

EPHREY

MANUFACTURE
DE FOURS À BOIS
DEPUIS 1975



Construisez votre four compagnon

Depuis plus de 45 ans, nous fabriquons des fours à bois hautement performants, réputés pour leur fiabilité et leur forte inertie. Robustes et modulables, nos fours sont prêts à bâtir.


MADE IN FRANCE



Présentation du four en kit L'Authentique
Pizzaiolo avec accessoires vendus en option



IMPRIMÉ EN FRANCE
SUR CYCLUS OFFSET
PAPIER 100% RECYCLÉ

Sommaire

p. 04-05



Les fours domestiques



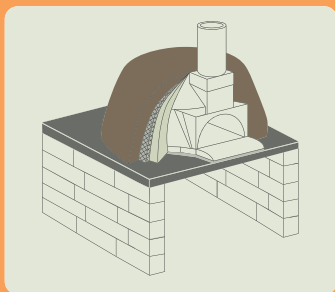
Notre savoir-faire

p. 06-13



L'habillage

p. 14-15



Conseils de montage

p. 16-17

p. 18-23



Les accessoires



Les fours professionnels

p. 24-27

Découvrez votre futur compagnon de cuisson



Combiné L'Authentique

Des fours à pizzas mais pas que : pains, grillades, plats mijotés ou confits... Robustes et modulables, les fours à bois Ephrem accompagnent les passionnés comme les grands chefs.

Réputés pour leur fiabilité et leur forte inertie, ils laissent la part belle à l'essentiel : le tour de main et le partage.



Notre ambassadeur
Emmanuel Barthélémy à l'œuvre



Chauffe directe :
authentique cuisson
au feu de bois



Montage simple
& rapide



Économique,
durable & fiable



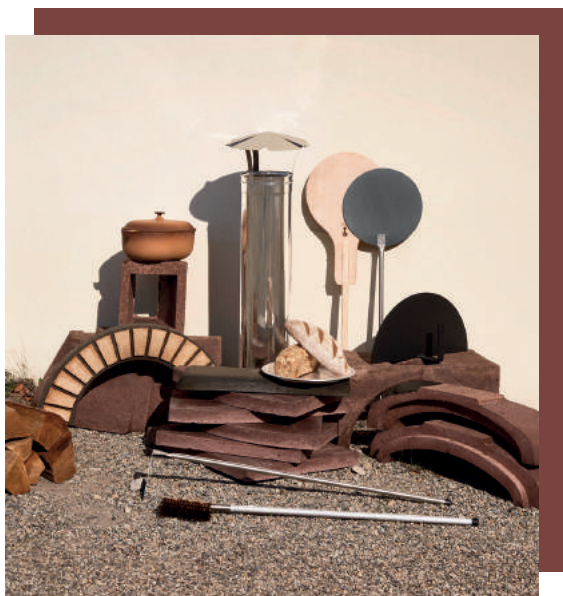
Savoir-faire historique
& approuvé par
nos utilisateurs



Nos fours à bois en béton réfractaire sont entièrement réalisés à base de pouzzolane, une terre volcanique à l'inertie exceptionnelle. Pour nos fours professionnels, nous utilisons la chamotte, une argile aux propriétés réfractaires optimales

TOUS NOS FOURS SONT GARANTIS 5 ANS.

Une autoconstruction aisée



Un vrai four à bois* se construit : c'est la condition essentielle pour une excellente inertie, qualité première des incontournables de la cuisson au four à bois.

Nos fours sont proposés en kit : préfabriqués, ils sont économes et faciles à installer. Personnalisez votre four avec nos accessoires de décoration, et suivez nos conseils de montage et d'isolation.

*TOUS NOS MODÈLES SONT CERTIFIÉS EN1388/1 (CONFORMES À LA MISE EN CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES)



Forte inertie



Naturellement
autonettoyant



Matériaux
naturels



Fabrication
française



Découvrez le goût de la cuisson au feu de bois

Les fours domestiques

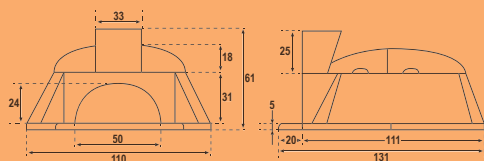
Simple, destinés à tous, nos fours à bois domestiques sont proposés en kit, prêts à bâtir. Découvrez nos modèles et optez pour une autoconstruction facilitée. Ou choisissez nos combinés, pour un habillage clef en main. Pour plus d'informations, visitez notre site web : four-ephrem.com



(ci-contre)
Montage en cours
d'un de nos fours

L'Authentique Pizzaiolo

Le plus célèbre de nos fours



Un classique incontournable pour usage familial. Idéal pour la cuisson des pizzas, grillades & plats mijotés.

● DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	90 cm
ENCOMBREMENT MAXI	110x131 cm
POIDS	380 kg
DALLE PORTEUSE	142x142 cm (épaisseur 10 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN POUZZOLANE, GRILLE BARBECUE ET PORTE ACIER



Grille barbecue



8 kg par fournée



2 à 3 plats Ø30 cm par fournée



6 à 8 kg / chauffe



2 pizzas Ø33 cm par fournée
40 pizzas/heure



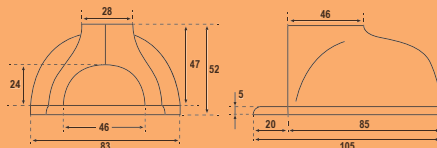
Garantie 5 ans

● OPTIONS

SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE, ACCESSOIRES DE CUISSON ET DÉCORATIFS, MATÉRIEAUX ISOLANTS

L'Essentiel

Un basique pour pizzas



Un modèle à faible encombrement, idéal pour les pizzas. Inadapté pour la cuisson du pain et des plats mijotés.

● DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	70 cm
ENCOMBREMENT MAXI	83x105 cm
POIDS	210 kg
DALLE PORTEUSE	105x115 cm (épaisseur 10 cm)

INCLUS : DÉPART DE CONDUIT DE FUMÉE, SOLE EN POUZZOLANE ET PORTE ACIER



1 pizza Ø33 cm par fournée
20 pizzas/heure



4 à 6 kg / chauffe



Garantie 5 ans

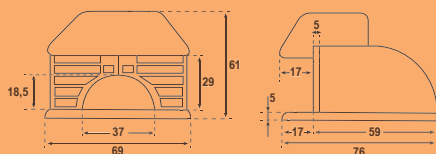
● OPTIONS

SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE, ACCESSOIRES DE CUISSON ET DÉCORATIFS, MATÉRIEAUX ISOLANTS



Le Casanier

Un modèle parfait
pour l'intérieur



Petit format, facile à intégrer dans
une cuisine intérieure. Multifonctions:
pizzas, pains, plats mijotés.

⊙ DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	55 cm
ENCOMBREMENT MAXI	69x75 cm
POIDS	210 kg
DALLE PORTEUSE	90x85 cm (épaisseur 10 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN POUZZOLANE,
FAÇADE BRIQUES ET MINI PORTE ACIER



1 plat Ø30 cm
par fournée



3 kg par fournée



1 pizza Ø33 cm
par fournée
20 pizzas/heure



4 à 6 kg /
chauffe



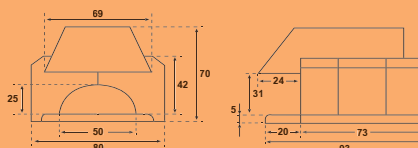
Garantie
5 ans

⊙ OPTIONS

SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE,
ACCESSOIRES DE CUISSON, MATÉRIAUX ISOLANTS

Le Carré

Facilement intégrable
en intérieur et extérieur



Avec sa forme rectangulaire, il s'adapte
avec polyvalence à la plupart des
emplacements. Usage multifonctions:
pizzas, pains, grillades, plats mijotés.

⊙ DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	67x65 cm
ENCOMBREMENT MAXI	79x93 cm
POIDS	320 kg
DALLE PORTEUSE	110x110 cm (épaisseur 10 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN POUZZOLANE,
GRILLE BARBECUE ET PORTE ACIER



Grille barbecue



6 kg par fournée



1 à 2 plats
Ø30 cm par
fournée



6 à 8 kg /
chauffe



1 pizza Ø33 cm
par fournée
20 pizzas/heure



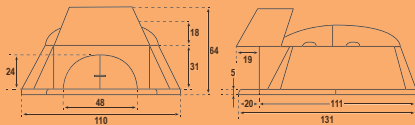
Garantie
5 ans

⊙ OPTIONS

SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE, FAÇADE
FONTE AVEC PORTE À DOUBLE BATTANT, ACCES-
SOIRES DE CUISSON, MATÉRIAUX ISOLANTS

Le Gastronomes

Notre four
le mieux équipé



Un four complet avec un grand format pour une utilisation généreuse. Idéal pour les amateurs de grande cuisine conviviale et de belles tablées.

● DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	90 cm
ENCOMBREMENT MAXI	110x131 cm
POIDS	400 kg
DALLE PORTEUSE	142x142 cm (épaisseur 10 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN POUZZOLANE, GRILLE BARBECUE ET LA FAÇADE FONTE AVEC PORTE À DOUBLE BATTANT

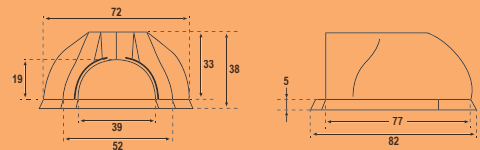
Grille barbecue	8 kg par fournée
2 à 3 plats Ø30 cm par fournée	6 à 8 kg / chauffe
2 pizzas Ø33 cm par fournée 40 pizzas/heure	Garantie 5 ans

● OPTIONS

SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE, ACCESSOIRES DE CUISSON, MATÉRIAUX ISOLANTS

L'Élémentaire Mini

Un petit modèle
pour débiter



Modèle 1^{er} prix
à faible encombrement.

● DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	61 cm
ENCOMBREMENT MAXI	75x82 cm
POIDS	140 kg
DALLE PORTEUSE	95x100 cm (épaisseur 10 cm)

INCLUS : DÉPART DE CONDUIT DE FUMÉE, SOLE EN POUZZOLANE ET MINI PORTE ACIER

1 à 2 plats Ø30 cm par fournée	3 kg par fournée
1 pizza Ø33 cm par fournée 20 pizzas/heure	4 à 6 kg / chauffe
Garantie 5 ans	

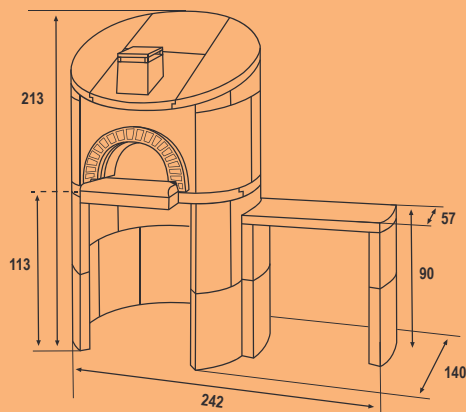
● OPTIONS

SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE, ACCESSOIRES DE CUISSON, MATÉRIAUX ISOLANTS



Le Combiné Authentique

Un format généreux prêt à construire



Le plus célèbre des fours à bois Ephrem dans un habillage idéal pour une cuisine d'été. Kit prêt à bâtir constitué du four à bois Ephrem modèle L'Authentique Pizzaiolo et

d'un habillage au style traditionnel*. Pizzas, pain, grillades, plats mijotés, Le Combiné L'Authentique permet une cuisson au feu de bois optimale pour régaler sa tribu.

