EPHREM
MANUFACTURE DE FOURS À BOIS

Le four à bois réinventé

Fiche technique
Le Flambeur 90



Le four à bois réinventé

Griller, cuire, rôtir, mijoter, confire, fumer… redécouvrez le plaisir de cuisiner au feu de bois dans un authentique four réfractaire.
Des performances exceptionnelles, alliées à un design simple et élégant, pour sublimer tout espace extérieur.

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
Hauteur x Largeur x Profondeur	Sans piétement : 75x122 x 122 cm Avec piétement: 175x122 x122 cm
Poids	Poids (sans piétement): ≈ 522kg Poids (avec piétement): ≈ 564kg
Encombrement maximal	122 x 122 cm
Matériaux	Pouzzolane , acier, terre cuite, laine minérale isolante
Garantie	5 ans
Certificat d'alimentarité	Norme EN1388/1
Inclus	Conduit acier noir 50cm et chapeau, porte isolante, matériaux isolants, sole en dalles d'argile réfractaire 30 x 30 cm
Options	Accessoires de cuisson, grille barbecue, piètement

MANUFACTURE EPHREM – 5000 RN96 04180 VILLENEUVE – FRANCE
(+33) 04 92 78 66 13 – four-ephrem.com

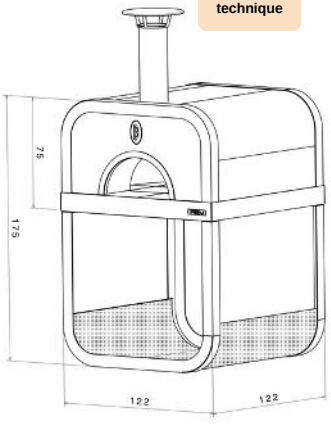
EPHREM
MANUFACTURE DE FOURS À BOIS

Fiche technique
Le Flambeur 90

Barbecue. Kamado. Fumoir. Et bien plus encore.

Le Flambeur réunit tous ces modes de cuisson dans un véritable four à bois à foyer fermé, alliant sécurité et polyvalence exceptionnelle.
Cuire du pain ou des pizzas, griller, rôtir, fumer ou mijoter… Grâce à son véritable foyer de masse, Le Flambeur offre des performances remarquables pour tous les types de cuisson au feu de bois.
Bien plus qu'un simple four, Le Flambeur crée des moments inoubliables à partager. Il renoue avec le plaisir authentique de cuisiner au feu de bois, réinterprété dans un design contemporain et audacieux. Véritable pièce maîtresse, il transforme chaque espace extérieur en un lieu dédié à la gastronomie, au partage et à la convivialité.

Schéma technique



Le Flambeur 90, c'est :



L'Authentique Pizzaiolo et sa porte acier

+



Sole en dalles de terre cuite

+



Kit d'isolation



Thermomètre filaire intégré (0–500 °C)

=





Habillage thermolaqué bicolore, conduit d'évacuation avec chapeau

+



Piètement en option

+



Porte isolante

*Disponible dans différents coloris : Vert/Eucalyptus, Noir/Manganese, Terracotta/Sable, Ocre/Indigo.