



FOUR GRAND-MÈRE
— *Le temps du bon !* —



2020

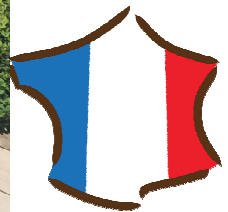


Photo : L. Charrette (dpt 57)

ALFRED

CATALOGUE GAMME FAMILIALE
GARANTIE 10 ANS

FOUR GRAND MERE

2 RUE DE LA GARE
F - 88700 JEANMENIL

Tél : +33(0)3.29.65.20.53

Fax : +33(0)3.29.65.46.97



fourgrandmere.com

fourgrandmere@fourgrandmere.com

GAMME FOURS TRADITION

Gamme conçue pour tous types de cuissons (pizzas, tartes flambées, grillades, pain, plats mijotés).

Modèle	Poids / surf int / Ø conduit	Modèle	Poids / surf int / Ø conduit
Référence	Encombrement ext : L / P / H	Référence	Encombrement ext : L / P / H
INTEGRABLE	LE MARMITON	LE CAMPAGNARD	LE GOURMET
167 Kg / 0,23 m ² / Ø 155	240 Kg / 0,37 m ² / Ø 155mm	295 Kg / 0,49 m ² / Ø 155mm	420 Kg / 0,7 m ² / Ø 155mm
0,95m / 0,60 / 0,54 m	0,99 m / 0,94 m / 0,55 m	1,10 m / 1,06 m / 0,55 m	1,24 m / 1,22 m / 0,55 m
FTGI voûte, sole et cintre briques	F700C voûte chamotte, sole et cintre briques	F800C voûte chamotte, sole et cintre briques	F950C voûte chamotte, sole et cintre briques
Briqueté, s'intègre dans l'encombrement d'un meuble de cuisine	F700B voûte, sole et cintre briques	F800B voûte, sole et cintre briques	F950B voûte, sole et cintre briques
	<i>Existente en version rehaussée + 7,5 cm</i> Prévoir Sortie en Ø 180mm	<i>Existente en version réhaussée +7,5 cm</i> Prévoir Sortie en Ø 180mm	<i>Existente en version réhaussée + 7,5 cm</i> Prévoir Sortie en Ø 180mm
			

GAMME FOURS A PIZZAS ET GRILLADES

Gamme conçue pour les cuissons (pizzas, tartes flambées, grillades, brochettes)

LE FLAMME	LE GRAND FLAMME
F700A Tout chamotte	F1030SC Voûte et sole chamotte et cintre brique. Porte de 43 cm
130 Kg / 0,37 m ² / Ø 155mm	252 kg / 0,83 m ² / Ø 155mm
0,91 m / 0,87 m / 0,50 m	1,25 m / 1,24 m / 0,49 m
	
	Installation possible en camion

GAMME ALFRED

En INTÉRIEUR

OU DANS LE JARDIN

			
ALF	ALF+	FRED	ALFRED
215 kg/ 0,37m ² /Ø 155mm	225 kg/ 0,37m ² /Ø 155mm	240 kg/ 0,37m ² /Ø 155mm	250 kg/ 0,37m ² /Ø 155mm
0,95m / 0,92 m / 0,52 m	0,95m / 0,92 m / 0,52 m	0,98m / 1,00 m / 2.18 m	0,98m / 1,00 m / 2.18 m
- Le four Ø 700 en béton réfractaire	- 1 tuyau double parois en acier peint HT°	- piétement bois Douglas traité autoclave	- 1 coque inférieure en composite et tablette inférieure en tôle acier peint
- 1 Isolation supérieure : 2 couches de fibre minérale	- 1 chapeau orientable en acier peint HT°	- pieds réglables Ø55 mm, à rotule avec hexagone de réglage	- 1 planche à découper-plateau
- 1 Isolation inférieure : 1 plaque d'isolant		- 1 table métallique en acier peint noir	- 1 thermomètre laser
- 1 buse de raccordement Ø 155mm			
- 1 collerette de finition en acier peint HT°			
- 1 plateau support métallique			
- 1 porte fonte avec vitrage Vitroceram			
- 1 coque supérieure en composite			

FOUR CARRIOLE



F800BCAR voûte briques, sole et cintre briques

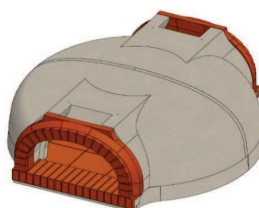
L : 1.18 P : 1.38 H : 1.96

558 kg / 0,49 m² / Ø 155

Four livré assemblé sur carriole + hotte d'habillage + chapeau de hotte + conduit acier avec isolant + isolation inf. et sup. + Porte extérieure en fonte + Porte isolante réfractaire + buse de raccordement Ø 155 mm sans clapet + thermomètre de voûte + timon (aide au déplacement)

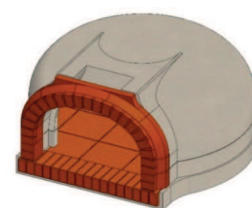
FOUR DOUBLE ENTREE

Option possible sur certains fours.





