



**PHREM**  
DISTRIBUTION

**FOURS À BOIS**  
POUR PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

[WWW.FOUR-EPHREM.COM](http://WWW.FOUR-EPHREM.COM)



Conformes aux normes alimentaires de la CEE, fabrication française, certification CE

Fours à bois domestiques pour particuliers à base de terre volcanique, la Pouzzolane. La terre volcanique utilisée pour nos fours est pour vous un gage de pureté et de résistance pour une cuisine au feu de bois.



LE PIZZAIOLLO

Diamètre intérieur : 90 cm  
 Porte acier noire  
 Grille de 41 x 62 cm  
 Encombrement maxi : 110 x 131 cm  
 Poids : 380 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 140x140 cm



**Option : sole en terre blanche**

Diamètre intérieur : 90 cm - Porte acier noire.  
 Encombrement maxi : 120 x 121 cm  
 Grille de 41 x 62 cm  
 Poids : 355 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 142x132 cm

*Produit vedette de la gamme - Taille idéale pour un usage familial. Ce four convient parfaitement pour la cuisson de pizzas, pains, grillades & plats mijotés.*



LOU MITRON

Diamètre intérieur : 70 cm  
 Porte acier noire  
 Encombrement maxi : 83 x 105 cm  
 Poids : 210 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 105 x 115 cm

**Option : sole en terre blanche**

Diamètre intérieur : 70 cm - Porte acier noire.  
 Encombrement maxi : 90 x 107 cm  
 Poids : 185 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 112 x 118 cm

*Idéal pour les pizzas et grillades. Non conseillé pour le pain.*



LOU CAGANIS

Façade brique - Porte acier noire  
 Diamètre intérieur : 55 cm  
 Encombrement maxi : 69 x 75 cm  
 Poids : 210 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 90 x 85 cm

**Option : sole en terre blanche**

Façade briques - Porte acier noire  
 Diamètre intérieur : 55 cm  
 Encombrement maxi : 76 x 76 cm  
 Poids : 200 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 98 x 87 cm

*Facile à intégrer dans une cuisine de par sa petite taille. Ce four convient parfaitement pour la cuisson de pizzas, pains et plats mijotés.*



## LOU PICHOUNET

Dimensions intérieures : 67 x 65 cm  
 Porte acier noire  
 Grille de 41 x 62 cm  
 Encombrement maxi : 79 x 93 cm  
 Poids : 320 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 110 x 110 cm

### Option : sole en terre blanche

Dimensions intérieures : 67 x 65 cm  
 Porte acier noire - Grille de 41 x 62 cm  
 Encombrement maxi : 91 x 91 cm - Poids : 315 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 113 x 102 cm

*Plus facile à intégrer et à habiller par sa taille et sa forme rectangulaire. Ce four convient parfaitement pour la cuisson de pizzas, pains, grillades et plats mijotés.*



## BARBE FOUR

Dimensions intérieures : 67 x 65 cm  
 Porte fonte double battant  
 Grille de 41 x 62 cm  
 Encombrement maxi : 79 x 93 cm  
 Poids : 335 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 110 x 110 cm

### Option : sole en terre blanche

Dimensions intérieures : 67x65 cm  
 Porte fonte double battant - Grille de 41 x 62 cm  
 Encombrement maxi : 91 x 91 cm - Poids : 330 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 113 x 102 cm

*Un Pichounet agrémenté d'une porte en fonte.*



## MAXI BARBE FOUR

Dimensions intérieures : 90 cm  
 Porte fonte double battant  
 Grille de 41 x 62 cm  
 Encombrement maxi : 110 x 131 cm  
 Poids : 400 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 140 x 140 cm

### Option : sole en terre blanche

Dimensions intérieures : 90 cm  
 Porte fonte double battant - Grille de 41 x 62 cm  
 Encombrement maxi : 120 x 121 cm - Poids : 375 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 142 x 132 cm

*Un Pizzaiolo avec un avaloir extérieur en avancé et une porte en fonte à double battants. Le Maxi Barbe Four est le haut de gamme chez Ephrem Distribution. Ce four convient parfaitement pour la cuisson des pizzas, pains, grillades et plats mijotés.*



## COMBINET MAX'INOX

Sur commande

Hauteur : 191 cm (hors conduit de fumée)  
 Profondeur : 131 cm  
 Largeur : 218 cm  
 Hauteur de la table : 93 cm  
 Poids : 620 kg

*Un habillage complet en inox avec un four modèle Maxi Barbe Four fourni avec une grille, une façade en fonte, un plan de travail en inox. A monter en intérieur ou sous abri.*

Tous nos fours de la gamme tradition sont équipés d'une grille, à l'exception des fours **Lou Mitron & Lou Caganis.**



## LE COMBINET DU MITRON



Un habillage complet avec four modèle Mitron fourni avec une grille, une porte, une arcade et un plan de travail. Ce combinet est fourni non crépi.