*COMBINÉ FOURNI NON ENDUIT, COULEUR NON-CONTRACTUELLE.

🕒 DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	90 cm
DIMENSIONS	213x242x140 cm
POIDS	2050 kg

INCLUS : FOUR L'AUTHENTIQUE PIZZAIOLO AVEC SOLE EN POUZZOLANE, PORTE ACIER, GRILLE BARBECUE, ARCADE SIENNE (AUTRE COLORIS SUR DEMANDE), ROULEAU DE FIBRE ISOLANTE EPHREM, JAMBAGES, PLAN DE TRAVAIL ET HABILLAGE COMPLET



Grille barbecue



8 kg par fournée



2 à 3 plats
Ø30 cm par
fournée



6 à 8 kg /
chauffe



2 pizzas Ø33 cm
par fournée
40 pizzas/heure



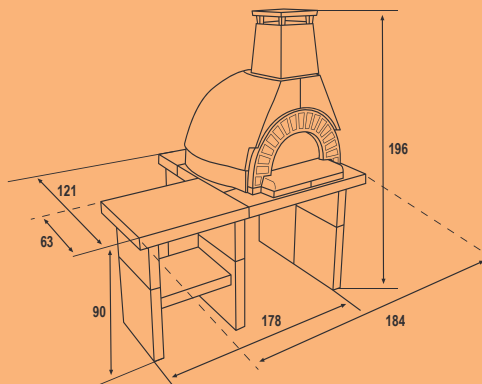
Garantie
5 ans

🕒 OPTIONS

ACCESSOIRES DE CUISSON

Le Combiné Essentiel

Un kit basique facile à intégrer



Un ensemble simple à construire pour une cuisine d'été, constitué du four à bois Ephrem modèle L'Essentiel et d'un habillage au style intemporel*. Avec sa coque isolante fournie, ce combiné demande peu de maçonnerie et s'intègre

parfaitement dans de petits espaces. Il permet une cuisson au feu de bois saine, basique: pizzas, grillades. Inadapté pour la cuisson du pain et des plats mijotés.

*COMBINÉ FOURNI NON ENDUIT, COULEUR NON-CONTRACTUELLE.

🕒 DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	70 cm
DIMENSIONS	196x184x121 cm
POIDS	1104 kg

INCLUS : FOUR L'ESSENTIEL AVEC SOLE EN POUZZOLANE, PORTE ACIER, GRILLE BARBECUE, COQUE ISOLANTE, ARCADE SIENNE (AUTRE COLORIS SUR DEMANDE), JAMBAGES, PLAN DE TRAVAIL ET HABILLAGE COMPLET



Grille barbecue



Garantie
5 ans



4 à 6 kg /
chauffe



1 pizza Ø33 cm
par fournée
20 pizzas/heure



OPTIONS

ACCESSOIRES DE CUISSON



Le comparatif des fours domestiques

Vous hésitez entre plusieurs fours ?

Tout y est : comparez-les ici pour mieux comprendre leurs différences, et choisissez celui qui s'adaptera le mieux à votre projet.

Contactez-nous pour plus d'informations:

contact@four-ephrem.com



L'Authentique

L'Essentiel

PIZZA	2 pizzas / fournée Soit 40 / heure	1 pizza / fournée Soit 20 / heure
PAIN	8 kg / fournée	X
GRILLADES (GRILLE BARBECUE)	Incluse	Option
PLATS MIJOTÉS	2 à 3 / fournée	X
INERTIE	*****	***
POIDS	380 kg	210 kg
DIAMÈTRE INTÉRIEUR	90 cm	70 cm
ENCOMBREMENT MAXI - DIM. DALLE PORTEUSE	110x131 cm - 142x142 cm	83x105 cm - 105x115 cm
INCLUS	Avaloir Sole en pouzzolane Grille barbecue Porte acier	Départ de conduit de fumée Sole en pouzzolane Porte acier
OPTIONS	Accessoires de cuisson Habillage Sole en dalles d'argile réfractaire Matériaux isolants	Accessoires de cuisson Grille barbecue Habillage Sole en dalles d'argile réfractaire Matériaux isolants
SPÉCIFICITÉS	Le plus célèbre des fours Ephrem, un classique incontournable	Un basique spécial pizzas


