



FICHE TECHNIQUE

Le Flambeur 120PRO

**Beau, brulant,
brillant.**



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



5 pizzas Ø33cm par fournée
Soit 60/heure



4 à 5 plats mijotés Ø30cm
par fournée



15 kg de pain par fournée



10 kg de bois par chauffe

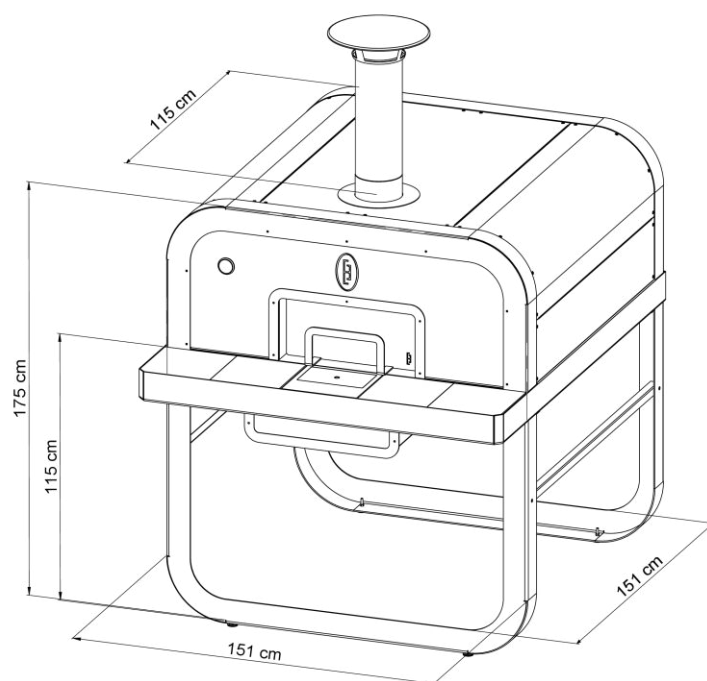
Caractéristiques

Diamètre intérieur	120 cm
H x L x P	175 x 151 x 151 cm
Poids	775 kg
Matériaux	Chamotte, acier thermolaqué, terre cuite, laine minérale isolante et panneaux d'isolation rigide
Garantie	5 ans
Certificat d'alimentarité	Norme EN1388/1
Inclus	Conduit acier noir 50cm et chapeau inox, isolation, sole en dalles d'argile réfractaire, piètement, thermomètre, avaloir de fumée, cendrier.
Options	Appareil à vapeur, accessoires de cuisson, grille barbecue, housse couleur personnalisable, étagère de rangement.



Schéma technique

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.



Le Flambeur 120_{PRO}, c'est :



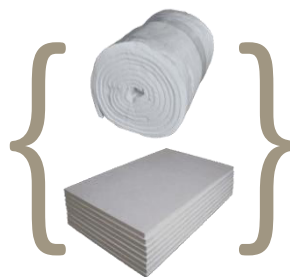
Four en kit
Le Nomade 120

+



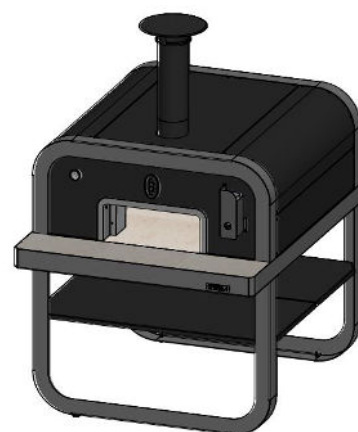
Sole en dalles
de terre cuite

+



Kit
d'isolation

=



Habillage haut et
conduit d'évacuation
avec chapeau

+



Thermomètre

+



Piètement

+

Porte acier
+ tiroir cendrier
+ tablette d'entrée en
terrazzo