

EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

**Nos fours vous
accompagnent chez vous.**



Riches d'un savoir-faire de plus de 45 ans, nous fabriquons des fours à bois en béton réfractaire à base de matériaux naturels*.

La conception de nos modèles domestiques se fait à base de terre volcanique d'Ardèche (pouzzolane), celle de nos professionnels en chamotte.

Hautement performants, nos fours vous offrent les plus grandes résistances thermiques et font la renommée de notre manufacture.



Fabrication française, réalisée dans nos
ateliers en
Haute Provence
FOURS PRÉFABRIQUÉS



Chauffe directe : authentique
cuisson au feu de bois



Économique, durable & fiable



Naturellement autonettoyant



Fabrication Française



Performance énergétique :
inertie exceptionnelle



Matériaux naturels



Montage simple & rapide



Savoir-faire historique et reconnu
par nos clients

*tous nos modèles sont certifiés EN1388/1 (conforme à la mise en contact avec les denrées alimentaires)

EPHREM Fusion – 5000 RD 4096 – 04180 VILLENEUVE
four-ephrem.com – contact@four-ephrem.com - +33 492 78 66 13

EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

L'AUTHENTIQUE PIZZAIOLO

Ex - Pizzaiollo



8kg / fournée



2 pizzas Ø33cm / fournée
40 pizzas/heure



6 à 8kg / chauffe



2 à 3 plats Ø30cm / fournée



Grille barbecue

Diamètre intérieur : 90 cm

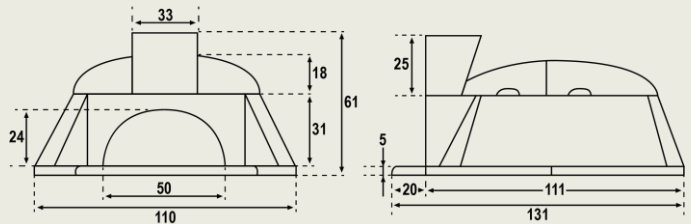
Encombrement maxi : 110x131 cm | Poids : 380 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 142x142 cm (ép. 10cm)

Inclus : porte acier standard, grille barbecue, avaloir à fumée

Options : sole en dalle 30x30x4 cm, accessoires de cuisson et d'habillage

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



L'ESSENTIEL

Ex – Lou Mitron



4 à 6kg / chauffe



1 pizza Ø33cm / fournée
20 pizzas/heure

Diamètre intérieur : 70 cm

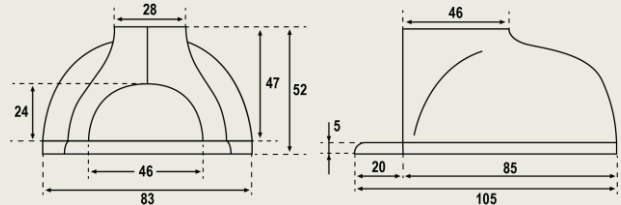
Encombrement maxi : 83x105 cm | Poids : 210 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 105x115 cm (ép. 10 cm)

Inclus : porte acier standard, avaloir à fumée

Options : sole en dalle 30x30x4 cm, accessoires de cuisson et d'habillage

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



LE CASANIER

Ex - Lou Caganis



3kg / fournée



1 pizza Ø33cm/fournée
20 pizzas/heure



4 à 6kg / chauffe



1 plat Ø30cm / fournée

Diamètre intérieur : 55 cm

Encombrement maxi : 69x75 cm | Poids : 210 kg

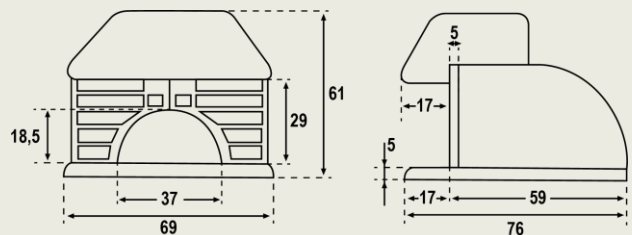
Dimensions mini de la dalle porteuse : 90x85 cm (ép. 10 cm)

Inclus : mini porte acier, façade briques, avaloir à fumée externe

Options : sole en dalle 30x30x4 cm, accessoires de cuisson

Petit format, facile à intégrer dans une cuisine intérieure.