Le Casanier

Le Carré

Le Gastronomes

**L'Elémentaire
Mini**

1 pizza / fournée Soit 20 / heure	1 pizza / fournée Soit 20 / heure	2 pizzas / fournée Soit 40 / heure	1 pizza / fournée Soit 20 / heure
3 kg / fournée	6 kg / fournée	8 kg / fournée	3 kg / fournée
X	Incluse	Incluse	X
1 / fournée	1 à 2 / fournée	2 à 3 / fournée	1 à 2 / fournée
***	****	*****	**
210 kg	320 kg	400 kg	140 kg
55 cm	67x65 cm (rectangle)	90 cm	61 cm
69x75 cm - 90x85 cm	79x93 cm - 110x110 cm	110x131 cm - 142x142 cm	75x82 cm - 95x100 cm
Avaloir Sole en pouzzolane Façade briques Mini porte acier	Avaloir Sole en pouzzolane Grille barbecue Porte acier	Avaloir Sole en pouzzolane Grille barbecue Façade fonte avec porte à double battant	Départ de conduit de fumée Sole en pouzzolane Mini porte acier
Accessoires de cuisson Sole en dalles d'argile réfractaire Matériaux isolants	Accessoires de cuisson Façade fonte avec porte à double battant Sole en dalles d'argile réfractaire Matériaux isolants	Accessoires de cuisson Sole en dalles d'argile réfractaire Matériaux isolants	Accessoires de cuisson Sole en dalles d'argile réfractaire Matériaux isolants
Un modèle qui s'intègre facilement en intérieur	Facilement intégrable en intérieur et extérieur	Le four le mieux équipé, idéal pour le pain	Un petit modèle pour débiter



Finitions béton, décors de terre cuite et détails de style

Personnalisez votre four à bois Ephrem grâce à notre gamme d'accessoires décoratifs. Arcades, façades ou portes : vous avez le choix entre plusieurs options, pour un habillage à votre mesure, facile à installer. Enfin, visitez nos pages sur les réseaux sociaux et explorez nos réalisations !



Les Arcades

Les arcades sont déclinées en 4 versions colorées pour relooker son entrée de foyer avec un esprit contemporain qui donne du style. Compatibles avec les modèles suivants : L'Authentique Pizzaiolo et L'Essentiel.

Les Façades

Faciles à installer, les façades proposent un décor clef en main. Compatibles avec L'Authentique Pizzaiolo et L'Essentiel.



Pierre noire

Dim. : 100x60x14 cm.



Pierre naturelle

Dim. : 100x60x14 cm.



Soleil noir

Dim. : 100x55x5 cm.



Aspect
briques noires

Dim. : 105,6x53x4 cm.



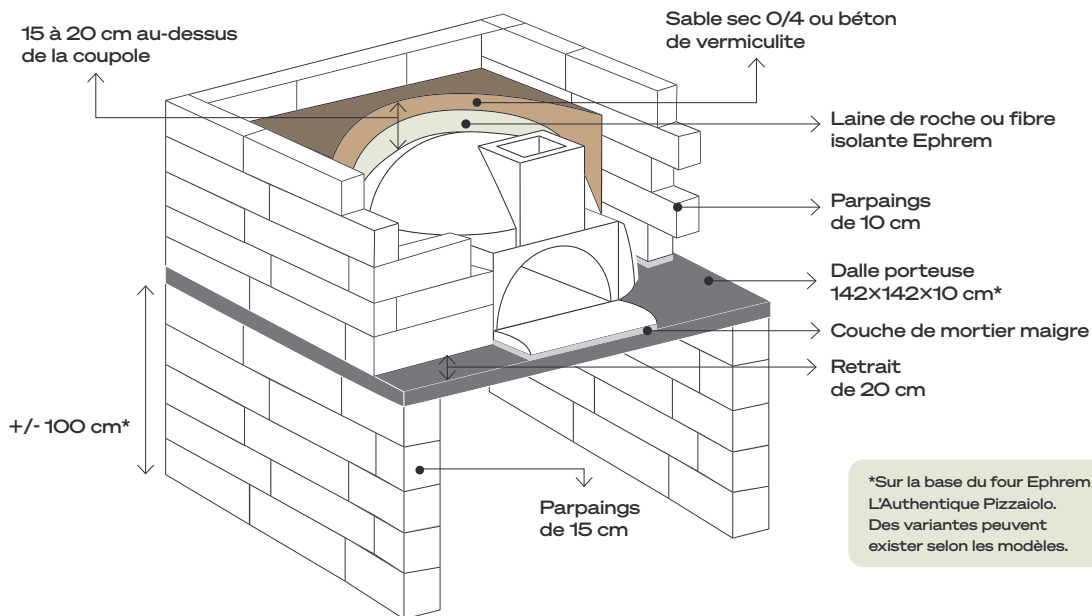
Façade fonte à
porte double battant

Dim. : 60x30x2 cm.

La Façade fonte avec porte à double battant est aussi une parfaite alternative, avec un rendu authentique et massif. Compatible avec L'Authentique Pizzaiolo, L'Essentiel et Le Carré.