Largeur : 178 cm  
Profondeur : 121 cm  
Hauteur : 196 cm  
Poids : 1104 kg

*Un ensemble prêt à monter avec un four à bois Lou Mitron et son habillage isolant. Ce four convient parfaitement pour la cuisson de pizzas, grillades et plats mijotés. Non conseillé pour le pain.*

## LE COMBINET DU PIZZAIOLLO

Un habillage complet avec four modèle Pizzaiollo fourni avec une grille, une porte, une arcade et un plan de travail. Ce combinet est fourni non crépi.

Largeur : 242 cm  
Profondeur : 140 cm  
Hauteur : 213 cm  
Poids : 2050 kg

*Idéal pour la cuisson de pains, pizzas, grillades, poissons et plats mijotés.*



Fours à bois domestiques pour particuliers à base de terre volcanique, la Pouzzolane. La terre volcanique utilisée pour nos fours est pour vous un gage de pureté et de résistance pour une cuisine au feu de bois.



LE 2061

Diamètre intérieur : 61 cm  
 Porte acier noire  
 Encombrement maxi : 75 x 82 cm  
 Poids : 140 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 95 x 100 cm

**Option : sole en terre blanche**

Diamètre intérieur : 61 cm - Porte acier noire  
 Encombrement maxi : 76 x 91 cm - Poids : 145 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 98 x 102 cm

*Un four en entrée de gamme pour s'essayer à la cuisson au feu de bois. Ce four convient parfaitement pour la cuisson de pizzas, pains et plats mijotés.*



LE 2090

Diamètre intérieur : 90 cm  
 Porte acier noire  
 Encombrement maxi : 107 x 127 cm  
 Poids : 360 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 140 x 140 cm

**Option : sole en terre blanche**

Diamètre intérieur : 90 cm - Porte acier noire  
 Encombrement maxi : 120 x 121 cm - Poids : 335 kg  
 Dimension mini de la dalle porteuse : 142 x 132 cm

*Un four en entrée de gamme pour s'essayer à la cuisson au feu de bois. Taille idéale pour un usage familial. Ce four convient parfaitement pour la cuisson de pizzas, pains, grillades et plats mijotés.*



LE COMBINET 2100

Ensemble de cuisson à bâtir, composé d'un four à bois (modèle 2061), d'un creuset, d'un habillage en pierre reconstituée blanc cassé avec hotte.

Fourni avec une porte en acier noire et grille barbecue de 65 x 40 cm  
 Largeur : 170 cm - Profondeur : 117 cm  
 Hauteur : 193 cm - Poids : 1700 kg  
 Fourni non crépi.

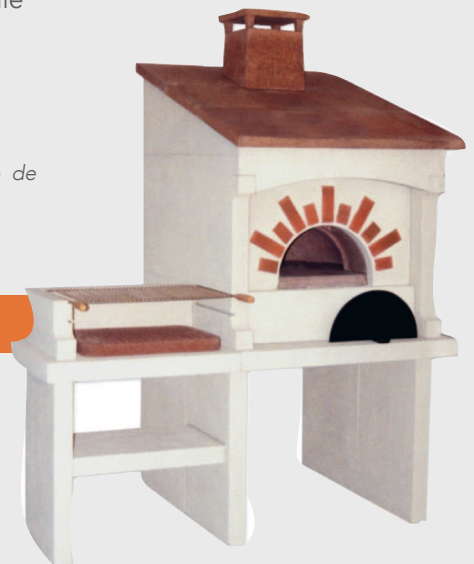
*Ce combinet convient parfaitement pour la cuisson de pizzas, pains, grillades et plats mijotés.*

LE COMBINET 2200

Ensemble de cuisson à bâtir, composé d'un four à bois (modèle 2061), d'un creuset, d'un habillage en pierre reconstituée blanc cassé .

