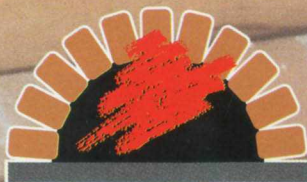


FOUR

Grand-Mère.



GAMME "GOURMET"



Perfection

D

**écoutez chez-vous,
la saveur de la cuisine d'autrefois,
grâce au four à bois "Grand-Mère"**



Entdecken Sie bei Ihnen zu Hause den Geschmack der guten alten Zeit

Kennen Sie den Duft von gegrilltem Fleisch oder von warmem Brot?

Stellen Sie sich vor, wie Sie in Ihrem Ofen «Grand-Mère» goldfarbene Koteletts mit phantastischem Geschmack braten oder Ihr eigenes duftendes knuspriges Brot backen.

Sie werden mit Ihrer Familie, mit Ihren Freunden mit viel Genuß Pasteten, Pizzen, gegrilltes Fleisch oder auf den Punkt gegarte Spieße sowie die feinsten Kuchen genießen können.

Mit dem Holzbackofen «Grand-Mère» erfahren Sie wieder die gesunde und traditionelle Küche.



Discover in your own home the savour of the cuisine of yesteryear with a wood oven from "Grand Mere".

Have you ever smelled the wonderful aroma of hot bread in your house? No? Well then imagine taking a fresh loaf of hot bread from your Grand Mere oven, rounded with a golden crust which bathes you in its wonderful aroma.

Thanks to your Grand Mere oven you can experience this and other pleasures. You will be able to share with your family and friends the joy of savouring gently simmered casseroles, golden crusts, savoury pizzas, and wonderful grilled meats, or kebabs.

With Grand Mere oven you can recapture the pleasure of wholesome traditional cooking.



Tradition



Unsere Herstellung verbindet Tradition und Innovation

Wir haben die besten traditionellen Materialien ausgewählt :

Während die heutigen Holzöfen aus Vulkangestein bestehen, haben wir die Materialien von früher gewählt.

- **Ton**, wegen seiner Ästhetik und seiner Widerstandsfähigkeit in Bezug auf Temperaturschwankungen (er verträgt 1590 °C, während die max. Nutztemperatur 500 °C beträgt), jedoch vor allem wegen seiner Fähigkeit, Wärme zu speichern.
- **Schamotte** (feuerfeste gemahlene Erde), gemischt mit tonerhaltigem Zement und mit Metalldrähten durchzogen, bildet, die Basis unseres feuerfesten Betons. Dieser Beton verkraftet Temperaturen bis 1250°C und seine dreidimensionale Drahtarmierung verhindert jede Rissbildung.

Eine speziell ausgearbeitete Form :

Die Öfen «Grand-Mère» sind rund und tief und garantieren so hervorragende Gleichmäßigkeit beim Garvorgang, eine hohe Ausnutzung der Wärme aber auch eine ausgezeichnete Beschickung. Sie reduzieren Ihren Holzverbrauch um mindestens 30 % im Vergleich zu anderen klassischen Holzöfen.

Ihre Zufriedenheit ist unser wichtigstes Anliegen

Damit Sie Ihren Ofen einfach und sicher aufstellen und bestmöglich nutzen können, bieten wir Ihnen:

▪ **Ein Montageset und technische Unterstützung**

Jedes Kit enthält die zu montierenden Teile, aber auch den dazugehörigen Mörtel sowie eine genaue und detaillierte Montageanleitung.

Sie können ihn selbst montieren oder aber einen Spezialisten beauftragen. Wir garantieren eine technische Unterstützung per Telefon während der üblichen Geschäftszeiten.

- **Eine Gebrauchsanweisung und ein Rezeptbuch**
- **Ein Jahr Garantie**



Our manufacturing brings together tradition and innovation.

We have selected the best traditional materials.

Instead of choosing less expensive volcanic rock based raw materials, we have continued to use the best in traditional materials, in particular :

- **Brick** for aesthetic reasons and because of its resistance to thermal shock (withstands up to 1590°C whereas normal operating temperature is less than 500°C) and especially for its ability to accumulate and retain heat.
- **The "Chamotte"** - refractory rock mixed with alumina fortified cement and reinforced with metal fibres constitutes the base of our refractory concrete. The concrete withstands temperatures of over 1250°C and the metal fibres prevent cracking and fissures.

Well-engineered form design. Round and low, the Grand Mere oven assures perfect uniformity of cooking, efficient radiation of heat as well as easy operation. The form reduces wood consumption by 30% relative to a classic oven design.

Your satisfaction is an obligation.

To assure you the best in service and help you make the most of your oven, we offer you :

- **An installation kit with technical assistance.** Each kit includes the basic assembly as well as the mortar and a detailed installation guide. You can either mount it yourself or have it done by a mason. We also provide a technical assistance telephone hotline during working hours.
- **A recipe book with users manual.**
- **One year warranty for materials and workmanship.**

Notre fabrication allie tradition et innovation

Nous avons sélectionné les meilleurs matériaux traditionnels :

Alors que les fours à bois d'aujourd'hui sont à base de roche volcanique, nous avons choisi de conserver les matériaux d'autrefois :

- **La terre cuite**, pour son esthétique, sa résistance aux chocs thermiques (elle supporte 1590° C., alors que la température d'utilisation maximale est de 500° C.) et surtout pour sa capacité à accumuler la chaleur.
- **La chamotte** (terre réfractaire concassée) mélangée au ciment alumineux et à des fibres métalliques, constitue la base de notre béton réfractaire. Le béton supporte une température de 1250° C. et son armature fibreuse tridimensionnelle évite toute fissuration.

Une forme spécialement étudiée

Rond et bas, le four "Grand-Mère" assure une parfaite homogénéité de cuisson, un rayonnement efficace de la chaleur mais aussi un excellent tirage. Vous réduirez ainsi votre consommation de bois d'au moins 30% par rapport à un four classique.

Votre satisfaction est une obligation

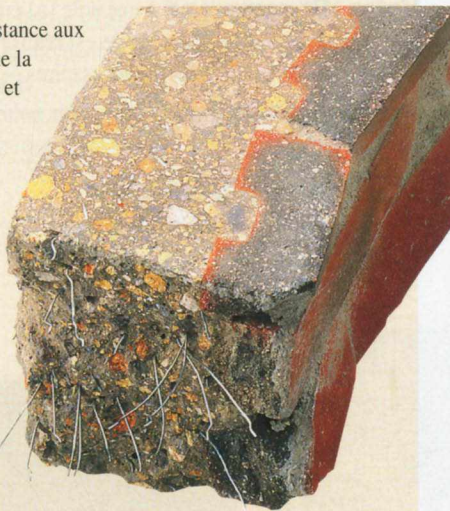
Pour vous assurer le meilleur service et vous permettre de tirer un maximum d'avantages, nous vous offrons :

▪ **un kit de montage et une assistance technique.**

Chaque kit comprend les pièces à monter mais aussi le mortier d'assemblage ainsi qu'un guide de montage précis et détaillé.

Vous pourrez le monter vous-même ou laisser ce soin à un artisan-poseur. Nous assurons une assistance technique par téléphone aux heures ouvrables.

- **Un livre de recettes et un guide d'utilisation.**
- **Une garantie d'un an pièces et matériaux.**



Plein Air

LE FOUR BARBECUE

DER GRILLOFEN

Dieser Ofen bietet das beste Preis-Leistungs-Verhältnis

Bestandteile : (a) Bodenplatte (aus 4 Teilen), (b) ein Gewölbe (einteilig), (c) ein Eingangsbogen.

Alles besteht aus rosafarbenem Feuerfestbeton.

Er kann mit allen Zubehörteilen ausgerüstet werden.

Verbrauch : 4 - 6 kg Holz für 300 °C

Gewicht : 100 kg

Durchmesser : 70 cm

Der Ofen ist für das gleichzeitige Backen von 2 - 3 Pizzen ausgelegt.

Best.Nr. : 700 A

PLEIN-AIR : the barbecue oven

The best value for money for good grills and good pizzas.

Your kit consists of : a 4 part hearth (a), a vault cast in one piece (b), an access arch (c) : all made from heat-resistant pink concrete.

It can be equipped with all the accessories.

Consumption : 4 - 6 kg wood to attain 300° C.

Weight : 100 kg.

Internal diameter : 70 cm

Permits 2 or 3 pizzas to be cooked at one time.

Ref. : 700 A



Le meilleur rapport qualité/prix pour faire de bonnes grillades et de bonnes pizzas.

Votre Kit comprend : une sole (a) en 4 parties, une voûte monobloc (b), un cintre d'entrée (c). L'ensemble est réalisé en béton réfractaire de chamotte rose. Il peut être équipé de tous les accessoires.

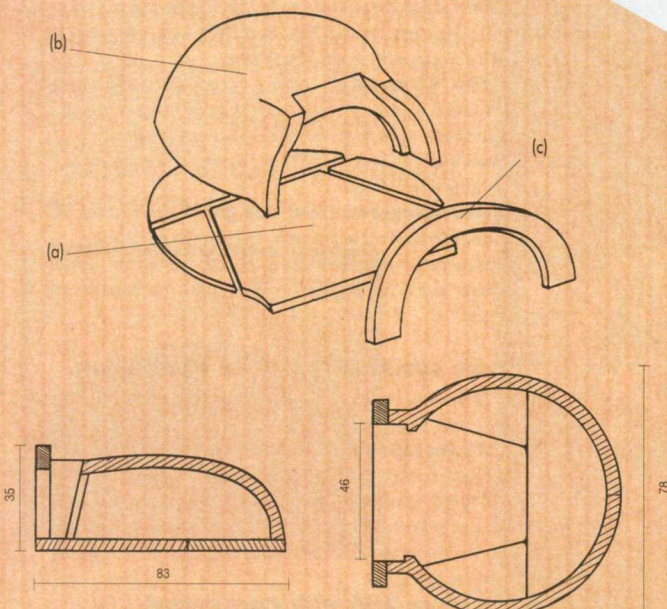
Consommation : 4 à 6 kg de bois pour atteindre 300° C.

Poids : 100 kg.

Diamètre intérieur : 70 cm.

Vous assure la cuisson simultanée de 2 à 3 pizzas.

Réf : 700 A



Ménager

LE PLAISIR DE LA CUISINE



Vous réaliserez toutes les cuissons que vous souhaitez dans ce modèle très esthétique, qui existe en deux versions.

Ce kit comprend : une sole monobloc en briques (a), un cintre d'entrée en briques (b), et une voûte (c) qui vous est proposée soit totalement briquetée (**Réf. 700 B**), soit en béton réfractaire de chamotte (**Réf. 700 C**).

Vous l'équiperez avec tous les accessoires.

Consommation : 8 à 10 kg de bois pour atteindre 300°C.

Poids : 220 kg.

Diamètre intérieur : 70 cm .

Vous assure la cuisson simultanée de 5 kg de pain ou 2 à 3 pizzas.

Das Küchenvergnügen

Mit diesem sehr schönen Einbauofen garen Sie alles, was Sie möchten (Fleisch, Brot, Pasteten, Pizzen etc.); es gibt ihn in zwei Ausführungen.

Bestandteile : (a) Sohle aus Ziegelstein (einteilig) (b) Eingangsbogen aus Ziegelstein (c) Gewölbe, entweder vollständig mit Ziegelsteinen ausgemauert (**Best.Nr. 700 B**) oder in Feuerfestbeton (**Best.Nr. 700 C**). Sie können ihn mit allen Zubehöerteilen ausrüsten.

Verbrauch : 8-10 kg Holz für 300 °C

Gewicht : 220 kg

Durchmesser : 70 cm

Der Ofen ist für das gleichzeitige Backen von 5 kg Brot oder 2 bis 3 Pizzen ausgelegt.

Household The pleasure of the kitchen.

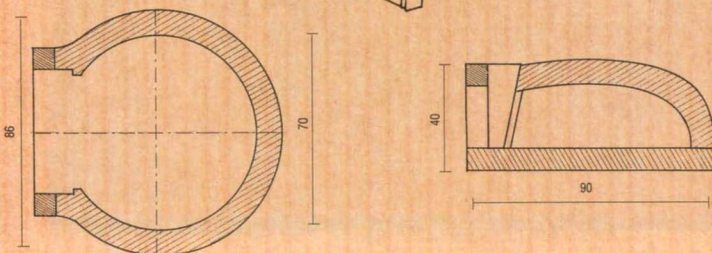
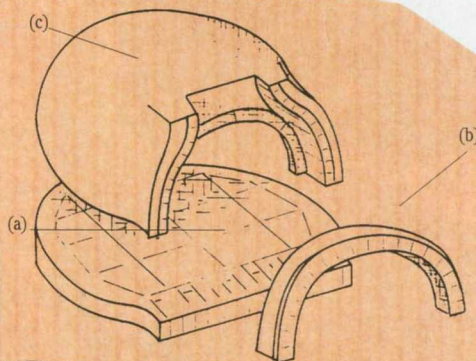
You will be able to realize all the cooking methods you wish in this aesthetic model. It comes in 2 versions.

