeur 2 : 564 kg
Encombrement maxi	122 x 122 cm
Matériau	Pouzzolane, acier, terre cuite, laine minérale isolante
Garantie	5 ans
Certificat d'alimentarité	Norme EN1388/1
Inclus	Conduit acier noir 50cm et chapeau inox, porte isolante, matériaux isolants, sole en dalles d'argile réfractaire 30 x 30 cm + piètement pour Flambeur 2
Options	Accessoires de cuisson, grille barbecue, tôles de rangement perforée



Barbecues, kamados, smokers & Co... **Le Flambeur** vous permet de tout faire dans la sécurité d'un **foyer fermé multifonction**. Réel compagnon de cuisson, ce four à bois vous accompagne avec **polyvalence** : **pains, pizzas, grillades, plats mijotés...** À vous de donner le ton. Le Flambeur est bien plus qu'un simple outil de cuisson : il propose une **expérience culinaire unique**, pour un nouveau retour aux sources. Et surtout : il se montre.

Schéma technique



Le Flambeur, c'est :