Fourni avec une porte en acier noire et grille barbecue de 65 x 40 cm  
 Largeur : 170 cm - Profondeur : 110 cm - Hauteur : 212 cm - Poids : 1400 kg  
 Fourni non crépi.

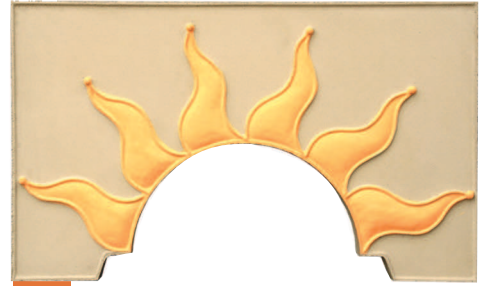
*Ce four convient parfaitement pour la cuisson de pizzas, pains, grillades et plats mijotés.*





**ARCADE**

Pour les fours : Lou Mitron, Le Pizzaiolo et le 2090.  
Dimensions : 100 x 54 x 20 cm  
Poids : 94 kg



**FLAMME**

Pour les fours : Lou Mitron, Le Pizzaiolo et le 2090.  
Dimensions : 101 x 60 x 5 cm  
Poids : 50 kg



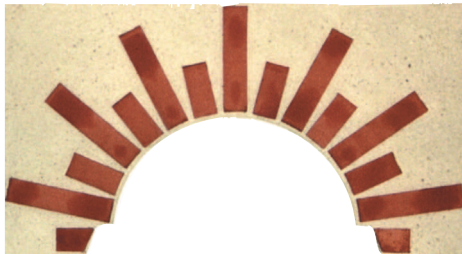
**AGADIR**

Pour les fours : Lou Mitron, Le Pizzaiolo et le 2090.  
Dimensions : 101 x 60 cm  
Poids : 10 kg  
Façade en fer forgé, fait main et vernis.



**PIERRE RECONSTITUÉE**

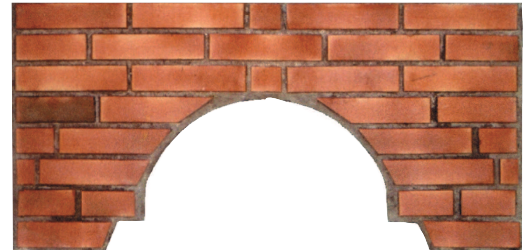
Pour les fours : Lou Mitron, Le Pizzaiolo et le 2090.  
Dimensions : 100 x 60 x 14 cm  
Poids : 65 kg



**SOLEIL**

Façade soleil n°1 pour le four modèle 2061 :  
Dimensions : 90 x 50 x 5 cm  
Poids 40 kg

Façade soleil n°2 pour les modèles 2090, Lou Mitron, Le pizzaiolo :  
Dimensions : 100 x 55 x 5 cm  
Poids : 48 kg



**BRIQUE**

Façade brique n°1 pour le four Lou Pichounet :  
Dimensions : 100 x 47 x 5 cm  
Poids : 39 kg

Façade brique n°2 pour les fours Lou Mitron, Le Pizzaiolo et le 2090 :  
Dimensions : 100 x 50 x 5 cm  
Poids : 40 kg



**PORTE FONTE DOUBLE BATTANT**

Adaptable pour Le Pizzaiolo, Lou Mitron, Lou Pichounet, Combinet du Mitron, Combinet du Pizzaiolo et le 2090.  
Dimensions 30 x 60 cm  
Poids : 13 kg

## GRILLE SUR TRINEAU

Dimensions : 41 x 62 cm



## PLAQUE LÛCHEFRITE

Permet de récupérer les graisses lors de la manipulation de la grille. Ne pas laisser dans le four pendant la cuisson.  
Dimensions : 39 x 49,5 cm



## PORTE ISOLANTE

Adaptable sur Pizzaiolo, 2090 et Maxi Barbe four.  
Dimensions : 25 x 51 cm (à partir des modèles 2007)  
Poids : 7 kg