The kit includes : a brick monoblock floor (a) a brick access hole (b), a vault (c) which may either be made intirely of brick (**Ref 700B**) or in refractory concrete (**Ref 700C**). It is compatible with all accessories. **Consumption :** 8 to 10 kg of wood to attain 300°C

Weight : 220 kg

Interior diameter : 70 cm.

You may simultaneously cook up to 5 kg bread or 2 to 3 pizzas.



Intégrable

SPÉCIAL CUISINES INTÉGRÉES



Der besondere Einbaubackofen

Sie haben wenig Platz und Sie möchten trotzdem wie in früheren Zeiten backen? Dann schlagen wir Ihnen unseren Ofen «Intégrable» vor. Durch seine Maße 55 x 92 x 46 cm paßt er fast überall.

Bestandteile : (a) ein Gewölbe, (b) Grundplatte (Sohle) (c) Frontplatte. Die Isoliertür kann in diesem Modell nicht eingebaut werden.

Verbrauch : 5 - 7 kg Holz für 300 °C

Gewicht : 167 kg

Innenmaße : 42 x 65 cm

Der Ofen ist für das gleichzeitige Backen von 1 bis 2 Pizzen ausgelegt

Best.Nr. T.G.I.



Compact Wood oven for tight spaces.

You have very little space but wish to cook as our grandparents used to. We propose the "Compact". Minimal Space Requirements : 55 cm x 92 cm x 46 cm. This model installs anywhere.

The kit includes: a vault (a), a floor (b), and a facade panel (c). The insulating door is not compatible with this model.

Consumption : 5 to 7 kg of wood to reach 300°C.

Weight : 167 kg

Interior dimensions : 42 x 65 cm. This ensures you can simultaneously cook 1 to 2 pizzas.



Vous disposez de peu de place, et vous souhaitez cuire comme autrefois ? Nous vous proposons l'Intégrable.

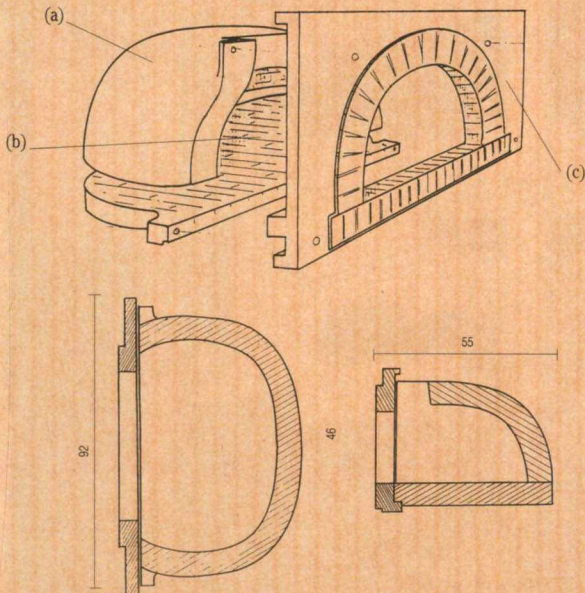
De faible encombrement : 55 cm x 92 cm x 46 cm, ce modèle se glisse partout. Ce kit comprend : une voûte (a), une sole (b) et un panneau de façade (c). La porte isolante ne peut prendre place dans ce modèle.

Consommation : 5 à 7 kg de bois pour atteindre 300°C.

Poids : 167 kg.

Dimensions intérieures : 42 x 65 cm. Vous assure la cuisson simultanée de 1 à 2 pizzas.

Réf T.G.I



Gourmet

L'AMI DES GRANDES TABLES

Vous apprécierez la grande capacité de ce four professionnel lors de vos soirées conviviales en famille ou entre amis. Vous l'équiperez avec tous les accessoires.

Existe en deux versions.

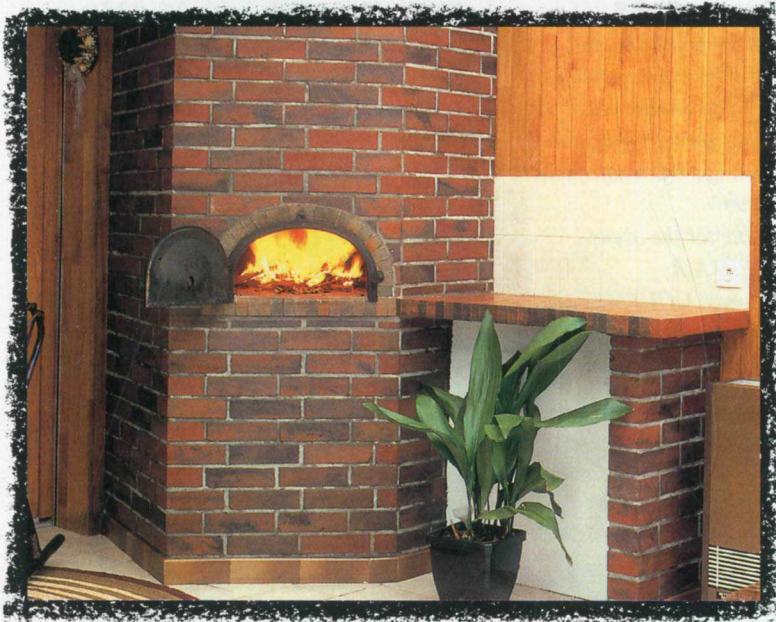
Votre kit comprend : une sole en deux parties, recouverte de pavés en terre réfractaire (a), un cintre d'entrée en briques (b) et une voûte (c) en deux parties, soit totalement briquetée (Réf. 950 B), soit en béton réfractaire de chamotte (Réf 950 C).

Consommation : 10 à 12 kg de bois pour atteindre 300°C.

Poids : 400 kg.

Diamètre intérieur : 95 cm .

Vous assure la cuisson simultanée de 10 kg de pain ou 4 à 5 pizzas.



Der Ofen für den «Großeinsatz»

Sie schätzen die große Kapazität dieses professionellen Ofens, wenn Sie mit der Familie oder mit Ihren Freunden zusammen sind. Sie können ihn mit allen Zubehöerteilen ausrüsten. Es gibt ihn in zwei Ausführungen.

Bestandteile : (a) eine Sohle (bestehend aus 2 Teilen) bedeckt mit Ziegelsteinen aus feuerfestem Ton (b) Eingangsbogen aus Ziegelsteinen (c) ein Gewölbe (bestehend aus 2 Teilen) entweder vollständig mit Ziegelsteinen ausgemauert (Best.Nr.950 B) oder in Feuerfestbeton (Best.Nr. 950 C).

Verbrauch : 10 - 12 kg Holz für 300 °C

Gewicht : 400 kg

Durchmesser : 95 cm

Der Ofen ist für das gleichzeitige Backen von 10 kg Brot oder 4 bis 5 Pizzen ausgelegt.



GOURMET The friend of large tables.

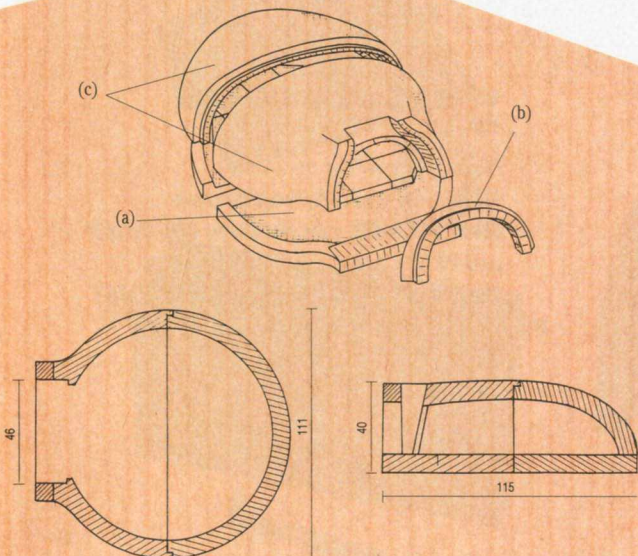
You will appreciate the large size of this professional oven for your convivial get togethers of family and friends. You may equip it with all the accessories. It exists in 2 versions:

Your kit includes : a floor in two pieces covered with refractory tiles (a) a brick entry access hole (b) and a vault (c) in two pieces made either entirely of brick (Ref 950B) or of refractory concrete (Ref 950C).

Consumption : 10 to 12 kg wood to attain 300°C

Interior diameter : 95 cm

This allows simultaneous cooking of 10 kg of bread or 4 to 5 pizzas.



Equipement



Ref 470

Ref 495

CARRIOLE

Ref: AC 470 et AC 495

Pour conserver à votre propriété son aspect naturel, une solution originale : votre four sur roue grâce à la CARRIOLE. Orientable, toujours à la bonne place, il vous donnera satisfaction hiver comme été.

Existe en 2 versions :

Réf. 470 pour les fours MÉNAGER et PLEIN-AIR :

Réf. 495 pour les fours GOURMET :
Sont conçues pour recevoir kit d'isolation et hotte d'habillage.

RUSTIC CART

Refs.: AC470 and AC495

An original solution for preserving the natural appearance of your surroundings: An oven on wheels, thanks to the rustic cart. Adjustable and always correctly positioned, it will provide you with as much satisfaction in winter as in summer.

Ref.: 470 available for the ovens MENAGER and PLEIN AIR

Ref.: 495 for the oven GOURMET.
Constructed for accommodating the insulating kit and the covering hood.

OFENWAGEN

BEST. Nr. : 470 und AC 495

Eine originelle Lösung : Ihr Ofen auf Rädern "LA CARRIOLE". Beweglich, immer am richtigen Platz, wird er Ihnen Sommer wie Winter Freude bereiten.

Es gibt den Wagen für die Öfen "MENAGER" und "PLEIN AIR"

Best.Nr. : 470

und für die Öfen "GOURMET"

Best.Nr. 495

Isolierung und Ofenabdeckung/-aufsatz können installiert werden.

HABILLAGE DE FOUR

réalisé en résine ininflammable

Réf. : AC 102

pour fours MÉNAGER et PLEIN-AIR

Réf. : AC 104

pour four GOURMET



OFENABDECKUNG/-AUFSATZ

Zur Abdeckung der Öfen bieten wir einen Aufsatz aus unbrennbarem Kunststoff an. Für MENAGER und PLEIN AIR

Best.Nr. : AC 102

für GOURMET **Best.Nr. AC 104**

OVEN COVER

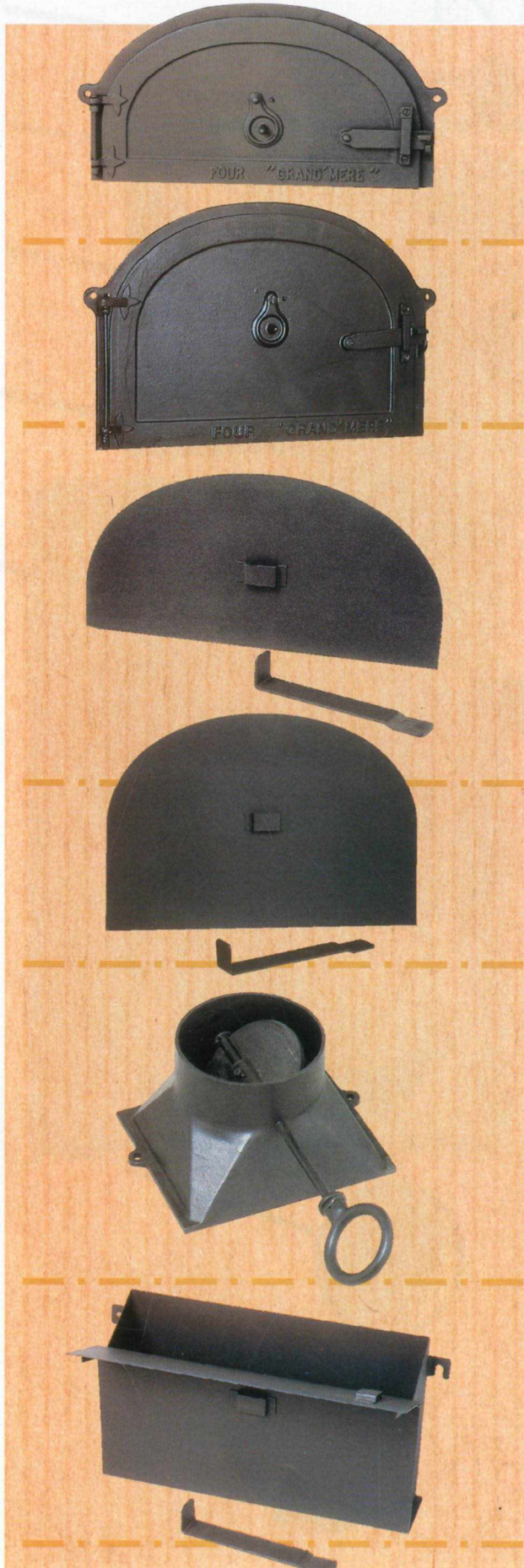
Hood for covering the ovens.