EN CAISSON

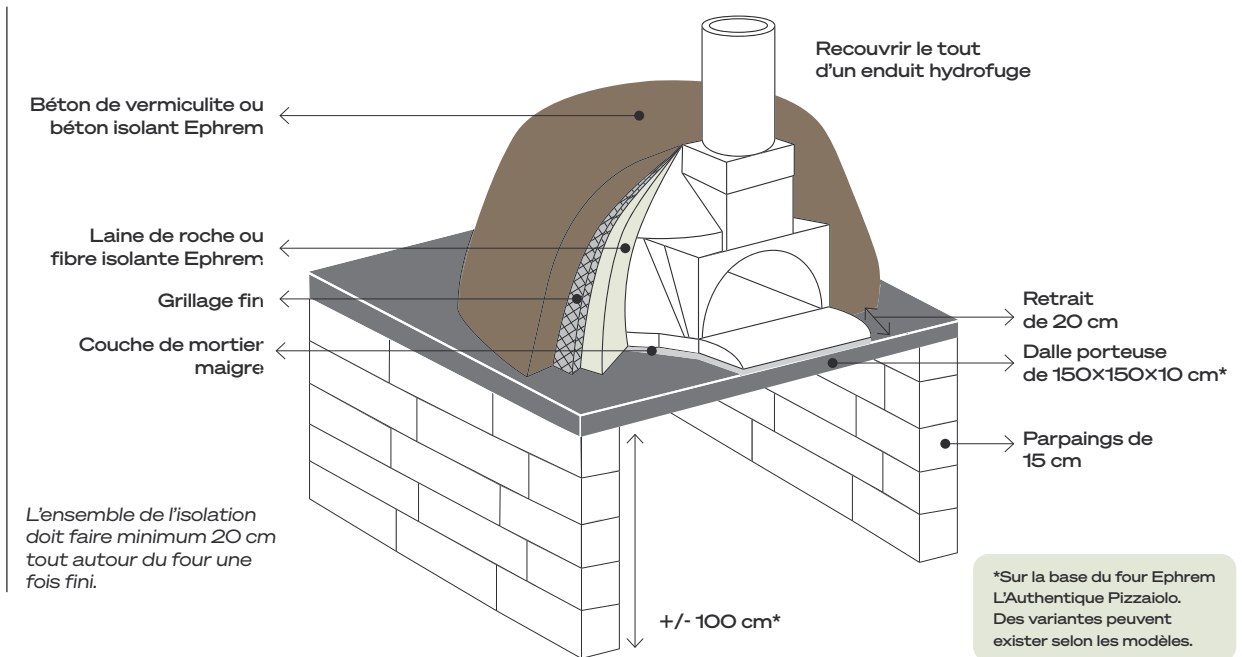


- 1 Sur une surface plane et stable, monter des jambages en parpaings de 15 cm, puis réaliser une dalle porteuse en béton armé de 142x142x10 cm*. Laisser sécher au moins 15 jours.
- 2 Monter le four selon les recommandations de la notice fournie, jusqu'à la pose du premier boisseau ou de la buse de raccordement et du début du conduit inox, avant de commencer l'isolation du four.
- 3 Bâtir un mur en parpaings de 10 cm autour du four.
- 4 Couvrir intégralement le four d'un rouleau souple de laine de roche (10 cm d'épaisseur) ou du rouleau de fibre isolante vendu en option par Ephrem en couches croisées.
- 5 Recouvrir l'ensemble soit de sable sec de granulométrie 0/4, soit d'un béton de vermiculite lié avec du ciment réfractaire pour atteindre 15 à 20 cm au-dessus du four.
- 6 Terminer le conduit d'évacuation des fumées selon la notice. Faire un abri au-dessus du four, en laissant un vide d'air d'environ 20 cm au-dessus de l'isolation du four, pour réaliser un caisson de décompression.

Attention :

Pour le montage d'un four professionnel des différences de montage existent : épaisseur des jambages, de la dalle, etc. Suivez la notice et contactez-nous pour plus d'informations.

EN DÔME



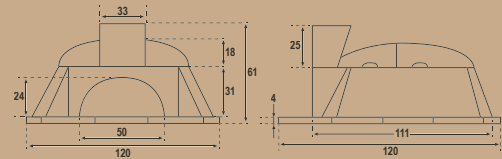
- 1 Sur une surface plane et stable, monter des jambages en parpaings de 15 cm, puis réaliser une dalle porteuse en béton armé de 150x150x10 cm*. Laisser sécher au moins 15 jours.
- 2 Monter le four selon les recommandations de la notice fournie, jusqu'à la pose du premier boisseau ou de la buse de raccordement et du début du conduit inox, avant de commencer l'isolation du four.
- 3 Couvrir intégralement le four d'un rouleau souple de laine de roche/ céramique (10 cm d'épaisseur) ou du rouleau de fibre isolante vendu en option par Ephrem en couches croisées.
- 4 Positionner un grillage fin directement sur le rouleau d'isolant pour le maintenir, il servira également d'accroche au béton.
- 5 Faire un béton de vermiculite à la bétonnière en respectant les proportions d'environ 4 L de vermiculite pour 1 kg de ciment réfractaire, sans oublier l'eau. Appliquer une couche d'environ 20 cm sur tout le four de manière uniforme. Le béton isolant prêt à l'emploi fourni par Ephrem convient également.
- 6 Laisser sécher le béton, puis protéger l'ouvrage avec une finition hydrofugée pour éviter que l'eau ne s'infilte. Terminer le conduit d'évacuation des fumées selon la notice.



Notre four L'Artisan 130 chez Pizzeria Etna, Marseille.

L'Authentique Pro

*L'Authentique Pizzaiolo
version pro*



L'authentique pro est la version renforcée du modèle domestique qui offre une meilleure résistance à l'usure. Il peut être une alternative pour les professionnels qui disposent d'un petit emplacement.

Les fours professionnels

Robustes et bien faits, nos fours à bois professionnels vous assurent une cuisson parfaite. Proposés en kit, ils sont personnalisables. Entièrement réalisés en béton réfractaire à base de chamotte, ils vous offrent une authentique cuisson au feu de bois et une inertie exceptionnelle. Contactez-nous pour plus d'informations.

