

FABRIQUÉ
EN FRANCE



**Le Flambeur :
le four à bois
réinventé.**

EPHREM
MANUFACTURE DE FOURS À BOIS

PREMIER FABRICANT FRANÇAIS DE FOURS À BOIS

Fondée en 1975, la Manufacture Ephrem conçoit et fabrique des fours à bois pour les particuliers, les boulangers & les professionnels de la restauration. Avec plus de 80 000 fours vendus en France et à l'étranger depuis sa création, Ephrem est le 1er fabricant français de fours à bois.

« La polyvalence du four Le Flambeur Pro m'a sauté aux yeux dès ma première visite à l'atelier. Il invite à des moments de partage et de convivialité autour d'un élément qui fédère depuis des millénaires : le feu. »

Louis Gachet,
Chef étoilé du Couvent des Minimes, à Mane,
Meilleur Ouvrier de France 2023 et ambassadeur Ephrem.



MANUFACTURE
DE FOURS À BOIS
DEPUIS 1975



CONTACTEZ-NOUS



✉ CONTACT@FOUR-EPHREM.COM

🌐 four-ephrem.com

📷 [@ephrem_fusion](https://www.instagram.com/ephrem_fusion)

MANUFACTURE EPHREM

Les Ateliers du Lauzon - 5000 RD 4096
04180 Villeneuve en Provence / France



EPHREM RÉINVENTE LE FOUR ANCESTRAL

Design unique, polyvalence et performances de cuisson exceptionnelles : **Le Flambeur réinvente le four ancestral, historiquement maçonné.** Ancêtre oublié du four à pizza, le véritable four de masse à l'ancienne a désormais son successeur : un four à bois doté d'un foyer en matériaux naturellement réfractaires, avec un habillage aux courbes très contemporaines, qui en font un vrai objet de design.



LE FLAMBEUR : UN VRAI FOUR DE MASSE, LE DESIGN EN PLUS

Le Flambeur se décline en 2 tailles, avec ou sans piètement. Nos modèles sont proposés en kit prêts à monter, avec une installation par vos soins ou clé en main.



RAPIDITÉ D'INSTALLATION
(3h)



MATÉRIAUX NATURELS
FRANÇAIS DE HAUTE QUALITÉ



SAVEUR UNIQUE DU FEU DE
BOIS : FLAMBER, GRILLER,
RÔTIR, CONFIRE, FUMER



LONG CYCLE DE CUISSON :
RETIENT ET RESTITUE LA
CHALEUR SUR 48h



PENSÉ POUR DURER :
ROBUSTESSE, FIABILITÉ ET
PERFORMANCE



SÉCURITÉ D'UN FOYER FERMÉ
TOUT-EN-UN : BARBECUE,
KAMADO, FUMOIR, PLANCHÀ



CONÇU DURABLEMENT :
COMBUSTION PROPRE, ÉCONOME
ET À FAIBLES ÉMISSIONS



UNE VRAIE EXPÉRIENCE
CULINAIRE, EN INTÉRIEUR OU
EN EXTÉRIEUR



LE MODULE DE CUISINE : IDÉAL POUR LA PRÉPARATION

Le module de cuisine, déclinable en plusieurs versions, est le complément parfait pour la préparation avant cuisson. Seul ou combiné, il permet de créer un espace culinaire dédié à la cuisine au four à bois. Il comprend un plan de travail et une étagère en inox.