Made from a non-flammable resin.

Ref. AC102 : for the ovens MENAGER and PLEIN AIR

Ref. AC104 : for the oven GOURMET

Equipement



1

PORTE EXTERIEURE
Réf : AC6

Porte et dormant en fonte moulée, se fixant par 2 vis à l'avant du cintre. Couleur noir de ferronnerie. Ferme totalement l'entrée du four.

AUBENTÜR

Best.Nr. : AC6
Tür und Rahmen aus Gußeisen, wird mit 2 Schrauben vorne am Ofen befestigt; schwarz gußfarben; schließt den Ofen völlig ab

EXTERNAL DOOR
Ref AC6

Cast iron door that is bolted to the brick front. Matt black colour. Entirely closes the oven.

2

PORTE EXTERIEURE HAUTE
Réf : AC61

Même fabrication que la porte AC6 ; conçue pour four réhaussé de 7,5 cm

VERGRÖßERTE AUBENTÜR

Best.Nr. : AC 61
Außentür wie Bestellnummer AC6 jedoch für um 7,5 cm erhöhte Öfen.

HIGH EXTERNAL DOOR
Ref AC61

Same fabrication as the door AC6, intended for the oven raised by 7.5 cm.

3

PORTE ISOLANTE
Réf : AC1

Porte amovible en acier à double parois contenant une fibre céramique isolante. Se place à l'arrière du conduit de fumée. Indispensable pour les cuissons par accumulation : Pain, gâteaux, rôtis... Garantit un refroidissement du four inférieur à 12°C/heure.

ISOLIERTÜR

Best.Nr. : AC1
Abnehmbare doppelte Isoliertür mit isolierenden Keramikfasern

INSULATING DOOR
Ref AC1

Removable door of double-walled steel filled with ceramic fibre insulation. It is placed behind the flue opening.

4

PORTE ISOLANTE HAUTE
Réf : AC11

Même fabrication que la porte AC1 ; conçue pour four réhaussé de 7,5 cm

VERGRÖßERTE ISOLIERTÜR

Best.Nr. : AC 11
Innenabschlußtür wie Bestellnummer AC 1, jedoch für um 7,5 cm erhöhte Öfen.

HIGH INSULATING DOOR
Ref AC11

Same fabrication as the door AC1, intended for the oven raised by 7.5 cm.

5

BUSE DE RACCORDEMENT
Réf : AC 101

Buse en fonte moulée. Fixation par 2 vis et chevilles métalliques. Equipée d'un volet de fermeture. Facilite le raccordement de votre four à un conduit existant en utilisant des conduits métalliques Ø 15,5 cm.

ANSCHLUBTEIL

Best.Nr. : AC101
aus Gußeisen; Befestigung mit 2 Schrauben und Metalldübeln; mit drehbarer Verschlussklappe

FLUE CONNECTOR
Ref AC101

Cast iron connection bolted to the flue exit. Equipped with metal damper.

6

CENDRIER
Réf : AC2

Cendrier amovible en acier. S'accroche à l'avant de la sole. Couleur noir de ferronnerie. Indispensable pour recevoir les braises du four.

ASCHENKASTEN

Best.Nr. : AC2
Der abnehmbare Aschenkasten aus Stahl wird vorne am Boden befestigt; schwarze Gußfarbe

ASH BIN
Ref AC2

Removable steel ash bin. It attaches to the floor entrance and is finished in matt black.

Accessoires



1 PELLERES INOX

Pelles métalliques en acier inoxydable, manche bois.
Longueur 1,30 m.
Petit modèle Ø 18cm :
REF : AC 3
Grand modèle Ø 31cm :
REF : AC 31

1 EDELSTAHLSCHEIBER

Schieber aus Edelstahl
1,30 m lang kl.
Modell: Ø 18 cm :
Best.Nr. : AC3
Gr. Modell: Ø 31 cm
Best.Nr. : AC31

1 STAINLESS STEEL SPATULAS

Stainless steel spatulas
1.3 metres long.
Little model Ø 18 cm :
Ref AC3
Large model Ø 31 cm :
Ref AC 31

2 RACLETTE

Réf : AC4
Réalisée en acier, couleur noir de ferronnerie, manche bois.

2 KRATZEISEN

Best.Nr. : AC4
aus Stahl, gußfarben mit Holzstiel

2 RAKE

Ref AC4
Made of black steel with a wooden handle.

3 PELLE BOIS

Réf : AC5
Véritable pelle de boulangerie réalisée en hêtre.
Ø 30cm.

3 HOLZSCHIEBER

Best.Nr. : AC5
echter Bäckereischieber aus Buchenholz,
Ø 30 cm

3 WOODEN SPATULA

Ref AC5
Real baker's spatula made from beechwood handle Ø 30 cm.

4 BALAYETTE

Réf : AC 45
Brosse en fil de laiton.
Longueur 1,20 m, ne brûle pas et gratte avec douceur la terre cuite.

4 SPEZIALBÜRSTE

Best.Nr. : AC45
Drahtbürste mit Messingdrähten ; Länge 1,20 m; nicht brennbar ; säubert schonend Ihren Ofen.

4 OVEN BRUSH

Ref AC45
Brass wire brush.
Length : 1,20 m.
Will not burn.
Gently scrapes the baked clay.

5 GRILL VIANDE

Réf : AC7
Grill en acier sur patte.
36 cm x 36 cm.
Avec manche bois amovible.

5 FLEISCHGRILL

Best.Nr. : AC7
Stahlgrill mit Füßen
36 cm x 36 cm mit abnehmbarem Holzgriff

5 MEAT GRILL

Ref AC7
Steel grill with feet.
36 x 36 cm with removable handle.

6 PANNETON ROND

Réf : AC8
Ø 23 cm. Panier en osier recouvert de toile cousue. Permet de faire lever la pâte à pain comme autrefois.

6 RUNDER TEIGKORB

Best.Nr. : AC8
bewahren Sie ihren Teig wie früher auf!
Ø 23 cm;
aus Rohrgeflecht mit eingenähtem Stoff

6 ROUND BREAD BASKET

Ref AC8
Ø 23 cm

7 THERMOMETRE DE VOUTE

Réf : AC20
Ø 50 mm.
Longueur de la sonde 400 mm.

7 GEWÖLBER-THERMOMETER

Best.Nr. : AC20
Thermometer mit Meßfühler.
Ø 50 mm;
Länge 400 mm

7 VAULT THERMOMETER

Ref AC20
Ø 50 mm
Length 400 mm

8 THERMOMETRE INTERIEUR

Réf : AC21
Ø 60 mm.

8 EINBAU-THERMOMETER

Best.Nr.: AC21
Ø 60 mm.

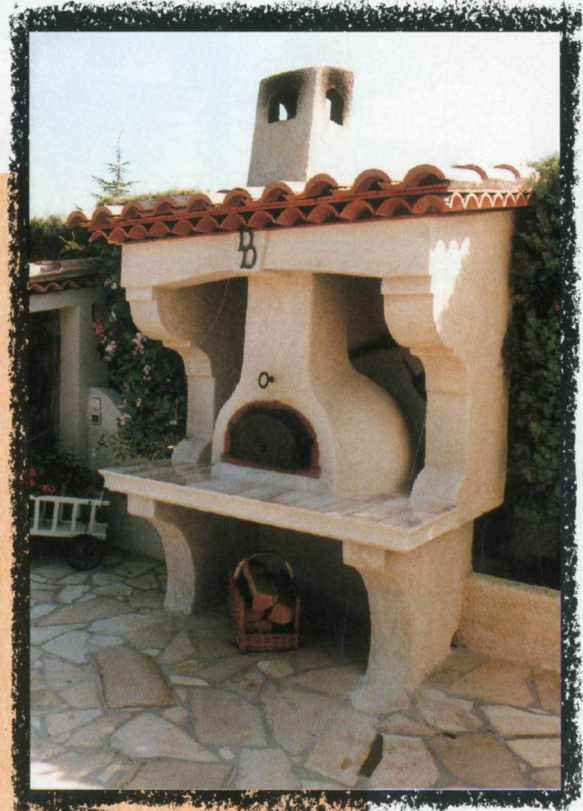
8 INTERNAL THERMOMETER

Ref AC21
Ø 60 mm.



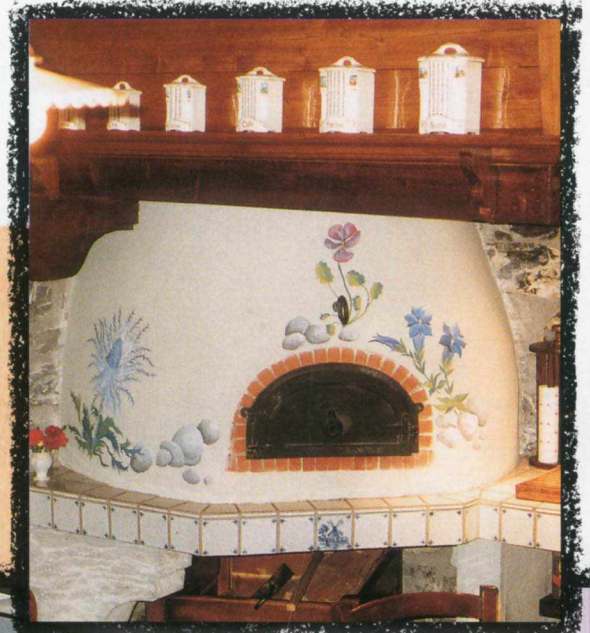
Réalisations

EN EXTÉRIEUR



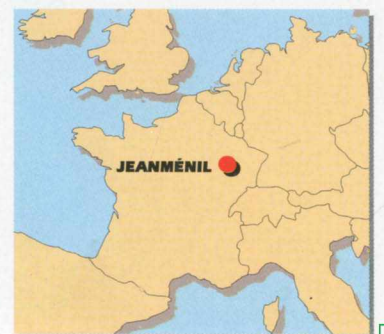
Réalisations

EN INTÉRIEUR



Nous disposons d'une large gamme de fours pour les professionnels.
Consulter notre document **"Gamme Pro"**.

Votre distributeur

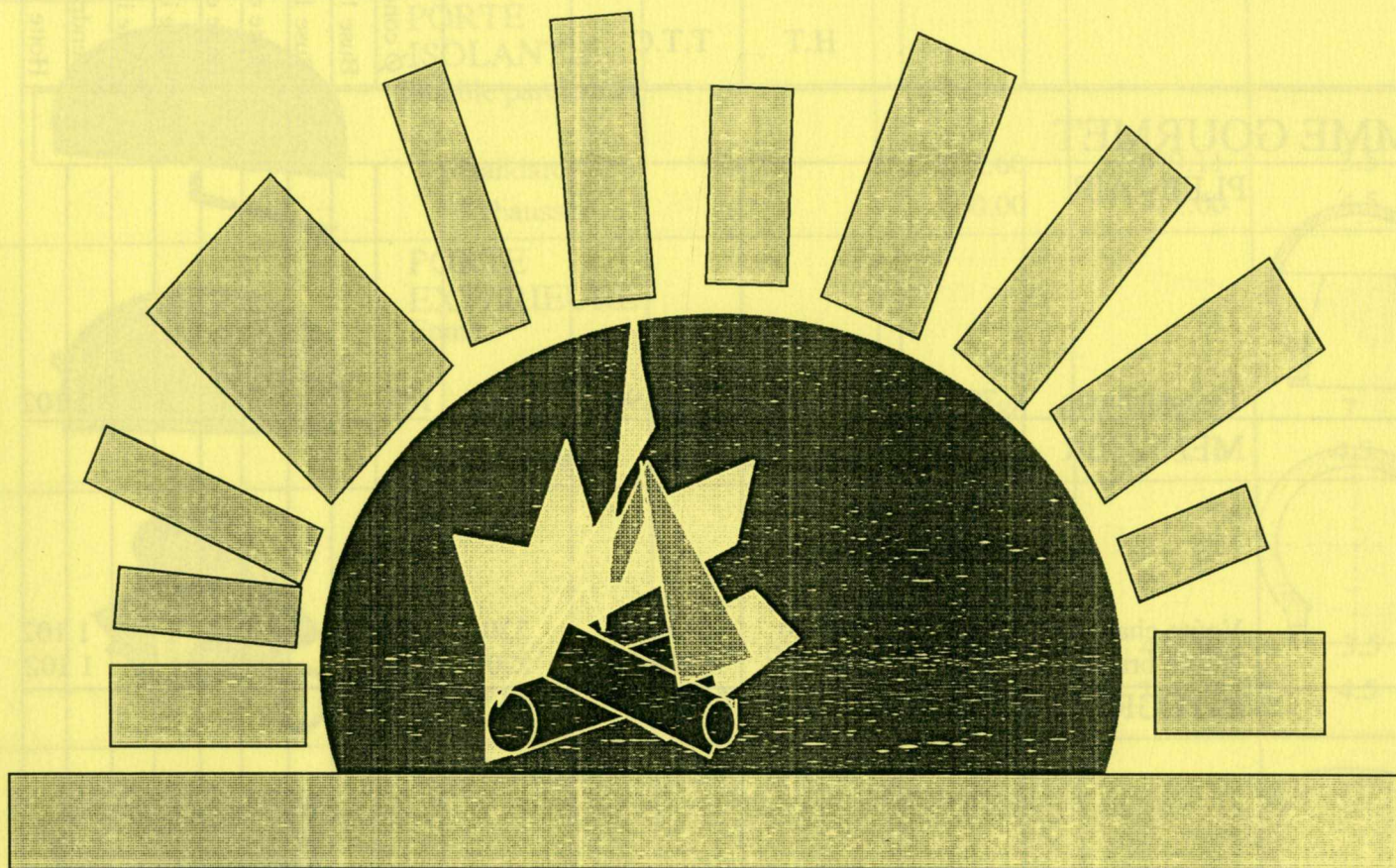


SIEGE SOCIAL : rue de la Gare - ATELIER : la Baudière Z.A. - 88700 JEANMÉNIL - Tél. (33) 29 65 20 53 Fax (33) 29 65 46 97

Réalisation Recto-Verso 29 69 61 61 - RC Four Grand-Mère 381 705 003 - Impression Impex.