Multifonctions : pizzas, pains, plats mijotés.



EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

LE CARRÉ

Le four facilement intégrable

Ex – Lou Pichounet



Dimensions intérieures : 67x65 cm

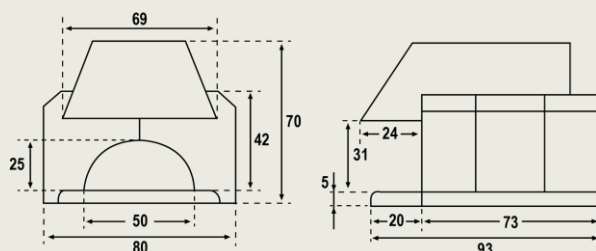
Encombrement maxi : 79x93 cm | Poids : 320 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 110x110 cm (ép. 10cm)

Inclus : porte acier standard, grille barbecue, avaloir à fumée externe

Options : sole en dalle 30x30x4 cm, porte fonte double battant, accessoires de cuisson

Avec sa forme rectangulaire, il s'adapte avec polyvalence à la plupart des emplacements. Usage multifonction.



Le four le mieux équipé

LE GASTRONOME

Ex – Maxi Barbe four



Diamètre intérieur : 90 cm

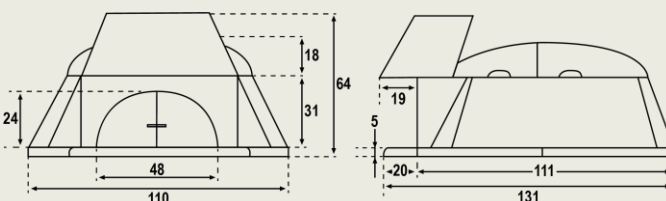
Encombrement maxi : 110x131 cm | Poids : 400 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 142x142 cm (ép. 10 cm)

Inclus : porte fonte double battant, grille barbecue, avaloir à fumée externe

Options : sole en dalle 30x30x4 cm, accessoires de cuisson

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



Un petit modèle pour débiter

L'ÉLÉMENTAIRE MINI

Ex - 2061



Diamètre intérieur : 61 cm

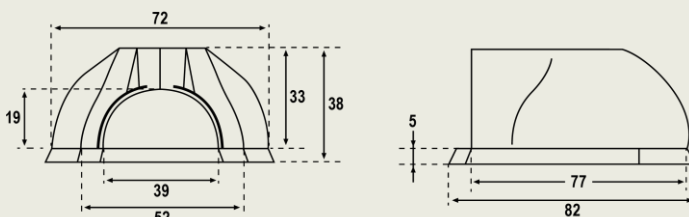
Encombrement maxi : 75x82 cm | Poids : 140 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 95x100 cm (ép. 10 cm)

Inclus : mini porte acier

Options : sole en dalle 30x30x4 cm, accessoires de cuisson et d'habillage

Modèle 1er prix à faible encombrement.



EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

L'ÉLÉMENTAIRE MAXI

Un grand format économique

Ex - 2090



8kg / fournée



6 à 8kg / chauffe



2 pizzas Ø33cm / fournée
20 pizzas/heure



2 à 3 plats Ø30cm /
fournée

Diamètre intérieur : 90 cm

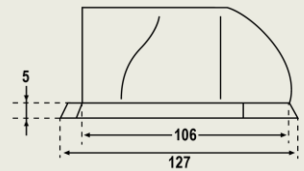
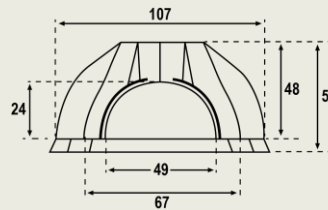
Encombrement maxi : 107x127 cm | Poids : 360 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 140x140 cm (ép. 10 cm)