Dimensions :

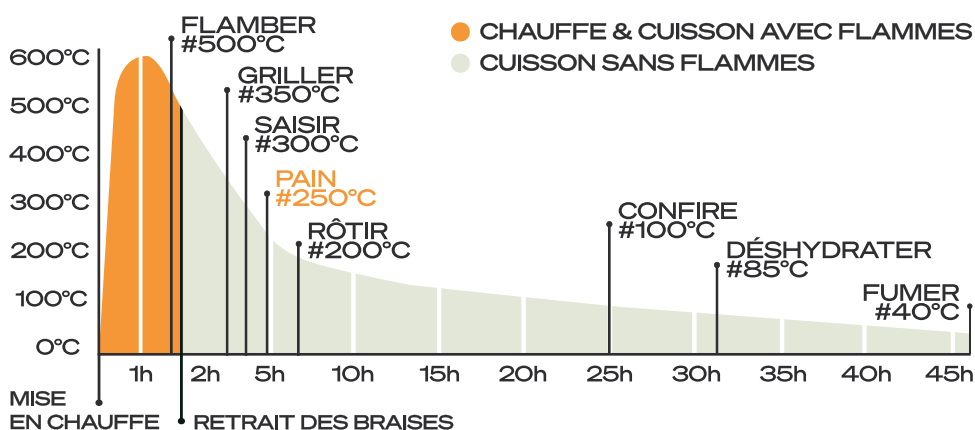
99,1cm (H) x 91,7cm (L) x 91,7cm (P)

Poids : 79kg





CYCLE DE CHAUFFE & ÉTAPES DE CUISSON



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. À l'origine proposés en kit prêt à bâtir, ces fours ont une inertie exceptionnelle, celle d'un authentique four à bois maçonné. À la clef : un four qui stocke la chaleur et la restitue pendant près de 48h après la dernière flambée.



LE FLAMBEUR : UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE



LE FLAMBEUR 90

Un format de cuisson généreux,
idéal pour les grandes tablées.

Diamètre intérieur : 90cm
72 / 175CM* (H) x 122CM (L) x 122CM (P)
Poids : 522 kg / 564 kg*
*avec piètement

LE FLAMBEUR 60

Un modèle compact & facilement
intégrable.

Diamètre intérieur : 60cm
52 / 152CM* (H) x 92CM (L) x 92CM (P)
Poids : 230 kg / 270 kg*
*avec piètement

CAPACITÉS DE CUISSON

 2 pizzas de Ø33cm
par fournée

 6 à 8 kg de bois
par chauffe

 1 pizza de Ø33cm
par fournée

 4 à 6 kg de bois
par chauffe

 2 à 3 plats

 8 kg de pain par
fournée

 1 à 2 plats

 3 kg de pain par
fournée

INCLUS

FOYER DE MASSE EN POUZZOLANE (TERRE VOLCANIQUE D'ARDÈCHE),
SOLE EN DALLES DE TERRE CUITE,
ISOLATION EN LAINE MINÉRALE & DALLES ISOLANTES,
HABILLAGE EN ACIER THERMOLAQUÉ*,
THERMOMÈTRE À SONDE,
PORTE ACIER / PORTE ISOLANTE,
ACCESSOIRES DE FUMISTERIE (ADAPTÉS POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR**),
PLUSIEURS COLORIS DISPONIBLES : VERT / EUCALYPTUS, TERRACOTTA / SABLE,
NOIR / MANGANÈSE, ETC.

* Une version inox est aussi disponible pour les emplacements à proximité du littoral.

** Pour toute installation en intérieur, la fumisterie est à la charge du client.

EN OPTION

ACCESSOIRES DE CUISSON, ÉTAGÈRE DE RANGEMENT EN INOX, HOUSSE DE
PROTECTION D'EXTÉRIEUR,
GRILLE BARBECUE (FLAMBEUR 90 UNIQUEMENT),
ROULETTES (FLAMBEUR 60 UNIQUEMENT).

EN CAS D'INSTALLATION DANS UN ESPACE NON COUVERT, LA HOUSSE DE PROTECTION
EST INDISPENSABLE POUR PROTÉGER LE FLAMBEUR DES INTEMPÉRIES.

GARANTIE : 5 ANS • NORME ALIMENTAIRE EN1388/1

Création graphique : Maison Trente-Trois © • Ne pas jeter sur la voie publique • Photos non contractuelles