FOUR GRAND MERE



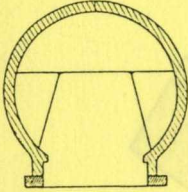
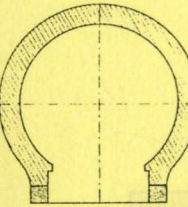
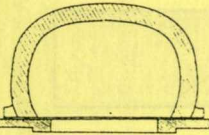
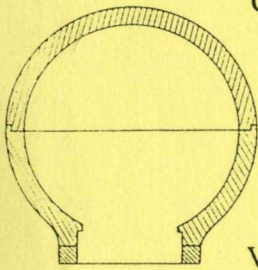
TARIF JANVIER 1995

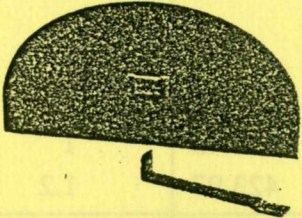
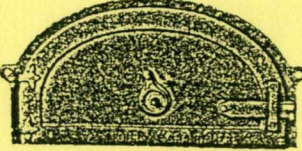
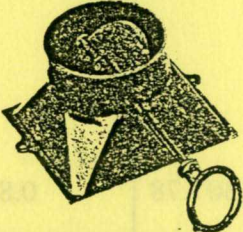
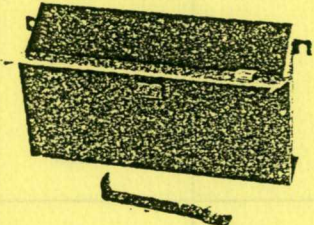
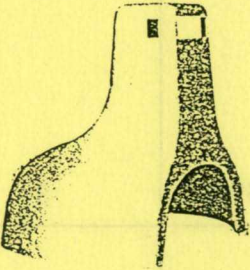
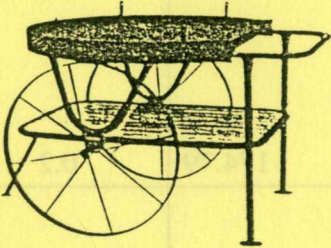
TISSERANT & GEORGES S.A Siège Social : Rue de la Gare. Atelier : La Baudière Z.A
88700 Jeanménil
SIRET : 381 705 003 00014 APE 295E
Intracomm. FR 48 381705 003

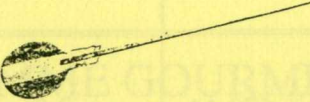
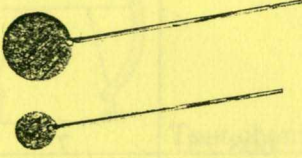
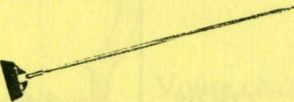
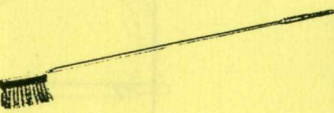
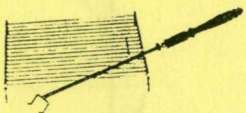

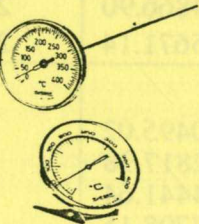
CONDITIONS GENERALES: Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire et sont vendues prises au dépôt, en usine ou chez nos fournisseurs, payables à Jeanménil net sans escompte. En cas de contestation, les seuls tribunaux compétents seront ceux d'EPINAL.

RESERVES DE PROPRIETE: Nos marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement de tous droits de toute sorte, même si la valeur de certaines fournitures particulièrement désignée a été réglée. En cas de paiement échelonné, cette réserve de propriété est la garantie pour le solde.

L'acquéreur devient responsable dès livraison de la marchandise, le transfert de la possession impliquant le transfert des risques. La livraison directement chez votre client n'annule aucunement cette responsabilité. Vous Devez Réceptionner La Marchandise.

DESIGNATION	REF	LISTE DE PRIX		POIDS	Ø conduit collecteur	EQUIPEMENT ADAPTABLE						
		H.T	T.T.C			Buse 155	Buse 180	Porte extérieure	Porte ext . haute	Porte isolante	Porte iso . haute	Cendrier
GAMME GOURMET												
PLEIN AIR												
	Tout chamotte	700A	1728.42	2049.90	100	155	1	1	1	1	1	102
	Voûte chamotte	700C	3838.36	4552.30	220	155	1	1	1	1	1	102
	Voûte briquetée	700B	5303.66	6290.14	220	155	1	1	1	1	1	102
INTEGRABLE												
	Voûte briquetée	TGI	4891.45	5801.25	167	155	1	1	1	1	1	102
GOURMET												
	Voûte chamotte	950C	5633.35	6681.16	400	155	1	1	1	1	1	104
	Voûte briquetée	950B	7981.12	9465.61	400	155	1	1	1	1	1	104

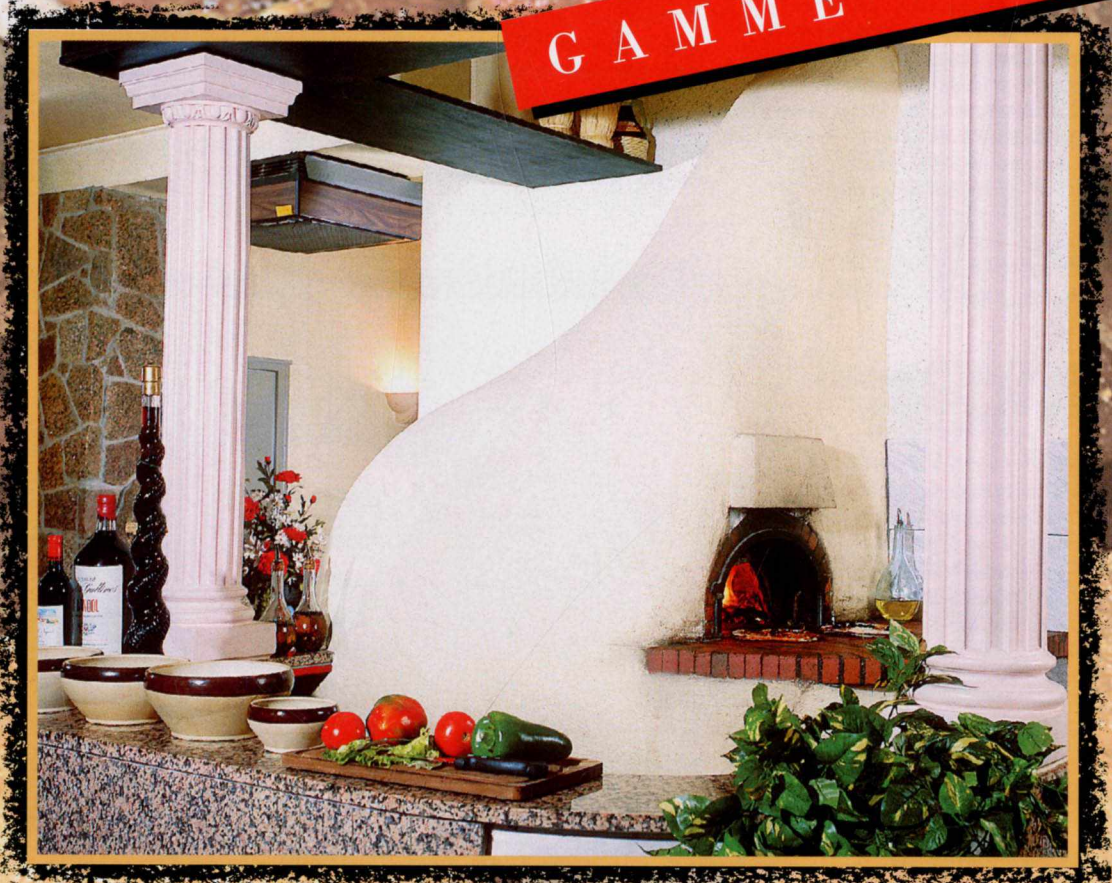
DESIGNATION	REF	LISTE DE PRIX		POIDS	
		H.T	T.T.C		
EQUIPEMENT					
	PORTE ISOLANTE Double paroi acier				
	Standard Rehaussée	AC1 AC11	572.60 600.00	679.11 711.60	3.5 4.5
	PORTE EXTERIEURE Fonte				
	Standard Rehaussée	AC6 AC61	512.86 957.08	608.25 1135.10	7 4.5
	BUSE				
	Ø 155 fonte Ø 180 acier	AC101 AC99	369.37 600.25	438.08 711.90	3.5 4.5
	CENDRIER				
		AC2	578.71	686.35	3.7
	HOTTE				
	Pour modèles 700 Pour modèles 950	AC102 AC104	2187.90 3670.81	2594.85 4353.58	20 25
	CARRIOLE				
	Pour modèles 700 Pour modèles 950	AC470 AC950	4103.62 4781.74	4866.90 5671.14	20 25
KIT CARRIOLE COMPLET Comprenant: four, isolation fibre céramique, hotte, carriole, conduit.					
	Avec four 700 A Avec four 700 C Avec four 700 B Avec four 950 C Avec four 950 B		8849.09 10807.74 12176.76 15006.87 17240.81	10495.02 12817.98 14441.64 17798.15 20447.60	

DESIGNATION	REF	LISTE DE PRIX		POIDS
		H.T	T.T.C	
ACCESSOIRES				
 PELLE BOIS Avec manche Ø 30 Ø 40	AC5	257.53	305.43	1
	AC53	357.48	423.97	1.2
 PELLE INOX Avec manche bois Ø 31 Ø 18	AC31	327.18	388.04	0.7
	AC3	249.82	296.29	0.6
 RACLETTE Avec manche bois	AC4	259.51	307.78	0.8
 BALAYETTE Brosse laiton Ensemble brosse seule	AC45	273.78	324.71	0.7
	AC46	128.81	152.77	0.5
 GRILLE VIANDE	AC7	332.85	394.76	3
 PANNETON ROND	AC8	147.55	174.79	0.2
 THERMOMETRE De voûte Intérieur	AC20	630.77	748.10	
	AC21	561.56	666.01	

FOUR

Grand-Mère.

GAMME "PRO"



Perfection



Entdecken Sie bei Ihnen zu Hause den Geschmack der guten alten Zeit

Der Geschmack von früher mit den Holzbacköfen von FOUR GRAND MERE.

Warum bieten Sie nicht Ihren Gästen den Genuß Ihrer auf Holzfeuer gebackenen Pizzen?

Dank des Holzbackofens "Grand Mère" können Sie Ihren Gästen die Freude machen, den Geschmack Ihrer wunderbaren Pizzen zu entdecken, aber auch das zarte gegrillte Fleisch, die auf den Punkt gegarten Spieße oder auch Ihre wundervollen Lasagne zu genießen. Selbst traditionelle Gerichte, wie Baeckeoffe, Quiche Lorraine und Flammkuchen gelingen meisterhaft in Ihrem Holzbackofen.

The tastes of yesteryear - thanks to the wood-burning oven "Grand-Mère".

Why not exploit your savoir-faire to the full by offering your clientèle the pleasure of savouring your pizzas prepared over a wood fire ?

Thanks to the wood-burning oven "GRAND-MERE", you will be able to share with your clientèle the delights of discovering the full flavour of your delicious pizzas, but also your succulent grilled meats, your brochettes, done to a turn, or even of your savoury lasagnes.

What's more, traditional Franch dishes such as "bäckeoffe", "quiche Lorraine" and "tartes flambées" will have pride of place in your wood-burning oven.



S

aveur d'autrefois grâce au four à bois "Grand Mère"

Pourquoi ne pas mettre en valeur tout votre savoir-faire, en offrant à votre clientèle le plaisir de savourer vos pizzas cuites au feu de bois ?