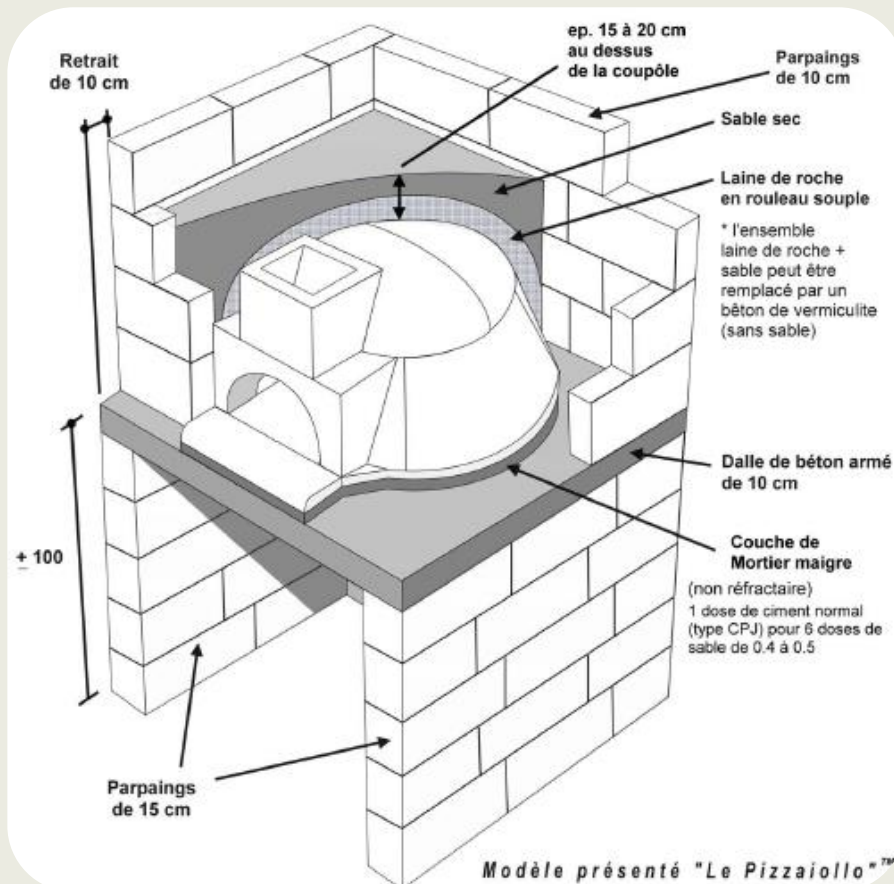
Inclus : porte acier standard

Options : sole en dalle 30x30x4 cm, accessoires de cuisson et d'habillage

Pratique et abordable, idéal pour une utilisation familiale. Un grand basique multifonctions.



Conseils de montage :



EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

NOS COMBINÉS

LE COMBINÉ AUTHENTIQUE



8kg / fournée



2 pizzas Ø33cm /fournée
40 pizzas/heure



6 à 8kg / chauffe



2 à 3 plats Ø30cm /
fournée



Grille barbecue

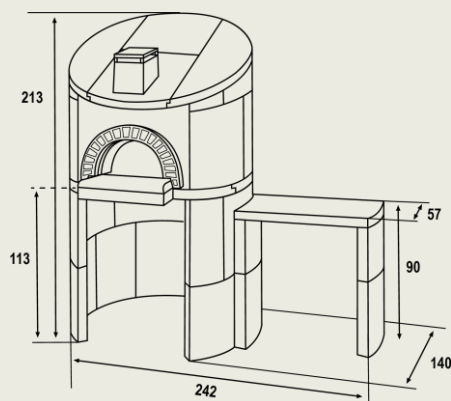
Un format généreux, prêt à construire

Diamètre intérieur : 90 cm | Poids : 2050 kg

Inclus : Arcade Sienne, grille barbecue, porte acier standard, jambage, plan de travail. Isolation non fournie, combiné fourni non crépi, couleur non-contractuelle.