⊙ DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	90 cm (0,64m ² / cuisson)
ENCOMBREMENT MAXI	120x121 cm
POIDS	390 kg
DALLE PORTEUSE	142x132 cm (épaisseur 10 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE, PORTE ACIER ET GRILLE BARBECUE

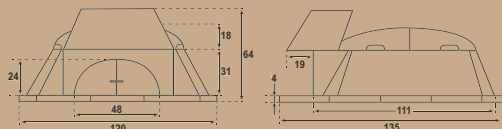
Grille barbecue	8 kg par fournée
2 à 3 plats Ø30 cm par fournée	6 à 8 kg / chauffe
2 pizzas Ø33 cm par fournée 40 pizzas/h	Garantie 5 ans

⊙ OPTIONS

ACCESSOIRES DE CUISSON ET DÉCORATIFS, MATÉRIAUX ISOLANTS

Le Gastronomo Pro

Un modèle bien équipé et facile à intégrer

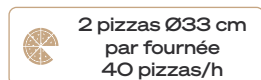
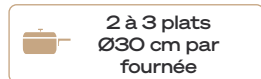


Ce modèle dispose d'un avaloir extérieur qui le rend extrêmement polyvalent : pizzas, pain, grillades, plats mijotés à l'honneur!

● DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	90 cm (0,64m ² / cuisson)
ENCOMBREMENT MAXI	120x121 cm
POIDS	410 kg
DALLE PORTEUSE	142x132 cm (épaisseur 10 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE, FAÇADE FONTE AVEC PORTE À DOUBLE BATTANT ET GRILLE BARBECUE

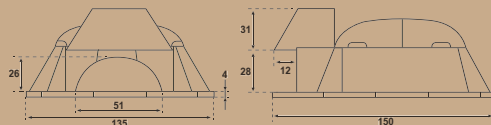


● OPTIONS

ACCESSOIRES DE CUISSON ET MATÉRIAUX ISOLANTS

L'Artisan 110

Un four professionnel compact et performant

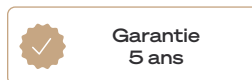
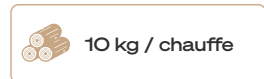
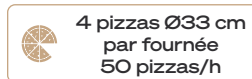
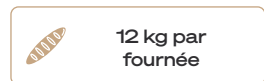
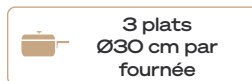


Il est possible de l'installer dans un local de pizzas à emporter, une pizzeria (40 couverts) ou un camion à pizza (double essieux).

● DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	110 cm (0,95m ² / cuisson)
ENCOMBREMENT MAXI	135x150 cm
POIDS	570 kg
DALLE PORTEUSE	170x170 cm (épaisseur 20 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE ET PORTE FONTE ARTISAN 110



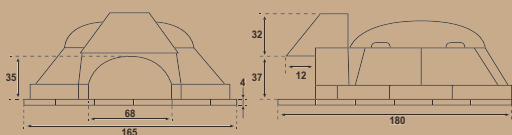
● OPTIONS

ACCESSOIRES DE CUISSON, MATÉRIAUX ISOLANTS ET GRILLE BARBECUE



L'Artisan 130

Un format polyvalent
pour restaurants et pizzerias



Sa grande capacité permet une utilisation aisée et convient parfaitement à la majorité des restaurateurs.

● DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	130 cm (1,33 m ² / cuisson)
ENCOMBREMENT MAXI	165x180 cm
POIDS	880 kg
DALLE PORTEUSE	210x210 cm (épaisseur 20 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN DALLES
D'ARGILE RÉFRACTAIRE ET
PORTE FONTE ARTISAN 130/160



3 à 4 plats
Ø30 cm par
fournée



15 kg par
fournée



6 pizzas Ø33 cm
par fournée
70 pizzas/h



15 kg / chauffe



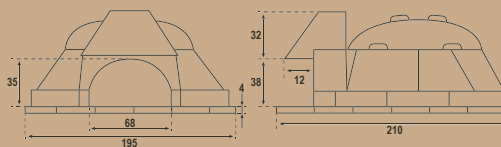
Garantie
5 ans

● OPTIONS

ACCESSOIRES DE CUISSON,
MATÉRIAUX ISOLANTS ET GRILLE BARBECUE

L'Artisan 160

Le compagnon des grandes
tablées et boulangers



Il est possible de l'installer dans un restaurant pizzeria de très grande capacité, un local de pizzas, une boulangerie artisanale ou encore comme four banal pour une collectivité.

● DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	160 cm (2 m ² / cuisson)
ENCOMBREMENT MAXI	195x210 cm
POIDS	1320 kg
DALLE PORTEUSE	240x240 cm (épaisseur 20 cm)

INCLUS : AVALOIR, SOLE EN DALLES
D'ARGILE RÉFRACTAIRE ET
PORTE FONTE ARTISAN 130/160



4 à 5 plats
Ø30 cm par
fournée



25 kg par
fournée



9 pizzas Ø33 cm
par fournée
100 pizzas/h



18 kg / chauffe



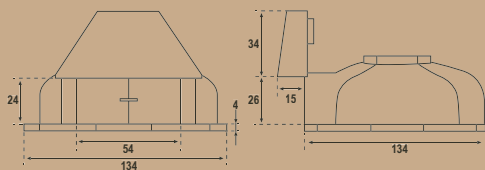
Garantie
5 ans

● OPTIONS

ACCESSOIRES DE CUISSON,
MATÉRIAUX ISOLANTS ET GRILLE BARBECUE

Le Nomade 120

Le plus grand four fixe pour food-truck



Un modèle spécialement conçu en collaboration avec les professionnels de la pizza afin d'offrir un grand volume pour un poids léger. Il peut être monté sur la table support métallique vendue en option ou bien dans un local en dur.