Grâce au four à bois "GRAND MERE", vous allez pouvoir faire partager à votre clientèle la joie de découvrir toute la saveur de vos délicieuses pizzas, mais aussi de vos viandes grillées et mœlleuses, de vos brochettes cuites à point, ou encore de vos savoureuses lasagnes.

Même vos plats traditionnels comme le bäckeoffe, la quiche lorraine et les tartes flambées seront à l'honneur dans votre four à bois.



Tradition



Notre fabrication allie tradition et innovation

Nous avons sélectionné les meilleurs matériaux traditionnels :

Alors que les fours à bois d'aujourd'hui sont à base de roche volcanique, nous avons choisi de conserver les matériaux d'autrefois :

- **La terre cuite**, pour son esthétique, sa résistance aux chocs thermiques (elle supporte 1590° C, alors que la température d'utilisation maximale est de 500° C) et surtout pour sa capacité à accumuler la chaleur.
- **La chamotte** (terre réfractaire concassée) mélangée au ciment alumineux et à des fibres métalliques, constitue la base de notre béton réfractaire. Le béton supporte une température de 1250° C et son armature fibreuse tridimensionnelle évite toute fissuration.

Une forme spécialement étudiée

Rond et bas, le four "Grand-Mère" assure une parfaite homogénéité de cuisson, un rayonnement efficace de la chaleur mais aussi un excellent tirage. Vous réduirez ainsi votre consommation de bois d'au moins 30% par rapport à un four classique.

Votre satisfaction est une obligation

Pour vous assurer le meilleur service et vous permettre de tirer un maximum d'avantages, nous vous offrons :

▪ un kit de montage et une assistance technique.

Chaque kit comprend les pièces à monter mais aussi le mortier d'assemblage ainsi qu'un guide de montage précis et détaillé.

Vous pourrez le monter vous-même ou laisser ce soin à un artisan-poseur. Nous assurons une assistance technique par téléphone aux heures ouvrables.

- **Un livre de recettes et un guide d'utilisation.**
- **Une garantie d'un an pièces et matériaux.**



Unsere Herstellung verbindet Tradition und Innovation

Wir haben die besten traditionellen Materialien ausgewählt :

Während die heutigen Holzöfen aus Vulkangestein bestehen, haben wir die Materialien von früher gewählt.

- **Ton**, wegen seiner Ästhetik und seiner Widerstandsfähigkeit in Bezug auf Temperaturschwankungen (er verträgt 1590 °C, während die max. Nutztemperatur 500 °C beträgt), jedoch vor allem wegen seiner Fähigkeit, Wärme zu speichern.
- **Schamotte** (feuerfeste gemahlene Erde), gemischt mit tonerdehaltigem Zement und mit Metalldrähten durchzogen, bildet, die Basis unseres feuerfesten Betons. Dieser Beton verkräftet Temperaturen bis 1250°C und seine dreidimensionale Drahtarmierung verhindert jede Rissbildung.

Eine speziell ausgearbeitete Form :

Die Öfen «Grand-Mère» sind rund und tief und garantieren so hervorragende Gleichmäßigkeit beim Garvorgang, eine hohe Ausnutzung der Wärme aber auch eine ausgezeichnete Beschickung. Sie reduzieren Ihren Holzverbrauch um mindestens 30 % im Vergleich zu anderen klassischen Holzöfen.

Ihre Zufriedenheit ist unser wichtigstes Anliegen

Damit Sie Ihren Ofen einfach und sicher aufstellen und bestmöglich nutzen können, bieten wir Ihnen:

▪ Ein Montageset und technische Unterstützung

Jedes Kit enthält die zu montierenden Teile, aber auch den dazugehörigen Mörtel sowie eine genaue und detaillierte Montageanleitung.

Sie können ihn selbst montieren oder aber einen Spezialisten beauftragen. Wir garantieren eine technische Unterstützung per Telefon während der üblichen Geschäftszeiten.

- **Eine Gebrauchsanweisung und ein Rezeptbuch**
- **Ein Jahr Garantie**



Our manufacturing brings together tradition and innovation.

We have selected the best traditional materials.

Instead of choosing less expensive volcanic rock based raw materials, we have continued to use the best in traditional materials, in particular :

- **Brick** for aesthetic reasons and because of its resistance to thermal shock (withstands up to 1590°C whereas normal operating temperature is less than 500°C) and especially for its ability to accumulate and retain heat.
- **The "Chamotte"** - refractory rock mixed with alumina fortified cement and reinforced with metal fibres constitutes the base of our refractory concrete. The concrete withstands temperatures of over 1250°C and the metal fibres prevent cracking and fissures.

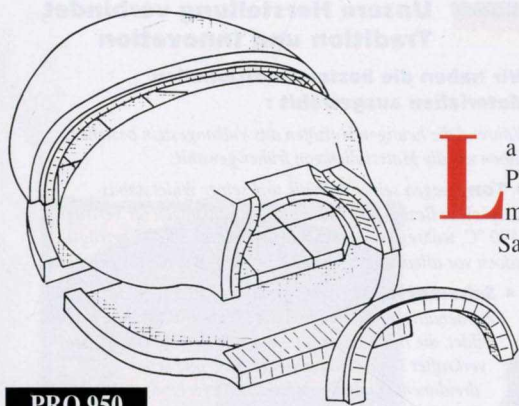
Well-engineered form design. Round and low, the Grand Mere oven assures perfect uniformity of cooking, efficient radiation of heat as well as easy operation. The form reduces wood consumption by 30% relative to a classic oven design.

Your satisfaction is an obligation.

To assure you the best in service and help you make the most of your oven, we offer you :

- **An installation kit with technical assistance.** Each kit includes the basic assembly as well as the mortar and a detailed installation guide. You can either mount it yourself or have it done by a mason. We also provide a technical assistance telephone hotline during working hours.
- **A recipe book with users manual.**
- **One year warranty for materials and workmanship.**

Série pro.



PRO 950

La conception de la gamme "Série PRO" a été faite à partir du modèle PRO 950.

Sa voûte auto-porteuse réalisée en béton de chamotte armé de fibres métalliques, nous a permis d'imaginer toutes ces configurations.

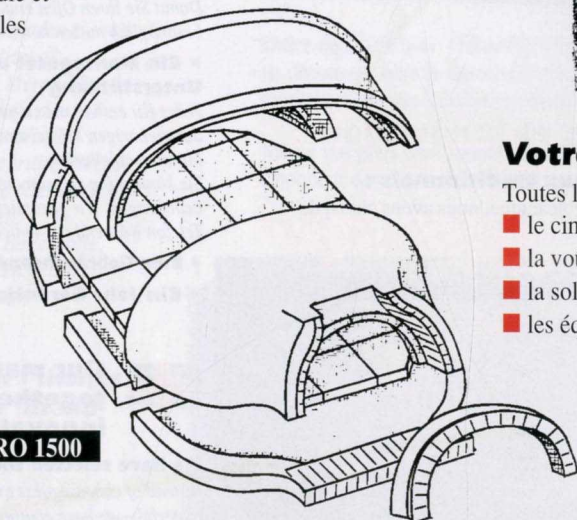
Il est ainsi possible de

s'adapter facilement à l'emplacement et à

l'encombrement disponible, mais aussi aux types de cuisson généralement réalisés (pizzas, grillades, pains, papillotes, grosses pièces de viande).

Quelle que soit la situation, vous trouverez dans la "SÉRIE PRO" un modèle qui répondra à vos besoins.

Leur chauffe est facile à régler grâce à un ou deux avaloirs selon la taille du four. Ils restent, grâce à leur forme arrondie et leur voûte basse les plus économes du marché.



PRO 1500



The conception of the "PRO SERIES" range was based on the model PRO 950.

Its self-carrying vault made from "chamotte" concrete reinforced with metal fibres has allowed us to dream up all these forms. It is thus possible to adapt easily to the space available at the desired location and also to the type of cooking usually done (pizzas, grills, bread, roasting with foil, large pieces of meat).

Whatever the situation, you'll find a model in the "PRO SERIES" which suits your requirements.

Their fire chambers are easy to regulate, thanks to one or two (according to oven size) extractor funnels.

Because of their round form and the small height of their vaults, these ovens are the most economical on the market in terms of wood consumption.

Your kit consists of :

All the parts of the oven distributed on one or more trays, an access arch made of bricks, a vault made either entirely of bricks or of "chamotte" concrete, a prefabricated hearth with removable paving, the paving stones measuring 18 x 18 cm, and the equipment and accessories that you wish to select...



Votre kit comprend :

Toutes les parties du four réparties sur une ou plusieurs palettes :

- le cintre d'entrée en briques,
- la voûte totalement briquetée ou la voûte de chamotte,
- la sole préfabriquée avec ses pavés amovibles 18 x 18 cm,
- les équipements et accessoires que vous aurez sélectionnés.



Die Konzeption der Palette "SERIE PRO" wurde auf der Basis des Modells PRO 950 aufgebaut. Sein selbsttragendes Gewölbe aus armiertem Feuerfestbeton gestattet uns, alle erdenklichen Zusammenstellungen zu ermöglichen. Es ist darüber hinaus sehr leicht, ihn an die vor Ort bestehenden Platzverhältnisse anzupassen und selbstverständlich auch an den geplanten Verwendungszweck (Pizzen, Grillteile, Brot, große Fleischstücke etc...).

Gleich welche Anforderung Sie haben, in der Produktreihe SERIE PRO werden Sie ein Modell finden, das Ihrem Bedarf entspricht. Dank ein oder zwei Rauchabzügen - je nach Modell -, ist die Temperatur leicht zu regulieren. Sie sind dank ihrer abgerundeten Form und ihrer niedrigen Gewölbe die wirtschaftlichsten Holzöfen auf dem Markt.

Ihr Bausatz umfaßt :

- Alle Teile des Ofens auf einer oder mehreren Paletten,
- Eingangsbogen gemauert,
- die Bodenplatte aus 18 x 18 cm großen Einzelteilen sowie
- alle Ausstattungselemente und Zubehörteile, die Sie gewählt haben.

Super pro.

D

es fours de grande capacité

La technique de fabrication de ces fours est très spéciale (voûte suspendue). Elle consiste à soutenir le centre de la voûte en un ou plusieurs points à une structure extérieure au four. Elle supprime tout effort d'écrasement, et évite la construction d'une maçonnerie importante.

Elle permet la réalisation de voûtes très plates, économiques en combustible.
Hauteur intérieure 27 cm.

La sole est réalisée en brique boulangère de 33 x 33 x 6 cm. Nous vous proposons des fours de grande capacité à prix très intéressants et d'installation simple.



Large Capacity Ovens

The technique for the manufacture of these ovens is very special (hanging vault). It consists of supporting the centre of the vault at one or more points to a structure outside the oven.

It eliminates all crushing forces and thus avoids the need for the construction of a significant amount of stonework at the front. It allows the construction of very flat vaults, which are economical on fuel.

The hearth is made from baker's brick with the dimensions 33 x 33 x 6 cm. We offer you ovens of large capacity and simple installation at very competitive prices.

Großöfen

Diese Öfen werden mit einer besonderen Technik (aufgehängtes Gewölbe) gebaut :

Es wird der Scheitelpunkt des Gewölbes an einem oder mehreren Punkten an der äußeren Umbauung des Ofens befestigt. Dies vermeidet aufwendige Maurerarbeiten und gestattet den Bau flacher Gewölbe, die besonders wirtschaftlich im Holzverbrauch sind. Die Bodenplatte besteht aus Feuerfeststeinen mit 33 x 33 x 6 cm. Unsere Großöfen sind preislich sehr interessant und einfach im Aufbau.

PRO 950

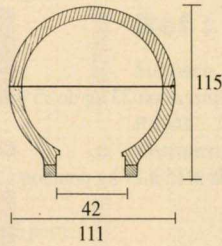
Assure le service de 60 pizzas, il permet la cuisson simultanée de 4 pizzas de 25 cm ou de 10 kg de pain de campagne.

Consommation :

10 à 12 kg de bois pour atteindre 300 ° C.

Poids : 400 kg.

Pièces : voûte en 2 parties



Assures a serving of 60 pizzas.

It allows 4 pizzas of 25 cm or 10 kg of country bread to be baked at one time.

Wood consumption :

10 - 12 kg of wood to attain 300° C.

Weight : 400 kg.

Assembly : vault made of 2 parts;



Dieser Ofen kann in einem Zyklus 60 Pizzen baken, wobei gleichzeitig 4 Pizzen mit 25 cm Durchmesser oder 10 kg Brot gebacken werden können.

Verbrauch :

10 - 12 kg Holz für 300° C.

Gewicht : 400 kg

Teile : Gewölbe in zwei Teilen.

PRO 1500 Court

Il peut être composé à votre demande avec une pièce centrale de 22, 33 ou 44 cm ce qui vous permet de disposer d'une profondeur intérieure de 117, 128 ou 139 cm.

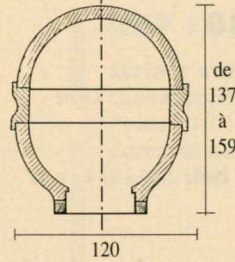
Les modèles 33 et 44 cm sont toujours équipés d'une sortie de fumée supplémentaire à l'arrière.