Option : accessoires de cuisson

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 et d'un habillage au style traditionnel.



LE COMBINÉ ESSENTIEL



4 à 6kg / chauffe



1 pizza Ø33cm/fournée
20 pizzas/heure



Grille barbecue

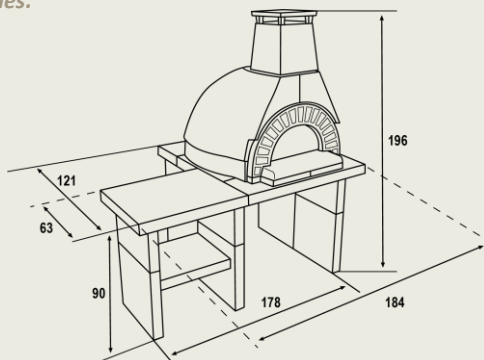
Un kit basique, facile à intégrer

Diamètre intérieur : 70 cm | Poids : 1104 kg

Inclus : Arcade Sienne format Essentiel, grille barbecue, mini porte acier, jambage, plan de travail. Isolation non fournie, combiné fourni non crépi, couleur non-contractuelle.

Option : accessoires de cuisson

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 des petits espaces. Il permet une cuisson au feu de bois saine, basique : pizzas, grillades.



EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

NOS FOURS PROFESSIONNELS

L'AUTHENTIQUE PRO

L'Authentique Pizzaiolo, version pro



Diamètre intérieur : 90 cm

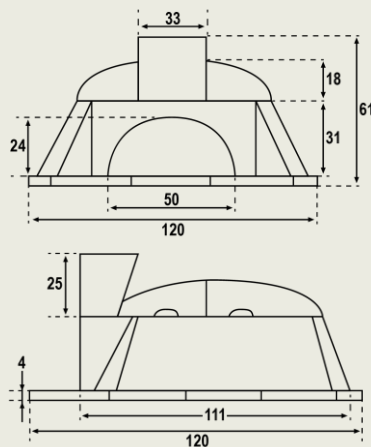
Encombrement maxi : 120x121 cm | Poids : 390 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 142x132 cm (ép. 10cm)

Inclus : porte acier standard, grille barbecue, avaloir à fumée

Options : accessoires de cuisson et d'habillage, matériaux isolants

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.



8kg / fournée



2 pizzas Ø33cm /fournée
40 pizzas/heure



6 à 8kg / chauffe



2 à 3 plats Ø30cm /
fournée



Grille barbecue

LE GASTRONOME PRO

Un modèle bien équipé et facile à intégrer



Diamètre intérieur : 90 cm

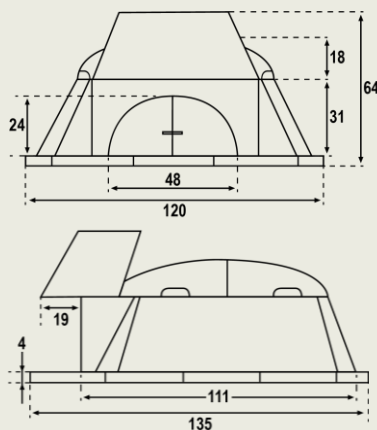
Encombrement maxi : 120x121 cm | Poids : 410 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 142x132 cm (ép. 10cm)