🕒 DÉTAILS TECHNIQUES

Ø INTÉRIEUR	120 cm (1,13 m ² / cuisson)
ENCOMBREMENT MAXI	134x134 cm
POIDS	430 kg
DIM. DALLE EN DUR	186x161 cm (épaisseur 20 cm)
DIM. CHÂSSIS MÉTALLIQUE	142,5x142,5 cm

INCLUS : AVALOIR EN ACIER, PORTE ACIER À DOUBLE BATTANT ET SOLE EN DALLES D'ARGILE RÉFRACTAIRE (SOLE 4 CM)



5 pizzas Ø33 cm
par fournée
60 pizzas/h



10 kg / chauffe



Garantie
5 ans



4 à 5 plats
Ø30 cm par
fournée

🕒 OPTIONS

ACCESSOIRES DE CUISSON,
MATÉRIAUX ISOLANTS ET TABLE SUPPORT

Table Support

Le complément du Nomade 120



Cet ensemble est spécialement conçu pour le montage du four Le Nomade 120 sur véhicule ou pour simplifier l'installation dans un local. Il est constitué d'un support métallique, et d'une façade en inox brossé.

🕒 DÉTAILS TECHNIQUES

DIMENSIONS DE LA TABLE	142,5x142,5x195 cm
POIDS	125 kg



Garantie
5 ans

Le Nomade 120



Important:

Notre équipe est à votre écoute pour vous accompagner dans l'installation d'un four professionnel. Le montage est similaire à celui d'un four particulier avec des variantes à intégrer.



Le comparatif des fours professionnels

Vous hésitez entre plusieurs fours ?

Tout y est : comparez-les ici pour mieux comprendre leurs différences, et choisissez celui qui s'adaptera le mieux à votre projet.

Contactez-nous pour plus d'informations :

contact@four-ephrem.com



L'Authentique Pro



Le Gastronom Pro

PIZZA	2 pizzas / fournée Soit 40 / heure	2 pizzas / fournée Soit 40 / heure
PAIN	8 kg / fournée	8 kg / fournée
GRILLAGES (GRILLE BARBECUE)	Incluse	Incluse
PLATS MIJOTÉS	2 à 3 / fournée	2 à 3 / fournée
POIDS	390 kg	410 kg
DIAMÈTRE INTÉRIEUR	90 cm	90 cm
ENCOMBREMENT MAXI - DIM. DALLE PORTEUSE	120x121 cm - 142x132 cm	120x121 cm - 142x132 cm
INCLUS	Avaloir Sole en dalles d'argile réfractaire Porte acier Grille barbecue	Avaloir Sole en dalles d'argile réfractaire Façade fonte avec porte à double battant Grille barbecue
OPTIONS	Accessoires de cuisson Habillage Matériaux isolants	Accessoires de cuisson Matériaux isolants
SPÉCIFICITÉS	L'Authentique Pizzaiolo, version pro	Un modèle bien équipé et facile à intégrer

Nous proposons aussi des modèles rotatifs pour restaurateurs et boulangers.
 Découvrez-les sur notre site: four-ephrem.com


L'Artisan 110
L'Artisan 130
L'Artisan 160
Le Nomade 120

4 pizzas / fournée
 Soit 50 / heure

6 pizzas / fournée
 Soit 70 / heure

9 pizzas / fournée
 Soit 100 / heure

5 pizzas / fournée
 Soit 60 / heure

12 kg /
 fournée

15 kg /
 fournée

25 kg /
 fournée

4 à 5 /
 fournée

Option

Option

X

X

3 / fournée

3 à 4 / fournée

4 à 5 / fournée

X

570 kg

880 kg

1320 kg

430 kg

110 cm

130 cm

160 cm

120 cm

135x150 cm

165x180 cm

195x210 cm

134x134 cm

170x170 cm

210x210 cm

240x240 cm

166x151 cm

Avaloir
 Sole en dalles
 d'argile réfractaire
 Porte fonte
 Artisan 110

Avaloir
 Sole en dalles
 d'argile réfractaire
 Porte fonte Artisan
 130/160

Avaloir
 Sole en dalles
 d'argile réfractaire
 Porte fonte Artisan
 130/160

Avaloir en acier
 Porte acier
 à double battant
 Sole en dalles
 d'argile réfractaire
 (sole 4 cm)

Accessoires
 de cuisson
 Grille barbecue
 Matériaux isolants

Accessoires
 de cuisson
 Grille barbecue
 Matériaux isolants

Accessoires
 de cuisson
 Grille barbecue
 Matériaux isolants

Accessoires
 de cuisson
 Table support
 métallique
 Matériaux isolants

Un four professionnel
 compact
 et performant

Un format
 polyvalent pour la
 restauration et les
 pizzerias

Le compagnon des
 grandes tablées et
 des boulangers

Le plus grand four
 fixe pour food-truck



La pelle bois

Idéale pour enfourner

ø 32
L 108 cm

Hêtre massif (solide & résistante,
facile à manipuler)

La pelle bois permet de placer directement les pizzas & les pains sans risque d'adhérence de la pâte. Idéale aussi pour tout positionner dans le four sans risque de brûlure ni déperdition de chaleur. Supporte le poids des plats.



La pelle inox

Parfaite pour défourner

ø 32
L 103 cm

100% Inox (résistante aux chocs & à l'usure,
facile d'entretien)

Très fine, la pelle inox permet de défourner facilement les pizzas et les pains. Idéale aussi pour les déplacer aisément dans le four. C'est le complément idéal de la pelle bois.