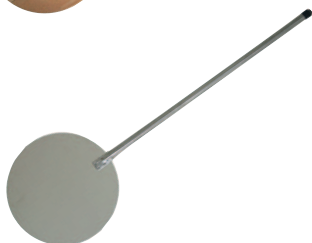
## PELLE BOIS

Pour l'enfournage  
Diamètre : 32 cm  
Longueur totale : 108 cm



## PELLE INOX

Pour le défournage  
Diamètre : 32 cm  
Longueur totale : 103 cm



## RACLETTE ACIER

Pour le décendrage  
Largeur : 20 cm  
Longueur totale : 101 cm



## BALAYETTE

Poils en laiton  
Longueur totale : 103 cm



## SUPPORT MURAL TOUT INOX

Longueur : 66 cm  
Hauteur : 7 cm  
Profondeur : 3,5 cm  
Poids : 0,750 kg



## PLAT À PIZZA

En aluminium type pizzeria  
Diamètre : 34 cm  
Diamètre : 39 cm  
Diamètre : 45 cm



## THERMOMÈTRE

De 0 à 500°C à canne, à monter sur les portes et adaptable à la gamme des fours domestiques.



De 0 à 300°C, à poser sur la sole



De -50 à +550°C, laser à visée infrarouge.



## VOLET POUR CONDUIT DE FUMÉE

Adaptable à tous les conduits de 200 mm.  
Dimensions : 29,5 x 28 x 7 cm  
Poids : 8 kg



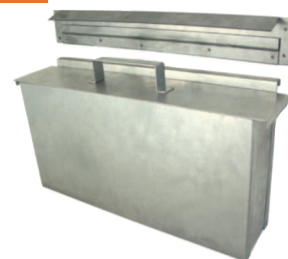
## BUSE DE RACCORDEMENT POUR CONDUIT INOX

Compatible à tous nos fours.  
Diamètre : 200 mm  
Dimensions : 29,5 x 28 x 7 cm  
Poids : 7,7 kg



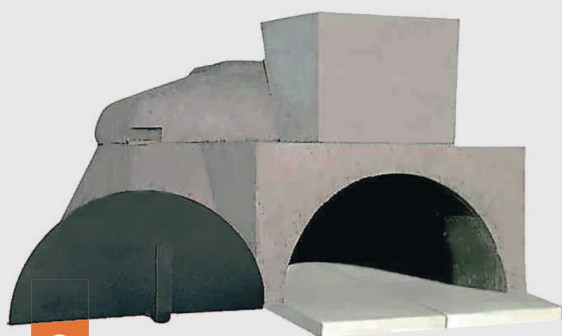
## CENDRIER

Adaptable sur tous les fours domestiques.  
Dimensions du bac : 47 x 24,5 x 10,5 cm  
Poids : 7,1 kg



Une gamme de fours professionnels offrant un grand choix de dimensions (diamètre intérieurs de 90 à 160 cm) permettant des rendements allant jusqu'à 1000 pizzas par jour.

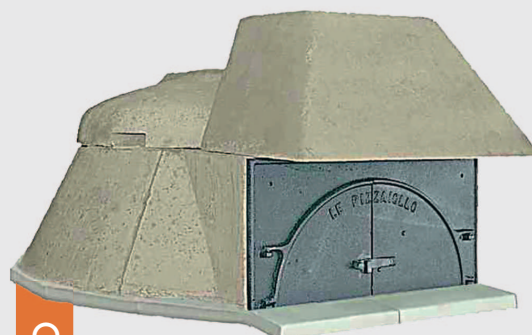
Tous nos fours sont constitués d'éléments réfractaires à haute teneur en alumine offrant les plus grandes résistances thermiques. La sole est constituée de dalles réfractaire cuites très résistantes à l'usure. La hauteur des voûtes a été spécialement étudiée pour permettre : une circulation optimale de la chaleur, une faible consommation de bois, un enfournement des pizzas et un chargement du bois aisés. Ces qualités en font des fours robustes, efficaces et indispensables, déjà appréciés par des milliers d'utilisateurs.



LE PIZZAIOLO RESTO

Rendement : jusqu'à 40 pizzas de Ø33 cm / heure.  
 Diamètre intérieur : 90 cm  
 Sortie du conduit de fumée : 20 x 20 cm  
 Encombrement maxi : 120 x 121 cm  
 Poids : 390 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 142 x 132 cm  
 Porte métallique.