Inclus : porte fonte double battant, grille barbecue, avaloir à fumée externe

Options : accessoires de cuisson et matériaux isolants

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



8kg / fournée



2 pizzas Ø33cm/fournée
40 pizzas/heure



6 à 8kg / chauffe



2 à 3 plats Ø30cm /
fournée



Grille barbecue

EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

NOS FOURS PROFESSIONNELS

L'ARTISAN 110

Un four professionnel compact et performant



12kg / fournée



4 pizzas Ø33cm /fournée
50 pizzas/heure



10kg / chauffe



3 plats Ø30cm /
fournée

Diamètre intérieur : 110 cm

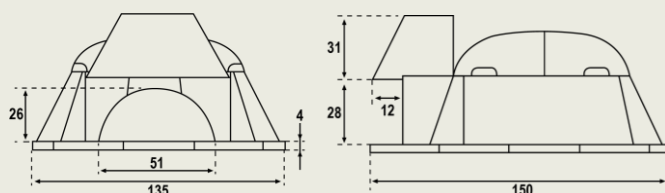
Encombrement maxi : 135x150 cm | Poids : 570 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 170x170 cm (ép. 20cm)

Inclus : porte fonte, avaloir à fumée externe

Options : accessoires de cuisson et matériaux isolants

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



L'ARTISAN 130

Un format polyvalent pour la restauration et les pizzerias



15kg / fournée



6 pizzas Ø33cm/fournée
70 pizzas/heure



15kg / chauffe



3 à 4 plats Ø30cm /
fournée

Diamètre intérieur : 130 cm

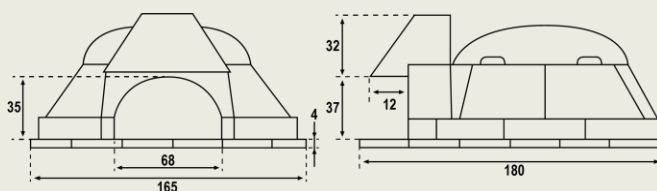
Encombrement maxi : 165x180 cm | Poids : 880 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 210x210 cm (ép. 20cm)

Inclus : porte fonte, avaloir à fumée externe

Options : accessoires de cuisson et matériaux isolants

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



L'ARTISAN 160

Le compagnon des grandes tablées et des boulangers



25kg / fournée



9 pizzas Ø33cm/fournée
100 pizzas/heure



18kg / chauffe



4 à 5 plats Ø30cm /
fournée

Diamètre intérieur : 160 cm soit une surface de cuisson de 2m²

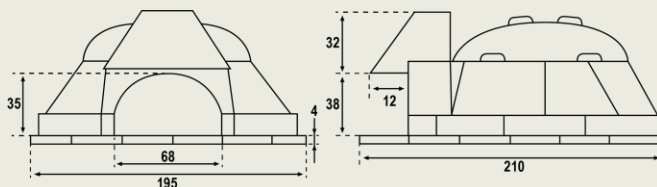
Encombrement maxi : 195x210 cm | Poids : 1320 kg

Dimensions mini de la dalle porteuse : 240x240 cm (ép. 20cm)

Inclus : porte fonte, avaloir à fumée externe

Options : accessoires de cuisson et matériaux isolants

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



EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

NOS FOURS PROFESSIONNELS

LE NOMADE 120

Le plus grand four fixe pour food-truck



10kg / chauffe



5 pizzas Ø33cm / fournée
60 pizzas/heure

Diamètre intérieur : 120 cm

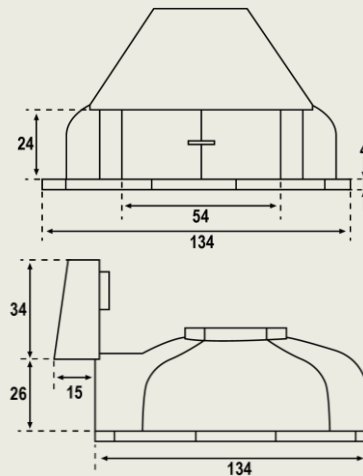
Encombrement maxi : 134x134 cm | Poids : 430 kg

Dimensions mini du châssis porteur : 140x140 cm (ép. 20cm)

Inclus : porte acier double battant, avaloir à fumée en acier externe

Options : accessoires de cuisson, matériaux isolants et table support

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.



