

FABRIQUÉ
EN FRANCE



Le Flambeur Pro :
la nouvelle flamme
de la gastronomie

 **EPHREM**

MANUFACTURE DE FOURS À BOIS

EPHREM : 1ER 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.

NOS AMBASSADEURS



Manu Barthélémy

Pizzaiolo au levain Lo
Pichotome
Champion du monde
pizza éthique 2016



Manon Santini

Cheffe Groupe
Bagatelle
Championne du monde
pizza dessert 2019



Louis Gachet

Chef étoilé du Couvent
des Minimes
MOF 2023



Loubna Tahif

Boulangère au levain et
formatrice Le Fournil
Fleuri

« 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)

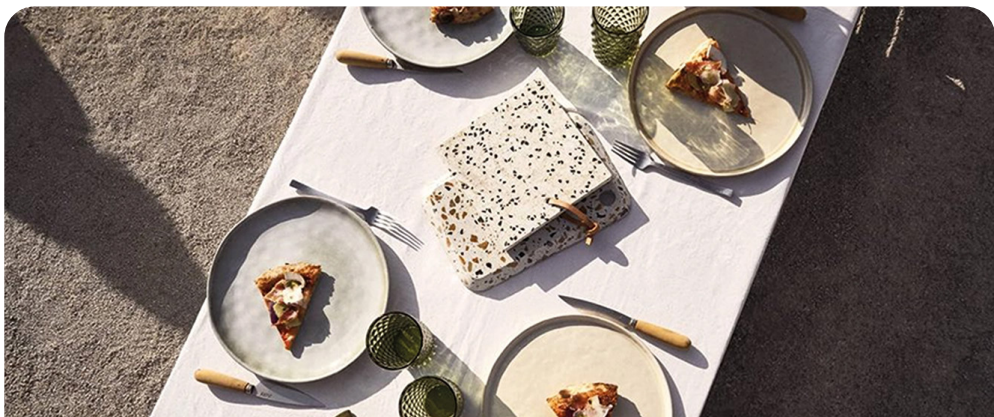
MANUFACTURE EPHREM

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 Pro 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 une véritable pièce maîtresse au service de la gastronomie.



UNE NOUVELLE CUISINE AU FEU, AU SERVICE DES CHEFS

À l'heure où la gastronomie outdoor et l'art de cuisiner au feu façonnent une nouvelle vision de la restauration, **nos fours deviennent de vrais objets de design culinaires, capables de créer un foyer autour duquel se dessine une nouvelle manière d'accueillir, de partager et de déguster.** Avec la gamme Le Flambeur Pro, adoptée par des chefs et des lieux de référence, nous créons des pièces signature pour des espaces d'exception — terrasses, rooftops, restaurants, resorts, lodges — où l'expérience fire-cooking devient un élément fort de l'identité du lieu.

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

Nos fours permettent de renouer avec l'usage ancestral du four à bois traditionnel : une cuisson à la flamme, mais aussi sans, grâce à une inertie thermique remarquable, **qui conserve la chaleur près de 48h après la dernière flambée.**



LE FLAMBEUR PRO 90

UN OUTIL DE CUISSON ICONIQUE

Le Flambeur Pro 90 présente un diamètre de cuisson de 90cm, ce qui en fait un modèle facilement intégrable. Il est proposé avec ou sans piètement.

EXISTE AUSSI EN VERSION CHEF : INOX THERMOLAQUÉ ET CHAMOTTE RENFORCÉE.



2 pizzas de Ø33cm par fournée



8 kg de pain par fournée



3 à 4 plats



6 à 8 kg de bois par chauffe

LE FLAMBEUR PRO 120

HAUTES PERFORMANCES GASTRONOMIQUES

Le Flambeur Pro 120 est le four le plus grand, avec un diamètre de cuisson de 120cm. Equipé d'une tablette en terrazzo pour poser les plats et d'un cendrier intégré avec tiroir vide-cendre, ce four est le plus équipé de la gamme.

EXISTE AUSSI EN VERSION CHEF : INOX THERMOLAQUÉ ET CHAMOTTE RENFORCÉE.