*Il peut être installé dans un camion à pizza, un local de pizza à emporter ou un restaurant pizzeria de petite capacité.*



LE MAXI BARBE RESTO

Rendement : jusqu'à 40 pizzas de Ø33 cm / heure.  
 Diamètre intérieur : 90 cm  
 Sortie du conduit de fumée : 20 x 20 cm  
 Encombrement maxi : 120 x 121 cm  
 Poids : 410 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 142 x 132 cm  
 Porte fonte double battant.

*Il peut être installé dans un camion à pizza, un local de pizza à emporter ou un restaurant pizzeria de petite capacité.*



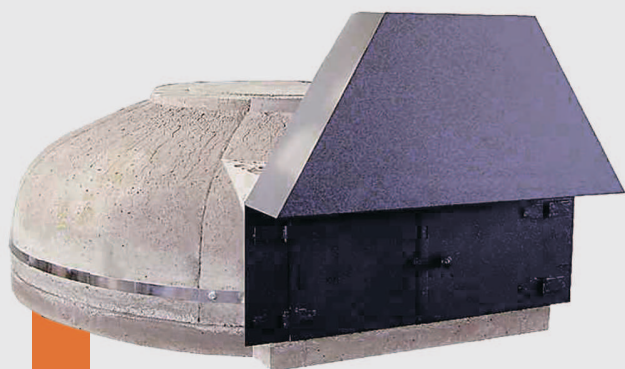
MODÈLE 110

Rendement : jusqu'à 70 pizzas de Ø33 cm / heure.  
 Diamètre intérieur : 110 cm  
 Sortie du conduit de fumée : 20 x 20 cm  
 Encombrement maxi : 135 x 150 cm  
 Poids : 570 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 165 x 165 cm  
 Porte fonte.

*Il peut être installé dans un camion à pizza double essieux, un local de pizza à emporter ou un restaurant pizzeria de petite capacité.*







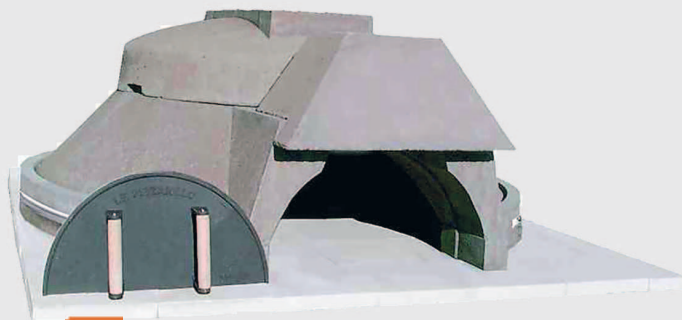
## MODÈLE 120

### SPECIAL CAMION DE PIZZA

Rendement : jusqu'à 90 pizzas de Ø33 cm / heure.  
 Diamètre intérieur : 120 cm  
 Dimensions extérieures : 134 x 134 cm  
 Dimensions mini du châssis porteur : 140 x 140 cm  
 Sortie du conduit de fumée : pour tubage 200 mm  
 Poids avec sole spécial camion (fond exceptionnel) ép. 6 cm : 490 kg  
 Poids avec sole allégée en dalles réfractaires blanches (compressée et cuites) ép. 4 cm : 430 kg  
 Ouverture : 54 x 24 cm  
 Porte acier à double battant montée sur façade avaloir  
 Capacité maximum : 5 pizzas Ø33 cm

En option : Isolants légers pour montage en camion, 2 rouleaux de fibres minérales pour la voute et 4 plaques d'isolant rigide pour la sole.

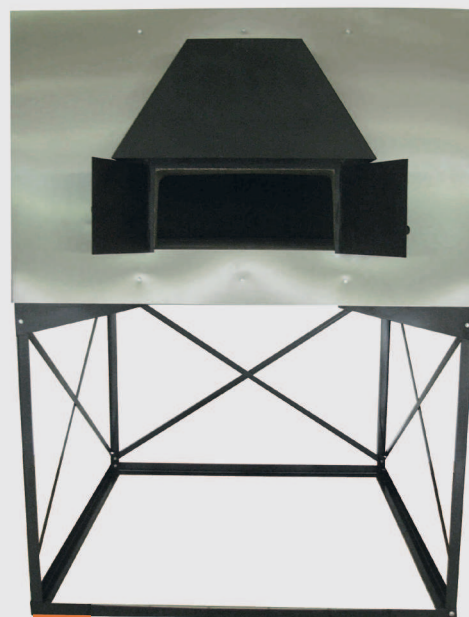
*Ce four à bois est destiné aux camions pizzas.*



## MODÈLE 130

Rendement : jusqu'à 110 pizzas de Ø33 cm / heure.  
 Diamètre intérieur : 130 cm  
 Sortie du conduit de fumée : 20 x 20 cm  
 Encombrement maxi : 165 x 180 cm  
 Poids : 880 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 210 x 210 cm  
 Porte fonte.