Poids : 22 cm = 515 kg

33cm = 570 kg

44 cm = 624 kg.

Pièces : voûte en 3 parties



It can be made to your order with a central piece of 22, 33, or 44 cm, which makes an interior depth of 117, 128 or 139 cm available to you.

The 33 and 44 cm models are always equipped with an additional smoke outlet at the back.

Weight :

22 cm - 515 kg;

33 cm - 570 kg;

44 cm - 624 kg.

Assembly : vault made of 3 parts.



Er kann je nach Wunsch mit einem Mittelteil von 22cm, 33 cm oder 44 cm Breite ausgerüstet werden, was die Innentiefe auf 117 cm, 128 cm bzw. 139 cm vergrößert.

Die Öfen mit 33 cm oder 44 cm Zusatzteil sind immer mit einem zweiten Rauchabzug im hinteren Teil des Ofens ausgestattet.

Gewicht :

22 cm = 515 kg,

33 cm = 570 kg,

44 cm = 624 kg.

Teile : Gewölbe in drei Teilen.

PRO 1500 standard

Est capable d'assurer la cuisson de 90 pizzas par service, le professionnel peut en travailler 7 à la fois. Il permet également de faire une fournée de 18 kg de pain. L'avaloir de fumée arrière muni d'une buse de raccordement à clapet permet de réguler facilement la chauffe.

Consommation : 13 à 18 kg de bois pour atteindre 300° C.

Poids : 670 kg.

Pièces : voûte en 3 parties.



Is capable of assuring that 90 pizzas can be cooked per serving. A professional can work with 7 at one time. it also allows 18 kg of bread to be baked in one batch.

The smoke extractor funnel at the back, equipped with a connecting duct with valve, allows the heating to be regulated easily.

Wood consumption :

13 - 18 kg of wood to attain 300° C.

Weight : 670 kg.

Assembly : vault made of 3 parts.



Ofen 90 P jeweils bi Ofen Plat ebenfalls aufnehme Der Rauch ist mit ein ausgestat leichte Re Ofentemp Verbra 300° C Gewich Teile : C

La hauteur standard des fours de la "SÉRIE PRO" est de 24 cm. Nous avons déterminé cette hauteur comme étant celle qui donnait le meilleur rendement : nos fours consomment environ 30 % de bois en moins que les fours équivalents existant sur le marché. Cette hauteur est largement suffisante pour effectuer la cuisson de la majeure partie des plats.

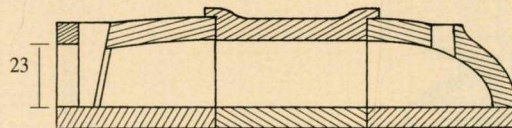


The standard height of the "PRO SERIES" ovens is 24 cm. We have determined this height as being that which gives the best yield; our ovens consume about 30 % less wood than comparable ovens on the market.

This height is largely sufficient for cooking most dishes.



Die Standardhöhe der Öfen der SERIE PRO beträgt 24 cm. Wir haben diese Höhe für alle Öfen festgelegt, weil Sie damit das beste Ergebnis erzielen : Unsere Öfen verbrauchen ungefähr 30 % weniger Holz als vergleichbare Öfen anderer Hersteller. Die Höhe ist bei weitem ausreichend für die Zubereitung der meisten Gerichte.



Toutes les voûtes de la "SÉRIE PRO" peuvent vous être proposées en deux versions :

Réf B : totalement briquetée, elle allie l'esthétique à une capacité de rayonnement et d'accumulation accrue.

Réf. C : le béton de chamotte est apparent sur la voûte intérieure du four. Ce matériau très réfractaire fait d'agréats sélectionnés possède une bonne résistance et une durée de vie exceptionnelle.



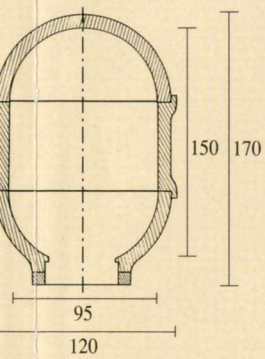
Ref. B

Voûte briquetée

VOUS AVEZ UNE AUTRE IDÉE

Nous pouvons également réaliser sur la base des modèles de la "SÉRIE PRO" d'autres assemblages par exemple : une deuxième porte pour charger le bois ou pour accès depuis une autre pièce.

Consultez-nous, nous examinerons ensemble votre projet.



PRO 1500 latéral

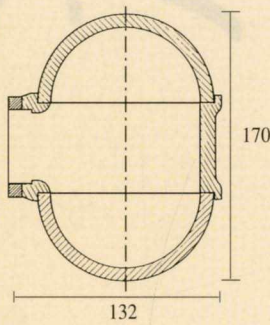
Ce modèle possède les mêmes dimensions intérieures que le PRO 1500 standard.

L'emplacement différent de la porte lui confère des avantages appréciables : accès beaucoup plus facile dans toutes les parties du four, possibilité de créer un dégradé de température en installant le feu d'un côté, on pourra ainsi en milieu de four cuire grillades et pizzas, et à l'opposé laisser mijoter des petits plats. Une seule sortie de fumée de 180 mm à l'avant suffit à son bon fonctionnement.

Consommation : 13 à 18 kg de bois pour atteindre 300° C.

Poids : 670 kg.

Pièces : voûte en 3 parties.



PRO 1500 long

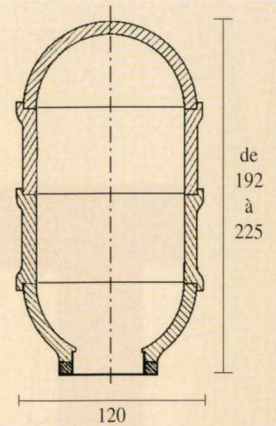
En ajoutant encore un module central vous obtenez le PRO 1500 long.

Il est très peu utilisé sous cette forme pour la cuisson des pizzas, mais, plutôt pour le pain, ou, chez le traiteur, pour la cuisson des pâtes et tourtes. Ce module peut être également de 22, 33 ou 44 cm.

Consommation : 18 à 25 kg de bois pour atteindre 300° C.

Poids : 940 kg.

Pièces : voûte en 4 parties.



In einem Zyklus können Sie mit diesem Ofen 90 Pizzen backen, wobei jeweils bis zu 7 gleichzeitig im Ofen Platz finden. Er kann ebenfalls 18 kg Brot auf einmal aufnehmen.

Der Rauchabzug im hinteren Teil ist mit einem Anschlusskasten ausgestattet und gewährleistet die leichte Regulierung der Ofentemperatur.

Verbrauch : 13 - 18 kg Holz für 300° C.

Gewicht : 670 kg

Teile : Gewölbe in drei Teilen.

This model has the same interior dimensions as the standard PRO 1500. The different positioning of the door confers appreciable advantages : the access to all parts of the oven is greatly simplified; there is the possibility of creating a significant temperature gradient by setting the fire on one side, thus enabling grills and pizzas to be cooked in the middle, and small dishes to simmer elsewhere. A single smoke outlet situated at the front is sufficient for correct operation.

Wood consumption :

13 - 18 kg wood to attain 300° C.

Weight : 670 kg

Assembly : vault made of 3 parts.

Dieses Modell besitzt die gleichen Innenmaße wie das Modell PRO 1500 Standard, wobei eine versetzte Tür große Vorteile bietet (leichterer Zugang zu allen Teilen des Ofens). Möglichkeit eines Temperaturgefälles im Ofen, durch einseitige Befuerung; man kann z.B. in der Mitte des Ofens grillen bzw. Pizzen backen und auf der anderen Seite kleine Gerichte leicht köcheln lassen.

Ein einziger Rauchabzug mit 180 mm Durchmesser im vorderen Teil des Ofens gewährleistet die Funktion des Ofens.

Verbrauch : 13 - 18 kg Holz für 300° C.

Gewicht : 670 kg

Teile : Gewölbe in drei Teilen.

By adding a further central module, you obtain the long PRO 1500. It is rarely used in this form for cooking pizzas, but rather more for baking bread, or, at the caterers, for cooking pâtes and pies. Like the short Pro 1500, it can be simply increased by a 22, 33, 44 cm segment.

Wood consumption :

18 - 25 kg of wood to attain 300° C.

Weight : 940 kg.

Assembly : vault made of 4 parts.

Wenn Sie noch ein weiteres Mittelteil hinzufügen, erhalten Sie den Ofen PRO 1500 lang. Er wird sehr selten für das Backen von Pizzen verwendet. Er ist besonders für das Backen von Brot oder für die Zubereitung von Pasteten und Aufläufen gedacht.

Das Erweiterungsteil kann wie beim Ofen 1500 kurz 22 cm, 33 cm, oder 44 cm breit sein.

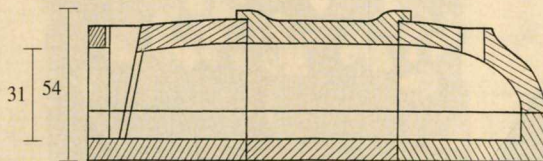
Verbrauch : 18 - 25 kg Holz für 300° C.

Gewicht : 940 kg

Teile : Gewölbe in vier Teilen.

Vous souhaitez cuire des grosses pièces : porcelets entiers, dindes, grosses terrines. Nous vous proposons sur toute la "SÉRIE PRO" la possibilité d'augmenter la hauteur de 7,5 cm grâce à un intercalaire scellé sur la sole. (option réhaussé)

Nous vous proposons également portes et avaloirs de fumée spécifiques.



If you are planning to cook larger dishes; whole piglets, turkeys, large terrines, we offer you, on all the "PRO SERIES" range, the possibility of having an oven raised by 7,5 cm in height thanks to an insert embedded on the hearth. Of course, we also offer the doors and smoke extractors constructed for this purpose.

Sie haben vor, große Teile zuzubereiten : Spanferkel, Puten, große Terrinen. Wir bieten für die gesamte SERIE PRO die Möglichkeit, Ihren Ofen um 7,5 cm zu erhöhen, und zwar durch Einsatz eines Distanzringes auf der Bodenplatte. Selbstverständlich bieten wir auch die dazugehörigen Türen und Rauchabzüge an.

All the vaults of the "PRO SERIES" are offered to you in two versions :

Ref. B : Made entirely of bricks, these combine aesthetic quality and a high capacity for radiating the accumulated heat with exceptional durability.

Ref. C : The "chamotte" concrete is visible on the vault in the oven interior. This highly refractive material made from selected aggregates is highly resistant and has a long lifetime.

Alle Gewölbe der SERIE PRO können in zwei Versionen angeboten werden :

Best.Nr. B : Vollständig ausgemauert verbinden sie Ästhetik und maximale Wärmespeicherung mit einer außergewöhnlichen Haltbarkeit

Best.Nr. C : Schamottebeton, der an der Innenseite des Gewölbes sichtbar ist. Dieses Material ist sehr feuerbeständig und gewährleistet eine lange Lebensdauer.



Ref. C
béton

We can also construct other assemblies based on the models in the "PRO SERIES". For example, a second door for loading the wood, or a second access hole, or yet another segment.

Consult us and we'll examine your plans together.

Wir können auf der Basis der Modelle der SERIE PRO auch andere Zusammenstellungen realisieren, z. B. eine zweite Tür für die Beschickung mit Holz oder um einen weiteren Zugang von einem anderen Raum aus zu haben.

Sprechen Sie uns an, wir planen gemeinsam Ihr Projekt.

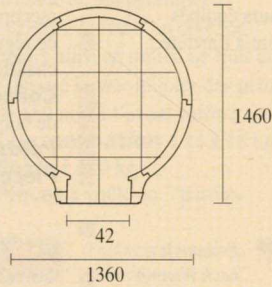
REF: SP 1200

Surface utile : 1,13 m²

Cuit simultanément 8 à 9 pizzas ou 15 kg de pain.

Poids : 570 kg

Consommation de bois : 14 à 18 kg pour atteindre 300°C



Usable surface : 1,13 m²
Bakes 8-9 pizzas or 15 kg of bread at one time.

Weight : 570 kg

Wood consumption : 14 - 18 kg to attain 300°C



Nutzfläche : 1,13 m²
Backleistung : Gleichzeitiges Backen von 8-9 Pizzen oder 15 kg Brot

Gewicht : 570 kg

Holzverbrauch : 14-18 kg für 300 °C

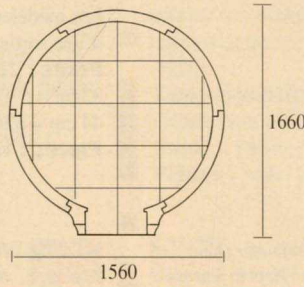
REF: SP 1400

Surface utile : 1,50 m²

Cuit simultanément 10 à 12 pizzas ou 23 kg de pain.

Poids : 750 kg

Consommation de bois : 15 à 19 kg pour atteindre 300°C



Usable surface : 1,50 m²
Bakes 10-12 pizzas or 23 kg of bread at one time.