Les accessoires



La raclette

L 101 cm

Pour manipuler les cendres et la braise

Raclette acier avec manche inox :
résistante & légère

La raclette est parfaitement adaptée
pour retirer ou déplacer les cendres et
les braises du four.

La balayette

L 103 cm

Pour nettoyer la sole

Brosse avec poils en laiton
& manche en aluminium

L'outil indispensable pour nettoyer
les cendres sur la sole du four.
S'utilise parfaitement en combinaison
avec la raclette.

Le kit de cuisson

Un kit complet pour votre four



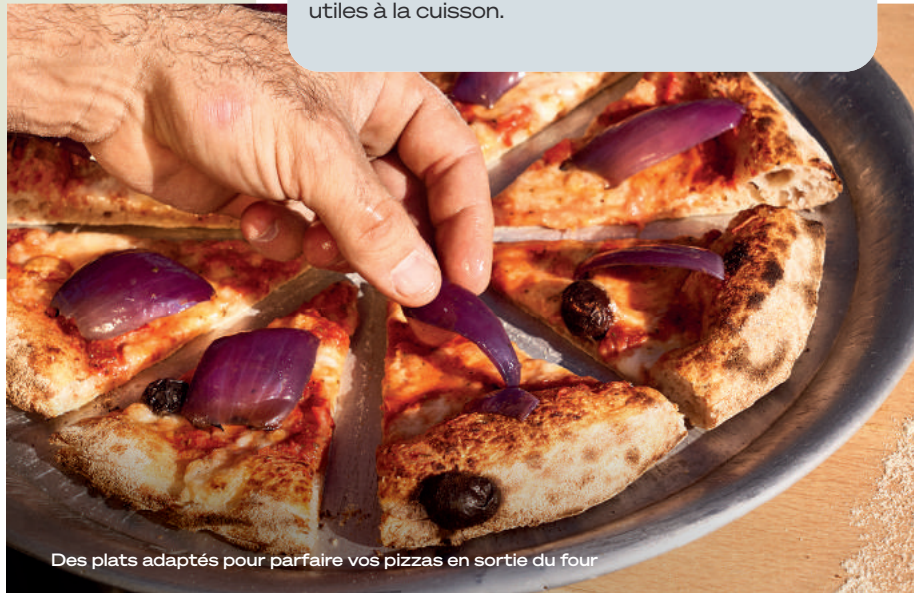
Comprend : support mural, pelles bois et inox, raclette et balayette.

Le support mural

Un présentoir pratique



Sobre et pratique, le support mural permet de regrouper à portée de main tous les accessoires utiles à la cuisson.



Des plats adaptés pour parfaire vos pizzas en sortie du four

Les thermomètres

Les partenaires d'une cuisson réussie



Le 0/300°

Thermomètre inox à poser sur la dalle du four. Mesure la température jusqu'à 300°C.



Le 0/500°

Thermomètre à fixer sur la porte du four. Mesure la température jusqu'à 500°C.



Le digital

Thermomètre digital, mesure la température par infra rouge jusqu'à 550°C.



Des accessoires parfaits pour une utilisation des plus optimales.

Les plats

Pour servir en fin de cuisson

Plats en aluminium pour accueillir les pizzas à la sortie du four. Plusieurs diamètres :



Ø 35cm



Ø 40cm



Ø 45cm

Pour les grillades

Plaques et grilles : des outils multifonctions



Grille barbecue



Lèche-frite

Des compléments pour une cuisson variée : grillades, barbecue, etc.

Le cendrier



Pour un retrait des cendres plus aisé. Uniquement pour fours domestiques.

Les portes

Pour un four bien équipé



Porte isolante

Pour réussir la cuisson des pains & viennoiseries. Uniquement compatible avec L'Authentique Pizzaiolo.



Porte acier

Incluse avec chaque four domestique Ephrem. En version mini pour Le Casanier et L'Élémentaire.

Les utilitaires

Des compléments efficaces pour le montage et l'isolation du four

Mortier réfractaire
25 kg



Pour sceller l'avaloir
& la coupole.

Béton isolant
Ephrem 12,5 kg



Sac de béton isolant prêt à
l'emploi pour une isolation en
dôme simplifiée

Fibre isolante
Ephrem



Rouleau de laine minérale
performante pour l'isolation
supérieure du four

L'évacuation des fumées

Une gamme de
conduits d'évacuation



Pour l'évacuation des
fumées des fours
Ephrem. Disponibles
en inox ou en acier noir
émaillé. Découvrez la
gamme complète sur
notre site internet.

Buse de raccordement
Ø 20cm



Indispensable pour raccorder
les conduits d'évacuation.

Les options

Dalle d'argile réfractaire



Pour les passionnés désireux
de maximiser le potentiel
de leur four. Dalle d'argile
réfractaire de dimensions
30X30X4 cm pour une
performance de cuisson
optimisée. Disponible à
l'unité ou en sole complète en
option lors de la commande
du four domestique. Coloris
naturel rosé.

Volet pour conduit



Pour limiter les entrées d'air
frais et maintenir la chaleur
à l'intérieur du four.



Fabrication française, réalisée dans nos ateliers en Haute Provence, fours préfabriqués & modulables.

Nous rendre visite

5000, RD 4096
04180 Villeneuve
FRANCE




Nous contacter


+33 492 78 66 13


CONTACT@FOUR-EPHREM.COM


FOUR-EPHREM.COM

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

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

 [@fourephrem](https://www.facebook.com/fourephrem)

 [Four Ephrem](https://www.youtube.com/ephrem)

 [@fourephrem](https://www.pinterest.com/fourephrem)