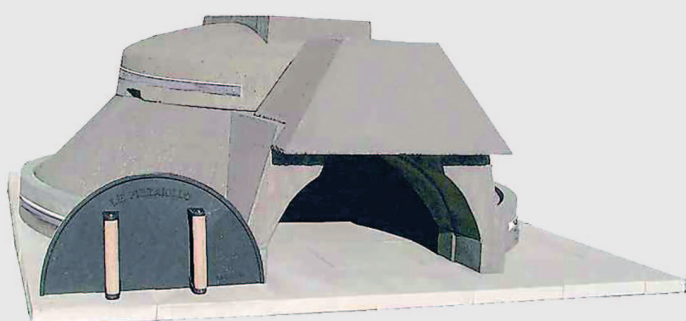
*Il peut être installé dans un local de pizza à emporter ou un restaurant pizzeria de capacité moyenne.*



## HABILLAGE MODÈLE 120

Spécialement conçu pour le montage sur véhicule du four à bois Modèle 120 spécial fourgon (sole allégée), cet ensemble est constitué d'un support métallique et d'une façade en inox brossé.

Hauteur : 195 cm  
 Largeur : 142,50 cm  
 Profondeur : 142,50 cm  
 Poids : 125 kg nu,  
 172 kg avec les isolants



## MODÈLE 160

Rendement : jusqu'à 160 pizzas de Ø33 cm / heure.  
 Diamètre intérieur : 160 cm  
 Sortie du conduit de fumée : 20 x 20 cm  
 Encombrement maxi : 195 x 210 cm  
 Poids : 1320 kg  
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 240 x 240 cm  
 Porte fonte.

*Il peut être installé dans un local de pizza à emporter ou un restaurant pizzeria de grande capacité.*

## AVALOIRS POUR CHEMINÉES ET BARBECUES

Nos fours ne nécessitent pas d'avaloir car ils sont déjà pourvus d'un départ de fumées sur lequel on pose directement un boisseau. Nos avaloirs ne doivent en aucun cas être en contact avec la flamme. Pour cheminées et barbecues, ils sont destinés à un usage domestique pour particuliers, diminuent les risques d'incendie, optimisent le tirage et sont équipés d'un système anti-refoulement. La mise en chauffe devra être effectuée progressivement.

### AVALOIR N°1

Largeur : 88 cm - Profondeur : 49 cm  
Hauteur : 45 cm - Poids : 74 kg

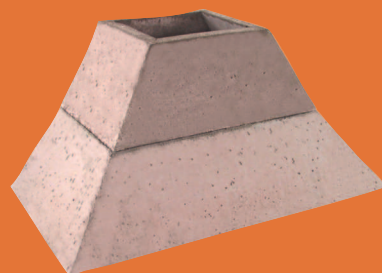
Départ des fumées :  
Intérieur : 30 x 30 cm  
Extérieur : 38 x 38 cm  
Prévoir une chaise au-delà du 3e boisseau.



### AVALOIR N°2

Largeur : 106 cm - Profondeur : 59 cm  
Hauteur : 50 cm - Poids : 148 kg

Départ des fumées :  
Intérieur : 30 x 30 cm  
Extérieur : 38 x 38 cm  
Prévoir une chaise au-delà du 3e boisseau.