Weight : 750 kg

Wood consumption : 15 - 19 kg to attain 300°C



Nutzfläche : 1,50 m²
Backleistung : Gleichzeitiges Backen von 10-12 Pizzen oder 23 kg Brot

Gewicht : 750 kg

Holzverbrauch : 15-19 kg für 300 °C

REF: SP 1900

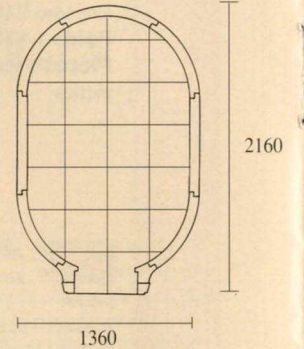
Surface utile : 1,95 m²

Cuit simultanément 12 à 16 pizzas ou 27 kg de pain.

Poids : 900 kg

Consommation de bois : 17 à 20 kg pour atteindre 300°C

Particularité : Peut être réalisé avec une porte sur le côté offrant un passage de 50 cm.



Usable surface : 1,95 m²
Bakes 12 - 16 pizzas or 27 kg of bread at one time.

Weight : 900 kg

Wood consumption : 17 - 20 kg to attain 300°C

Particularity : Can be made with a side door with an opening of 50 cm.

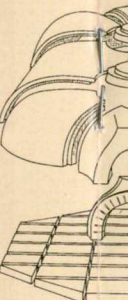
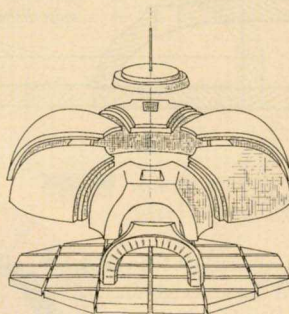


Nutzfläche : 1,95 m²
Backleistung : Gleichzeitiges Backen von 12-16 Pizzen oder 27 kg Brot

Gewicht : 900 kg

Holzverbrauch : 17-20 kg für 300 °C

Besonderheit : Kann mit einer Seitentür ausgestattet werden mit einer Öffnung von 50 cm



Vous avez un projet particulier.

Ce système de voûte suspendue et d'éléments préfabriqués peut permettre toutes les formes de réalisation. Des tailles très importantes peuvent être réalisées, jusque 10 m². Vous avez un projet particulier, nous sommes à votre écoute, et réalisons gracieusement une étude.

REF: SP 2100

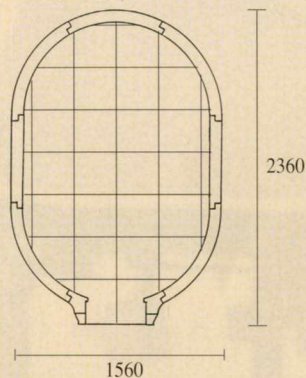
Surface utile : 2,50 m²

Cuit simultanément 15 à 19 pizzas ou 38 kg de pain.

Poids : 1040 kg

Consommation de bois : 19 à 21 kg pour atteindre 300°C

Particularité : Peut être réalisé avec une porte sur le côté offrant un passage de 50 cm.



Usable surface : 2,50 m²

Bakes 15 - 19 pizzas or 38 kg of bread at one time.

Weight : 1040 kg

Wood consumption : 19 - 21 kg to attain 300°C

Particularity : Can be made with a side door with an opening of 50 cm.



Nutzfläche : 2,50 m²

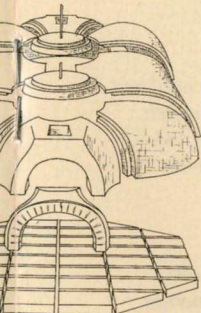
Backleistung : Gleichzeitiges

Backen von 15-19 Pizzen oder 38 kg Brot

Gewicht : 1040 kg

Holzverbrauch : 19-21 kg für 300 °C

Besonderheit : Kann mit einer Seitentür ausgestattet werden mit einer Öffnung von 50 cm



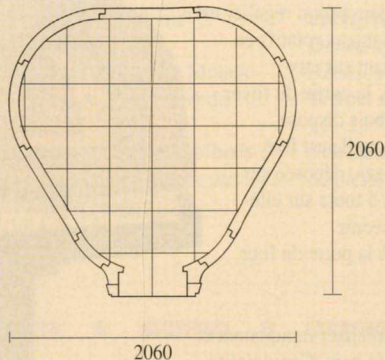
Ref : SP 1902

Surface utile : 2,63 m²

Cuit simultanément 40 kg de pain.

Poids : 1150 kg

Consommation de bois : 20 à 25 kg pour atteindre 300° C.



Usable surface : 2,63 m²

Bakes 40 kg of bread at one time

Weight : 1150 kg

Wood consumption : 20 - 25 kg to attain 300 °C



Nutzfläche : 2,63 m²

Backleistung : 40 kg Brot

gleichzeitig

Gewicht : 1150 kg

Holzverbrauch : 20-25 kg für 300 °C

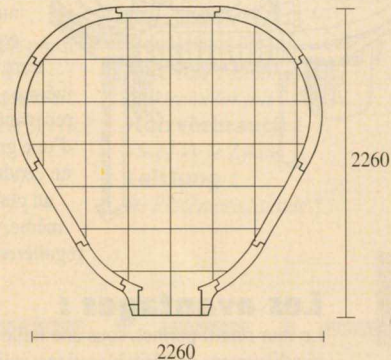
REF : SP 2102

Surface utile : 3,30 m²

Cuit simultanément 50 kg de pain.

Poids : 1500 kg

Consommation de bois : 30 à 35 kg pour atteindre 300° C.



Usable surface : 3,30 m²

Bakes 50 kg of bread at one time

Weight : 1500 kg

Wood consumption : 30 - 35 kg to attain 300 °C



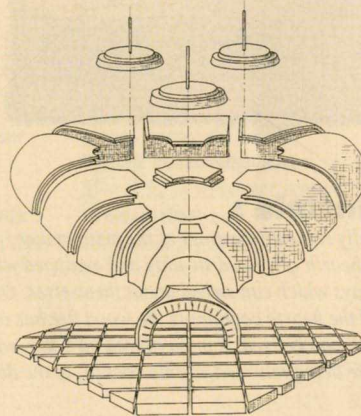
Nutzfläche : 3,30 m²

Backleistung : 50 kg Brot

gleichzeitig

Gewicht : 1500 kg

Holzverbrauch : 30-35 kg für 300 °C



If you have a special project...

This system of hanging vaults and prefabricated elements allows all manner of construction; very large sizes can be achieved up to 10 m². If you have a special project in mind, we will listen to you. And we will carry out a study for you free of charge.

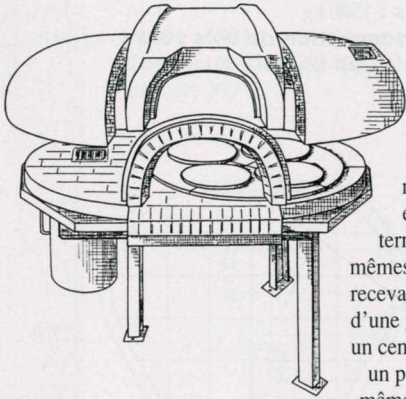


Sie haben besondere Wünsche?

Dieses System des aufgehängten Gewölbes und der vorgefertigten Elemente erlauben alle Formen, große Abmessungen können bis zu 10 m² verwirklicht werden. Haben Sie Sonderwünsche, stehen wir Ihnen für fachmännische Beratung und kostenlose Planung zur Verfügung.

les Rotatifs

Brevet d'invention européen n° 0 409 758



Le principe :
Recréer mécaniquement le travail du pizzaiolo pendant la cuisson. La sole animée d'un mouvement de rotation régulier est équipée de plateaux rotatifs en terre cuite tournant sur eux-mêmes. A l'opposé, la partie du foyer recevant un feu de bois dispose d'une grille sous laquelle est fixé un cendrier. Une pizza, déposée sur un plateau, décrit 5 tours sur elle-même, avant de revenir régulièrement cuite à la porte du four.



Les avantages :

Le four rotatif permet, sous une taille réduite de réaliser rapidement et régulièrement de véritables pizzas cuites au feu de bois. Convivialité, tradition, rapidité, régularité, économie de main d'œuvre. Un matériel robuste, d'un encombrement faible, rapide à installer.

Le kit :

Le four vous est livré totalement équipé : socle et ossature métallique mécano soudée, voûte et sole composées de briques et béton réfractaire de chamotte armé, isolation complète de fibre céramique, porte isolante, cendrier, carneau de fumée.



The principle :

To mechanically recreate the work of the pizza maker during the cooking : the hearth is rotated steadily and equipped with rotatable earthenware trays which can swivel about themselves. On the opposite side, the part of the hearth containing the wood fire has a grille, under which an ash pan is fixed. A pizza placed on a tray will be turned over 5 times before being returned, evenly cooked, to the door of the oven.

The advantages :

The rotating oven allows you to produce genuine pizzas cooked on a wood fire, quickly and regularly, on a small scale. Conviviality, tradition, speed, steadiness, economical in terms of labour. Robust materials, small in size, and rapid to install.

The kit :

The oven is delivered fully equipped : metallic base and frame mechanically joined, vault and hearth made of brick and reinforced refractory chamotte concrete, totally insulated with ceramic fibre, insulating door, ash pan, smoke outlet.



Das Prinzip:

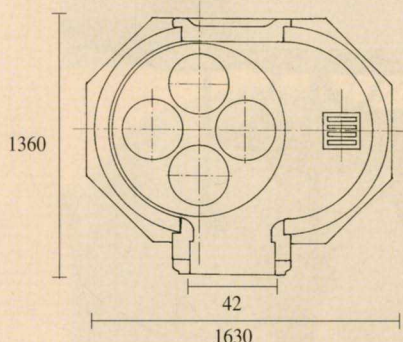
Es handelt sich um die Unterstützung des Pizzaiolo während der Garzeit : der kontrolliert rotierende Boden ist mit Tondrehtellern ausgestattet, die sich um sich selbst zusätzlich drehen. Auf der Rückseite, wo das Holzfeuer eingerichtet wird, ist ein Rost eingebaut, unter dem sich der Aschenkasten befindet. Eine Pizza auf einem Drehteller rotiert fünfmal, bevor sie gleichmäßig gegart wieder an der Ofentür erscheint.

Die Vorteile :

Der Drehofen erlaubt Ihnen bei reduzierten Abmessungen, schnell und gleichmäßig im Holzfeuer gegarte Pizzen zu backen. Gemütlichkeit, Tradition, Schnelligkeit und wirtschaftlicher Personaleinsatz sind miteinander verbunden. Die Öfen sind robust und trotzdem leicht aufzubauen.

Das Set :

Der Ofen wird vollständig ausgestattet geliefert: Sockel und alle geschweißten Metallteile, Gewölbe und Bodenplatte aus armiertem Feuerfestbeton bzw. ausgemauert, Komplettisolation mit Keramikfasern, Isolationstür, Aschenkasten und Rauchabzug.

**REF: 1500 R**

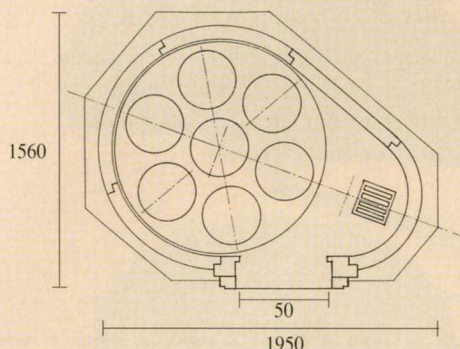
Equipement :
Sole rotative,
4 plateaux Ø 32 cm**
Poids : 780 kg
Entraînement : Moteur
électrique monophasé de
0,06 kW.
Consommation de bois :
15 à 22 kg de bois par service.
Production :
80 pizzas heure*

**REF.: 1500 R**

Equipment : Rotating
hearth, 4 trays Ø 32 cm**
Weight : 780 kg
Drive type : Single-phase
electric motor 0.06 KW
Wood consumption :
15 - 22 kg of wood per service
Production :
80 pizzas per hour*

**Best.Nr. 1500 R**

Ausstattung : Rotierender
Boden, 4 Drehteller mit
Durchmesser 32 cm**
Gewicht : 780 kg
Antrieb : Einphasiger
Elektromotor mit 0,06 kW
Holzverbrauch :
15-22 kg je Zyklus
Leistung :
80 Pizzen pro Stunde *

REF: 1200 R

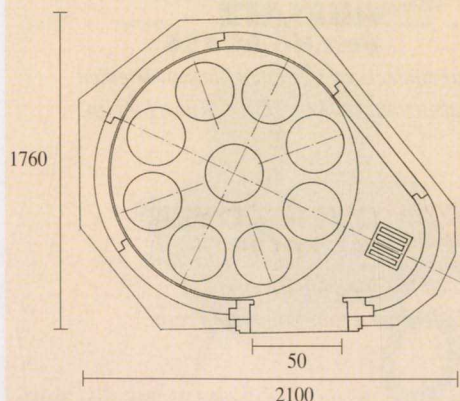
Equipement :
Sole rotative,
7 plateaux Ø 32 cm**
Poids : 970 kg
Entraînement : Moteur
électrique et variateur de
vitesse de 0,18 kW.
Consommation de bois :
20 à 22 kg de bois par service.
Production :
140 pizzas heure

