



Le Flambeur : le four à bois réinventé

 EPHREM
FOURS À BOIS

EPHREM : 1ER FABRICANT FRANÇAIS DE FOURS À BOIS

Depuis sa création en 1975, et avec plus de 80 000 fours vendus en France et à l'étranger, la Manufacture Ephrem conçoit et fabrique des fours à bois pour les particuliers, les boulangers & les professionnels de la restauration.

Depuis sa reprise en 2019, elle s'inscrit désormais dans une démarche de modernisation et de mise en avant d'un savoir-faire historique. Le Flambeur est le dernier né de ses fours à bois.



MANUFACTURE
DE FOURS À BOIS
DEPUIS 1975



NOUS CONTACTER :

FOUR-EPHREM.COM

EPHREM FUSION | 5000 RD 4096

04180 VILLENEUVE / FRANCE (+33) 492 78 66 13



LE FLAMBEUR : UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE

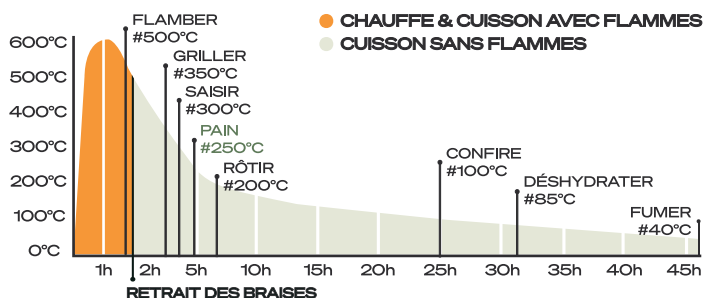


Design unique, polyvalence et performances de cuisson exceptionnelles : Le Flambeur révolutionne le four à bois. Pourquoi ? Parce qu'il intègre un vrai four à bois de masse dans un habillage aux courbes très contemporaines qui en font un véritable objet de design.

UN VRAI FOUR DE MASSE, LE DESIGN EN PLUS

Polyvalent et ultra stylé, Le Flambeur vous permet de profiter d'une chaleur longue durée et de réaliser toutes les cuissons : pains, pizzas, grillades, plats mijotés. Le Flambeur est plus qu'un simple four à bois : il sublime votre cuisine et propose une expérience culinaire unique.

- Un véritable four à bois de masse : qui reste chaud longtemps (près de 48h).
- Un outil de cuisson très polyvalent : griller, rôtir, mijoter, confire, fumer... Le Flambeur vous permet de tout cuisiner.
- Un vrai objet de design : des matériaux nobles : foyer en pouzzolane, habillage en acier thermolaqué, isolation en laine minérale, dalles de terre cuite.
- Une installation en 2h seulement : sans maçonnerie.
- Deux tailles, selon l'usage : Le Flambeur 60, compact et mobile, ou le Flambeur 90, parfait pour les grandes tablées.





UN FOYER EN MATÉRIAUX NATURELS, DOTÉ D'UNE INERTIE EXCEPTIONNELLE

La manufacture Ephrem est spécialisée depuis plus de 50 ans dans la fabrication de fours à bois de masse en kit. Le Flambeur comprend un foyer de masse, fabriqué à partir d'un matériau naturellement réfractaire : la pouzzolane, une terre volcanique originaire d'Ardèche. A l'origine proposés en kit prêt à bâtir, ces fours ont une inertie exceptionnelle : celle d'un authentique four à bois maçonné.



LES FLAMBEURS : DESIGN ET GASTRONOMIE

FABRIQUÉ
EN FRANCE



Les Flambeurs sont vendus en kit prêt à monter, avec une isolation performante et un habillage contemporain en acier thermolaqué.

Le Flambeur est disponible 2 tailles :

- Le Flambeur 60, facile à intégrer ;
- Le Flambeur 90, pour les grandes tablées.

Déclinables en trois coloris : Noir/Manganèse, Terracotta/Sable et Vert/Eucalyptus.

FLAMBEUR 90	AVEC PIÈTEMENT	SANS PIÈTEMENT
Diamètre intérieur	90 cm	90 cm
H x L x P (en cm)	175 x 122 x 122 cm	75 x 122 x 122 cm
Poids	564 kg	522 kg

 2 pizzas de Ø33cm par fournée, soit 40/heure	 8 kg de pain par fournée	 2 à 3 plats mijotés de Ø30cm par fournée	 6 à 8 kg de bois par chauffe
---	--	--	--

FLAMBEUR 60	AVEC PIÈTEMENT	SANS PIÈTEMENT
Diamètre intérieur	61 cm	61 cm
H x L x P (en cm)	152 x 92 x 92 cm	52 x 92 x 92 cm
Poids	270 kg	230 kg

 1 pizza de Ø33cm par fournée, soit 20/heure	 3 kg de pain par fournée	 1 à 2 plats mijotés de Ø30cm par fournée	 4 à 6 kg de bois par chauffe
--	--	--	--

Garantie : 5 ans • Norme alimentaire EN1388/1

Inclus | Foyer en pouzzolane, laine minérale isolante, habillage en acier thermolaqué, conduit en acier noir et chapeau inox, porte isolante (Flambeur 90), porte acier (Flambeur 60), sole en dalles de terre cuite, visserie.

En option | Accessoires de cuisson, grille barbecue (Flambeur 90 uniquement), étagère de rangement en inox, roulettes (Flambeur 60 uniquement), housse de protection d'extérieur.