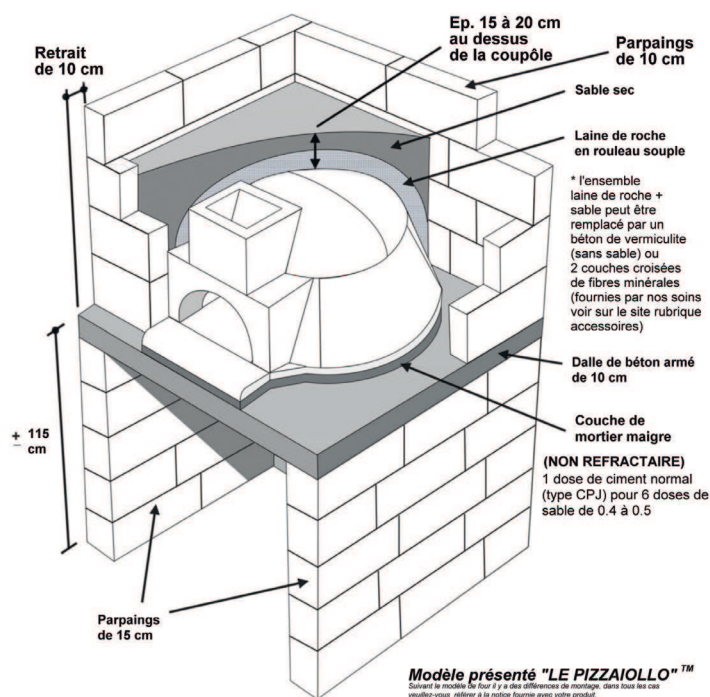


## MONTAGE TYPE D'UN FOUR

Sur une surface plane et stable, monter des jambages en parpaings de 15 cm, puis réaliser une dalle en béton armé de 10 cm. Préparer une couche de mortier maigre de 2 à 3 cm afin de monter la sole du four, en lui assurant une bonne planéité, sans faire de joints entre les dalles. Monter le four à sec ( sans joints entre les éléments). Bâtir un mur autour du four en parpaings de 10 cm et réaliser le conduit de fumée en 20 cm d'intérieur. Isoler le four en le recouvrant d'une bonne quinzaine de centimètres de béton de vermiculite (ou entourer le four de laine de roche ( en rouleau souple) et recouvrir de sable pour atteindre 15 cm au dessus du four). Faire un abri au dessus du four, en laissant un vide d'air entre celui-ci et le dessus de l'isolation du four, pour réaliser un caisson de décompression.

*Tous nos fours bénéficient du test d'alimentarité conforme à la norme CE.*

### Conseils de montage type pour un four à bois Ephrem



## CONSEILS DE CUISSON

Un four à bois permet une cuisine traditionnelle au feu de bois, pour la cuisson des pizzas et du pain mais aussi tous les plats que vous souhaitez (gratins, rôtis, grillades, poulets, tartes...). Pour cela, il suffit de faire un feu à l'intérieur du four et de cuire lorsque vous avez des braises.

### Pour la pizza :

Chauffer le four une heure à l'avance, avec 4 à 7 bûches. Lorsque la braise est faite, poussez-la sur les côtés. Donnez un coup de balayette, posez votre pizza sur la sole et cuisez 2 à 4 mn.

### Pour les cuissons nécessitant un plat :

Rôtis, poulets, gratins... Préchauffez le four comme pour les pizzas. Enfouez votre plat en le protégeant par une feuille de papier aluminium afin de permettre la cuisson au cœur du met. En fin de cuisson, retirez le papier aluminium pour dorer.

### Pour le pain :

Chauffer le four à blanc (la coupole devient blanche). Retirez la braise, laissez retomber la température (pour obtenir entre 200 et 250°), puis enfouez votre pain et fermez la porte.

### Pour les grillades :

Faites un peu moins de braises. Poussez-les sur les côtés. Posez les grillades sur une grille pieds ou grille à traineau (attention : la cuisson est très rapide). Ramenez la braise sur le centre en fin de cuisson pour brûler les graisses.





**NOUS CHOISIR,  
C'EST CHOISIR LA QUALITÉ :**

- E** À votre service **depuis 1975**, avec plus de 70 000 fours vendus en **France** et **partout dans le monde**.
- E** Une large gamme de fours à bois domestiques et professionnels, **de très haute performance** avec un **excellent rapport qualité / prix**.
- E** Nos fours sont **simples à installer** et s'intègrent aussi bien à **l'intérieur** qu'à **l'extérieur**, en fonction de vos **goûts et vos besoins**.
- E** **Très efficaces** en matière de cuisson avec une **faible consommation de bois**, nos fours vous permettront de vrais moments de **convivialité** autour de **saveurs authentiques !**

DISTRIBUTEUR :

EPHREM DISTRIBUTION, FRANCE

Photos non contractuelles. Les descriptions et illustrations de présent document sont fournies à titre simplement indicatif et sans engagement.