REF.: 1200 R

Equipment : Rotating
hearth, 7 trays Ø 32 cm**
Weight : 970 kg
Drive type : Single-phase
electric motor 0.18 KW
Wood consumption : 20
- 27 kg of wood per service
Production : 140 pizzas
per hour*

Best.Nr. 1200 R

Ausstattung :
Rotierender Boden,
7 Drehteller mit
Durchmesser 32 cm**
Gewicht : 970 kg
Antrieb : Elektromotor und
Geschwindigkeitsregler
0,18 kW
Holzverbrauch : 20-27 kg
je Zyklus
Leistung : 140 Pizzen pro
Stunde *

REF: 1400 R

Equipement :
Sole rotative,
9 plateaux Ø 32 cm**
Poids : 1150 kg
Entraînement : Moteur
électrique et variateur de
vitesse de 0,18 kW.
Consommation de bois :
25 à 30 kg de bois par service.
Production :
180 pizzas heure*

REF.: 1400 R

Equipment : Rotating
hearth, 9 trays Ø 32 cm**
Weight : 1150 kg
Drive type : Single-phase
electric motor 0,18 KW
Wood consumption :
25 - 30 kg of wood per service
Production :
180 pizzas per hour*

Best.Nr. 1400 R

Ausstattung :
Rotierender Boden,
7 Drehteller mit
Durchmesser 32 cm**
Gewicht : 1150 kg
Antrieb : Elektromotor und
Geschwindigkeitsregler
0,18 kW
Holzverbrauch :
25-30 kg je Zyklus
Leistung :
180 Pizzen pro Stunde *



* Pizzas traditionnelles d'un diamètre de 27 cm, temps de cuisson : 1 mn.

** Les plateaux peuvent être de 27, 32, 36, ou 40 cm, dans ces différents cas, leur nombre varie.



* Traditional pizzas with a diameter of 27 cm, cooking time : 1 mn.
** The trays can be of 27, 32, or 40 cm, the number of trays varies accordingly.



* Traditionelle Pizzen mit Durchmesser von 27 cm, Garzeit 1 Min.
** Die Drehteller können mit 27, 32, 36 oder 40 cm Durchmesser geliefert werden, wobei ihre Anzahl natürlich differiert.

Equipement



CARRIOLE

Ref. : AC 495

L'été, elle animera la terrasse de votre restaurant.

Cet investissement léger ne nécessite pas de permis de construire.

Orientable, toujours à la bonne place, une manière agréable de cuisiner devant le client.

La Carriole est conçue pour recevoir le kit d'isolation et la hotte d'habillage.

RUSTIC CART

Ref. : AC495

An original solution for preserving the natural appearance of your surroundings: An oven on wheels, thanks to the rustic cart. Adjustable and always correctly positioned, it will provide you with as much satisfaction in winter as in summer.

Constructed for accommodating the insulating kit and the covering hood.



Ref 495

OFENWAGEN

BEST.Nr. : AC 495

Eine originelle Lösung : Ihr Ofen auf Rädern "LA CARRIOLE". Beweglich, immer am richtigen Platz, wird er Ihnen Sommer wie Winter Freude bereiten. Isolierung und Ofenabdeckung/-aufsatz können installiert werden.

HABILLAGE DE FOUR

Réf. : AC 104

Réalisé en résine ininflammable.



OFENABDECKUNG/-AUFSATZ

Best.Nr. AC 104

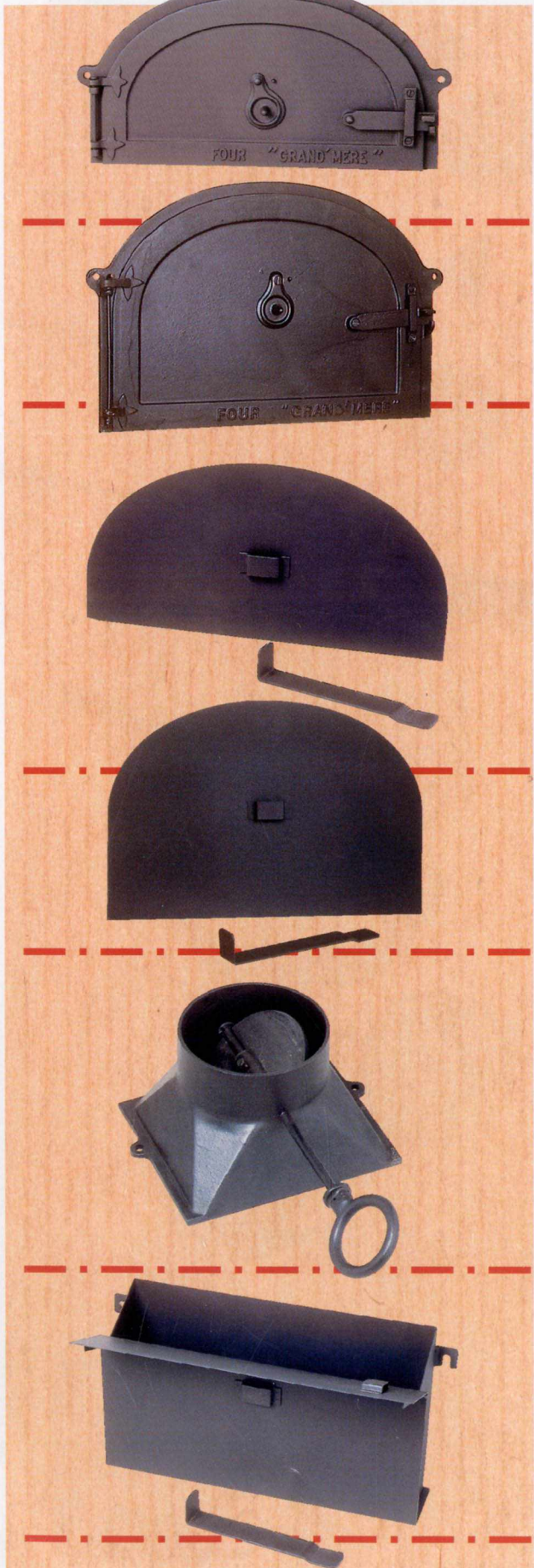
Zur Abdeckung der Öfen bieten wir einen Aufsatz aus unbrennbarem Kunststoff an.

OVEN COVER

Ref. AC104

Hood for covering the ovens. Made from a non-flammable resin.

Equipement



1

PORTE EXTERIEURE
Réf : AC6

Porte et dormant en fonte moulée, se fixant par 2 vis à l'avant du cintre. Couleur noir de ferronnerie. Ferme totalement l'entrée du four.

AUBENTÜR
Best.Nr. : AC6

Tür und Rahmen aus Gußeisen, wird mit 2 Schrauben vorne am Ofen befestigt; schwarz gußfarben; schließt den Ofen völlig ab

EXTERNAL DOOR
Ref AC6

Cast iron door that is bolted to the brick front. Matt black colour. Entirely closes the oven.

2

PORTE EXTERIEURE HAUTE
Réf : AC61

Même fabrication que la porte AC6 ; conçue pour four réhaussé de 7,5 cm

VERGRÖßERTE AUBENTÜR
Best.Nr. : AC 61

Außentür wie Bestellnummer AC6 jedoch für um 7,5 cm erhöhte Öfen.

HIGH EXTERNAL DOOR
Ref AC61

Same fabrication as the door AC6, intended for the oven raised by 7.5 cm.

3

PORTE ISOLANTE
Réf : AC1

Porte amovible en acier à double parois contenant une fibre céramique isolante. Se place à l'arrière du conduit de fumée. Indispensable pour les cuissons par accumulation : Pain, gâteaux, rôtis... Garantit un refroidissement du four inférieur à 12°C/heure.

ISOLIERTÜR
Best.Nr. : AC1

Abnehmbare doppelte Isoliertür mit isolierenden Keramikfasern

INSULATING DOOR
Ref AC1

Removable door of doubled-walled steel filled with ceramic fibre insulation. It is placed behind the flue opening.

4

PORTE ISOLANTE HAUTE
Réf : AC11

Même fabrication que la porte AC1 ; conçue pour four réhaussé de 7,5 cm

VERGRÖßERTE ISOLIERTÜR
Best.Nr. : AC 11

Innenabschlußtür wie Bestellnummer AC 1, jedoch für um 7,5 cm erhöhte Öfen.

HIGH INSULATING DOOR
Ref AC11

Same fabrication as the door AC1, intended for the oven raised by 7.5 cm.

5

BUSE DE RACCORDEMENT
Réf : AC 101

Buse en fonte moulée. Fixation par 2 vis et chevilles métalliques. Equipée d'un volet de fermeture. Facilite le raccordement de votre four à un conduit existant en utilisant des conduits métalliques Ø 15,5 cm.

ANSCHLUßTEIL
Best.Nr. : AC101

aus Gußeisen; Befestigung mit 2 Schrauben und Metalldübeln; mit drehbarer Verschlußklappe

FLUE CONNECTOR
Ref AC101

Cast iron connection bolted to the flue exit. Equipped with metal damper.

6

CENDRIER
Réf : AC2

Cendrier amovible en acier. S'accroche à l'avant de la sole. Couleur noir de ferronnerie. Indispensable pour recevoir les braises du four.

ASCHENKASTEN
Best.Nr. : AC2

Der abnehmbare Aschenkasten aus Stahl wird vorne am Boden befestigt; schwarze Gußfarbe

ASH BIN
Ref AC2

Removable steel ash bin. It attaches to the floor entrance and is finished in matt black.

Accessoires



1

PELLES INOX
REF : AC 3
REF : AC 31

Pelles inox, manche bois. Longueur 1,30 m.
 Petit modèle Ø 18cm :
 Grand modèle Ø 31cm :

EDELSTAHLSCIEBER
Best.Nr. : AC3
Best.Nr. : AC31

Schieber aus Edelstahl 1,30 m lang kl.
 Modell: Ø 18 cm :
 Gr. Modell: Ø 31 cm

STAINLESS STEEL SPATULAS
Ref AC3
Ref AC 31

Stainless steel spatulas 1.3 metres long.
 Little model Ø 18 cm :
 Large model Ø 31 cm :

2

RACLETTE
Réf : AC4

Acier, couleur noir, manche bois.

KRATZEISEN
Best.Nr. : AC4

aus Stahl, gußfarben mit Holzstiel

RAKE
Ref AC4

Made of black steel with a wooden handle.

3

PELLE BOIS
Réf : AC5

Véritable pelle de boulangerie réalisée en hêtre. Ø 30cm.

HOLZSCHIEBER
Best.Nr. : AC5

echter Bäckereischieber aus Buchenholz, Ø 30 cm

WOODEN SPATULA
Ref AC5

Real baker's spatula made from beechwood handle Ø 30 cm.

4

BALAYETTE
Réf : AC 45

Brosse en fil de laiton. Longueur 1,20 m, ne brûle pas et gratte avec douceur la terre cuite.

SPEZIALBÜRSTE
Best.Nr. : AC45

Drahtbürste mit Messingdrähten ; Länge 1,20 m; nicht brennbar ; säubert schonend Ihren Ofen.

OVEN BRUSH
Ref AC45

Brass wire brush. Length : 1,20 m. Will not burn. Gently scrapes the baked clay.

5

GRILL VIANDE
Réf : AC7

Grill en acier sur patte. 36 cm x 36 cm. Avec manche bois amovible.

FLEISCHGRILL
Best.Nr. : AC7

Stahlgrill mit Füßen 36 cm x 36 cm mit abnehmbarem Holzgriff

MEAT GRILL
Ref AC7

Steel grill with feet. 36 x 36 cm with removable handle.

6

PANNETON ROND
Réf : AC8

Ø 23 cm. Panier en osier recouvert de toile cousue.

RUNDER TEIGKORB
Best.Nr. : AC8

Ø 23 cm; aus Rohrgeflecht mit eingenähtem Stoff

ROUND BREAD BASKET
Ref AC8

Ø 23 cm

7

THERMOMETRE DE VOUTE
Réf : AC20

Ø 50 mm. Longueur de la sonde 400 mm.

GEWÖLBER-THERMOMETER
Best.Nr. : AC20

Thermometer mit Meßfühler. Ø 50 mm; Länge 400 mm

VAULT THERMOMETER
Ref AC20

Ø 50 mm Length 400 mm

8

THERMOMETRE INTERIEUR
Réf : AC21

Ø 60 mm.

EINBAU-THERMOMETER
Best.Nr.: AC21

Ø 60 mm.

INTERNAL THERMOMETER
Ref AC21

Ø 60 mm.



Nous disposons d'une gamme de fours pour les particuliers.
 Consulter notre document "Gamme Gourmet"