5 pizzas de Ø33cm par fournée



15 kg de pain par fournée



4 à 5 plats



10 kg de bois par chauffe

LE FLAMBEUR PRO CHEF : UNE VERSION DÉDIÉE À LA HAUTE GASTRONOMIE

Le Flambeur Pro Chef 90 et Le Flambeur Pro Chef 120 sont proposés avec un habillage entièrement réalisé en inox. Le foyer de masse est conçu à base de chamotte renforcée, pour une inertie accrue et une polyvalence encore plus importante. Cuissons vives à la flamme et cuissons à température descendante : **la qualité des matériaux employés permet d'atteindre des performances culinaires inégalées.**

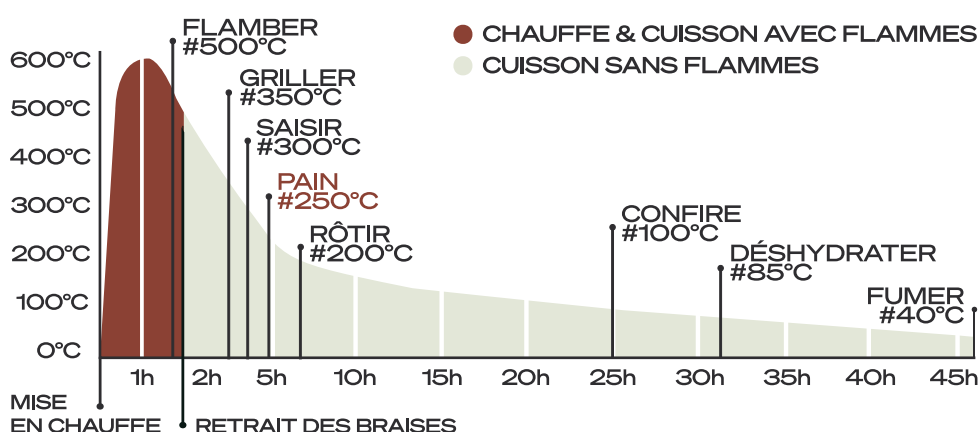
LE MODULE DE CUISINE : IDÉAL POUR LA PRÉPARATION



Le module de cuisine professionnel, déclinable en plusieurs versions, est réalisé avec un plan de travail en inox sur un jambage en acier thermolaqué. Combiné au four, il permet de composer un véritable espace de préparation dédié à la cuisson au feu de bois.

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 Pro comprend un foyer de masse, fabriqué à partir d'un matériau naturellement réfractaire : la chamotte, une argile originaire d'Aquitaine. historiquement considérés comme de véritables matériaux de construction à base de matières premières naturelles, ces fours ont une inertie exceptionnelle : celle d'un authentique four à bois maçonné.



FLAMBEUR PRO & SA VERSION CHEF



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 LES CHEFS :
ROBUSTESSE, FIABILITÉ ET
PERFORMANCE



UN DESIGN SINGULIER,
DÉCLINÉ EN DEUX TAILLES



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



CONÇU DURABLEMENT :
COMBUSTION PROPRE, ÉCONOME
ET À FAIBLES ÉMISSIONS



UNE VRAIE EXPÉRIENCE
CULINAIRE, EN INTÉRIEUR OU
EN EXTÉRIEUR

LE FLAMBEUR PRO 90

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

LE FLAMBEUR PRO 120

Diamètre intérieur : 120cm
175CM* (H) x 151CM (L) x 151CM (P)
Poids : 875 kg

INCLUS

POUR LE FLAMBEUR PRO :

FOYER DE MASSE EN CHAMOTTE,
HABILLAGE EN **ACIER THERMOLAQUÉ**.

POUR LE FLAMBEUR CHEF :

FOYER DE MASSE EN CHAMOTTE RENFORCÉE,
HABILLAGE EN **INOX THERMOLAQUÉ**.

SOLE EN DALLES DE TERRE CUITE,
LAINE MINÉRALE ISOLANTE,
PORTE ACIER / PORTE ISOLANTE / PORTE VITRÉE SELON OPTION,
THERMOMÈTRE À SONDE,
TABLETTE EN TERRAZZO, AVEC CENDRIER ET TIROIR VIDE-CENDRE EN INOX
(FLAMBEUR PRO 120 UNIQUEMENT),
ACCESSOIRES DE FUMISTERIE ADAPTÉS POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR *
DISPONIBLE EN PLUSIEURS COLORIS : NOIR / MANGANÈSE, TERRACOTA / SABLE &
VERT / EUCALYPTUS, ETC.

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

EN OPTION

ACCESSOIRES DE CUISSON, GRILLE BARBECUE, ÉTAGÈRE DE RANGEMENT EN INOX,
HOUSSE DE PROTECTION D'EXTÉRIEUR (FLAMBEUR PRO 90 UNIQUEMENT),
BOÎTE À BUÉE (FLAMBEUR PRO 120 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