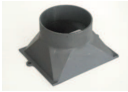










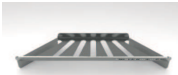


Nous consulter pour toute étude personnalisée.

FOUR REHAUSSE



+7,5 cm de hauteur intérieure) Possible sur gamme Tradition

ACCESSOIRES

Modèles	Référence Dimensions / poids	Modèles	Référence Dimensions / poids
Buse de raccordement  Raccordement du four à un conduit métallique.   Chapeau orientable ALFRED ACCALFREDCHAP Conduit double peau Ø 150 int. ACCALFREDCOND	AC101 - Avec clapet Ø 155 mm / 3,9 kg	Brosse laiton manche inox Brosse en poils laiton pour nettoyer la sole avant l'enfournement.  	AC45 L 1,20 m / 0,76 kg AC43 L 1,50 m / 0,84 kg AC44 L 2,20 m / 0,92 kg AC46 - Brosse de rechange
	AC99 - Avec clapet Ø 180 mm / 4,5 kg		Réf : AC 2 L 0,44 m / P 0,09 m / H 0,25 m / 4,4 kg
	AC101SC - Sans clapet Ø 155 mm / 3,3 kg AC99SC - Sans clapet Ø 180 mm / 4 kg		Se fixe à l'avant de la sole, permet aux fumées et poussières d'être aspirées par le conduit de fumées équipé d'un couvercle qui étouffe les braises.
Hotte d'habillage  Ne convient pas aux fours Réhaussés Habillage rapide et esthétique du four, réalisé en matériau composite.	AC102 - Le Flamme et Marmiton L 1,15 m / P 0,99 m / H 1,08 m / 10 kg AC103 - Le Campagnard L 1,20 m / P 1,12 m / H 1,08 m / 13 kg AC104 - Le Gourmet / F1030 L 1,34 m / P 1,28 m / H 1,08 m / 16 kg	Grill viande  AC7 L 0,36 m / P 0,36 m / H 0,06 / 1,5 kg	
	AC109 - Rallonge de hotte - H 60 cm AC107 - Chapeau de hotte L 0,3 m / P 0,35 m / H 0,15 m / 6 kg		
Support en béton armé pour four 	Un support assemblé en 15 minutes Plus de maçonnerie - plus de coffrage Pour les fours modèles 700 : KITPOSE700 - 290 kg Pour les fours modèles 800 : KITPOSE800 - 310 kg		
Pack "clé en main"  	Comprend : la hotte - le chapeau de hotte - le conduit isolé - le support en béton armé Pour le MARMITON 310 kg	Kit Gourmet KITGOU  Comprend : Cendrier (AC2) - Pelle bois Ø 30 cm (AC5) - serviteur 5 articles (ACM40) 14 kg	
	Pour le CAMPAGNARD 330 kg		
Cendrier 	AC2A (pour gamme ALFRED) Il s'adapte à la barre frontale fonctionnelle L 0,49 H 0,13 P 0,12 3,42 kg	Livre de recettes et d'utilisation  MNOTICE Livret d'utilisation, un peu d'Histoire sur le four à bois, et des recettes traditionnelles simples.	
Grill - Fumoir - Séchoir 	AC70 Tout Inox 3 niveaux amovibles Manche en bois huilé avec logo FGM Grille la viande Fume le poisson Séche les fruits L 0,45 m / P 0,34 m / H 0,17 / 4,5 kg	Moufles thermiques  ACM23 - Longueur 20 cm Longues moufles doublées, cuir épais, très efficaces contre les brûlures.	
		Pare-Braises en inox  AC65 en inox ép. 4mm L 0,50 l 0,12 H 0,45 2,35 kg	
		Pelles Bois : Les pelles bois sont surtout utilisées pour l'enfournement et le défournement du pain. Moins lisses et moins conductrices de la chaleur que les pelles métalliques, elles ont la propriété naturelle de retenir la farine et d'être moins adhérentes. AC5 - Ø 30 cm L 1,10 m ou 1,50 m / 1 kg	
		Pelle boulangère Véritables pelles traditionnelles de boulangerie en hêtre massif. AC53 - Ø 40 cm L 1,10 m ou 1,50 m / 1,4 kg	
		Pelle à garnir Pour stocker momentanément et enfourner des pâtes ou des pizzas prêtes à cuire. En hêtre massif. AC51 - Ø 30 cm <u>Par 1 ou par 5</u> AC52 - Ø 40 cm <u>Par 1 ou par 5</u>	
		Bannetons   Ne convient pas à l'usage professionnel	
		AC9 - Longueur 39 cm <u>Par 1 ou par 5</u> Panier toilé pour faire lever des pains courts.	
		AC8 - Ø 24 cm <u>Par 1 ou par 5</u> Panier toilé, osier blanc pour faire lever des pains de 800g. Toile épaisse.	