LA TABLE SUPPORT 120

Le complément du Nomade 120



Dimensions de la table: 142,5x142,5x195(hauteur)cm

Poids : 125 kg

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, d'un habillage complet en inox et d'une façade en inox brossé.

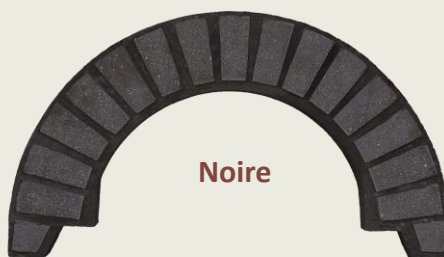
EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

NOS ARCADES



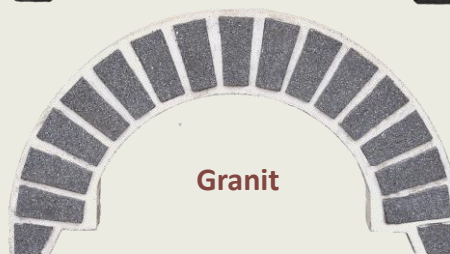
Ocre



Noire



Sienne



Granit

NOS FACADES



Pierre noire



Porte fonte double
battant*



Pierre naturelle

*Également compatible avec Le Carré !



Soleil noir



Aspect briques noires

Arcades et façades compatibles avec L'Authentique Pizzaiolo,
L'Essentiel et L'Elementaire maxi

EPHREM Fusion – 5000 RD 4096 – 04180 VILLENEUVE
four-ephrem.com – contact@four-ephrem.com - +33 492 78 66 13

EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

ACCESSOIRES : LES INDISPENSABLES

LA PELLE BOIS

Idéale pour enfourner



Hêtre massif (solide & résistant, idéal pour la cuisson bois)

Dimensions : diamètre 32 cm, longueur 108cm

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



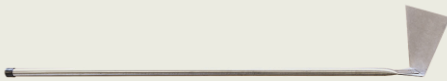
100% Inox (résistant aux chocs & à l'usure, facile d'entretien)

Dimensions : diamètre 32 cm, longueur 103cm

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.

LA RACLETTE

Pour manipuler les cendres & la braise



Raclette acier avec manche inox : résistante & légère

Dimensions : largeur 20 cm, longueur 101 cm

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

LA BALAYETTE

Pour nettoyer la sole



Brosse avec poils en laiton & manche aluminium

Longueur / 101 cm

La balayette permet de nettoyer les cendres sur la sole du four.

LE SUPPORT MURAL

Un présentoir pratique



Support mural 100% inox pour accessoires de cuisson

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

LE KIT DE CUISSON

Un kit complet
pour votre four



EPHREM

Manufacture de fours à bois depuis 1975

ACCESSOIRES : LES SPECIFIQUES

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°.



LE 0/500°

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



LE DIGITAL

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



LES PLATS

Pour servir en fin de cuisson

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



Ø 35 cm



Ø 40 cm



Ø 45 cm

PLAQUES & GRILLES

Des outils multifonction

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

GRILLE BARBECUE



LÈCHE-FRITE



PORTE & CENDRIER

Pour un four bien équipé

Des accessoires parfaits pour une utilisation des plus optimales.



PORTE ISOLANTE pour réussir la cuisson des pains & viennoiseries

CENDRIER pour un retrait des cendres plus aisé



LES UTILITAIRES

Des compléments efficaces

BUSE DE RACCORDEMENT

Pour les conduits d'évacuation en inox



Ø 20cm

MORTIER RÉFRACTAIRE 25KG

Pour sceller l'avaloir & la coupole



VOLET DE CONDUIT

Pour fermer le conduit et protéger des intempéries