ACCESSOIRES (FIN)

Modèles	Référence Dimensions / poids	Modèles	Référence Dimensions / poids
Pelle inox manche inox  Embout bois, permet de suspendre au support mural ACM50	ACM26 L 1,20 Ø 26 cm / 0,94 kg	Poteries Alsaciennes  Réf MTERRINE2 Terrine Long : 26 cm Réf : MTERRINE1 Plat à Baeckeoffe Long : 37 cm Réf : MTERRINE3 Plat à Baeckeoffe Long : 45 cm Réf : MCAQUELON Tourtière Ø 19 cm Réf : MRECTANGUL Plat à Lasagnes Dim : 30x23 Réf : MKOUGLOF Ø 20 cm	ACM28 L 1,50 Ø 30 cm / 1,16 kg
	ACM29 L 2,20 Ø 30 cm / 1,3 kg		ACM06 - Epaisseur 4 mm 0,50 x 0,40 x 0,10 / 4 kg
	ACM18 L 1,20 Ø 18 cm / 0,68 kg		ACM07 - Epaisseur 4 mm 0,45 x 0,35 x 0,08 / 3,5 kg
	ACM15 L 1,50 Ø 18 cm / 0,7 kg		ACM08 - Epaisseur 4 mm 0,35 x 0,25 x 0,07 / 1,8 kg
	ACM17 L 2,20 Ø 18 cm / 0,72 kg		Plat à rotir alu  Plat à rôtir pro en aluminium. Plusieurs gigots, plusieurs poulets, un gratin ou des lasagnes pour quinze personnes (selon le modèle choisi)
Inox manche Alu  L 1,50 Ø 29 cm / 0,75 kg	AC29 L 1,50 Ø 29 cm / 0,75 kg	Poele à marrons  ACM24 L 0,90 Ø 28 cm / 1,15 kg Poêle acier, perforée.	
Tout inox Fabrication française  AC3 L 1,15 Ø 18 cm / 0,76 kg	AC31 L 1,27 Ø 31 cm / 1,2 kg	Porte isolante réfractaire  En acier inox et béton de chamotte, elle restitue la chaleur pour une cuisson homogène.	AC1R - Standard de 43 cm L 0,44 / P 0,02 / H 0,22 / 6,2 kg AC11R - Réhaussée 43 cm L 0,44 / P 0,02 / H 0,3 / 8,2 kg AC15R - Standard 50 cm L 0,52 / P 0,02 / H 0,23 / 8 kg AC16 - Réhaussée 50 cm L 0,52 / P 0,02 / H 0,3 / 5,5 kg
Pelle à braise manche inox Pour retirer et manipuler cendres et braises.  ACM20 L 1,20 m / 0,7 kg ACM21 L 1,50 m / 0,85 kg ACM22 L 2,20 m / 1 kg	AC05 L 0,45 l 0,28 H 0,05 2,5 kg S'adapte sur les fours de la gamme ALFRED	Raclette inox manche inox (embout bois)  Pour ordonner le bois dans le four et tirer cendres et braises dans le cendrier. AC41 L 1,20 / 0,6 kg AC40 L 1,50 / 0,8 kg AC42 L 2,20 / 1 kg	
Planche à découper - plateau en hêtre massif  AC05 L 0,45 l 0,28 H 0,05 2,5 kg S'adapte sur les fours de la gamme ALFRED	Portes extérieures fonte  AC6 - Standard Passage L 0,44 H 0,24 7 kg AC61 - Réhaussée Passage L 0,44 H 0,31 10,6 kg  AC62 - Standard Passage : L 0,54 H 0,25 10,2 kg AC63 - Réhaussée Passage L 0,54 H 0,31 11,7 kg	Roulette à pizzas  ACM19 - Ø 10 cm Roulette inox Ø 10 cm, un outil de professionnel.	
Porte extérieure fonte avec vitre  AC64 ISIDOR Porte vitrée à effet venturi S'adapte sur les fours ouv. de 43,6 cm Passage : L 0,44 H 0,24 7,7 kg  AC61+VITRE2 - Réhaussée Passage : L 0,44 H 0,31 10,6 kg	Support mural (seul) pour outils manche inox (embout bois)  Support à fixer au mur pour 5 accessoires. L 0,46 / 0,2 kg	Serviteur avec 5 articles (embout bois)  ACM40 : équipé des articles suivants <u>l'indispensable</u> ACM26 : pelle inox Ø 26 ACM18 : pelle inox Ø 18 AC45 : balayette ACM20 : pelle à braises AC41 : raclette courbée Support posé au sol avec 5 accessoires indispensables de 1,20 m de longueur.	
Thermomètres Long : 0,40  AC20 - de voûte Le thermomètre de voûte , installé lors de la pose du four, prend la température du réfractaire dans son épaisseur (500°C). AC22 - portable, laser. Le thermomètre laser pour une lecture instantanée en tout point de votre four (500°C)			