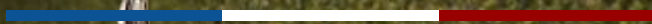




# Flamm's heim & sa Cave



[tarteflambee.fr](http://tarteflambee.fr)





# Sommaire



## Nos fours à bois :

Mannele.....	4
Hopla.....	8
Schlop.....	12
Kneckes.....	16
Schmutz.....	20
Stück.....	24
Bierbüch.....	28
Schön .....	32



## Nos fours électriques :

Hansy.....	36
Sepi.....	40



## Nos Braseros :

Le 62 .....	44
Le 85 .....	48
Le 110 .....	52

**MANNELE**

Four à  
Flammekueche



- 4 -

Fabriqué en Alsace



## Les caractéristiques

---

- Profondeur four : 49 cm
  - Largeur four : 59 cm
  - Hauteur four : 47 cm
  - Profondeur support : 43 cm
  - Largeur support : 78 cm
  - Hauteur support : 100 cm
  - Hauteur totale : 195 cm
  - Epaisseur de tôle : 2 mm
  - Poids total : 55 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : soudé
  - Pierre réfractaire de cuisson : 40 x 40 x 3 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 42 x 11,5 cm
  - Diamètre cheminée : 12,5 cm
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 1 à 2 min
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 1

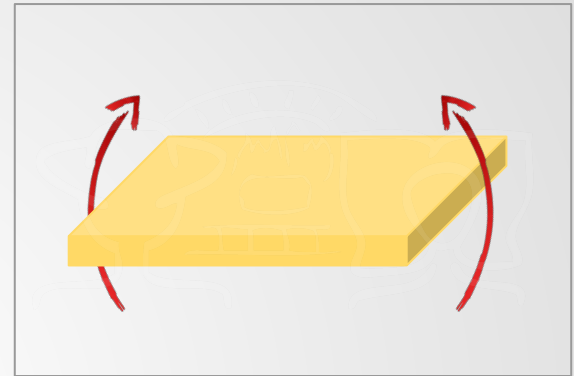


MANNELE

Tôle de **2 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



Passage des flammes sur **2 côtés** de la pierre, permettant une cuisson **homogène**.



Un **râtelier** pouvant accueillir 2 planchettes est **intégré** dans le support.



**2 roulettes** à l'arrière pour le déplacer,  
**2 pieds fixes** à l'avant pour le stabiliser.



# Les Packs

Four + Support + Cheminée 50 cm  
Pierre 40 x 40 x 3 cm

## **Mannele Standard**



Pelle + 2 planchettes

## **Mannele Découverte**



Bâche

## **Mannele Confort**



Râtelier + 4 planchettes

## **Mannele Plaisir**



Râtelier + 4 planchettes

## **Mannele Extra**

Fabriqué en Alsace

HOPLA

Four à  
Flammekueche



- 8 -

Fabriqué en Alsace





## Les caractéristiques

---

- Profondeur four : 45 cm
  - Largeur four : 56 cm
  - Hauteur four : 52 cm
  - Profondeur support : 63 cm
  - Largeur support : 71 cm
  - Hauteur support : 98 cm
  - Hauteur totale : 198 cm
  - Epaisseur de tôle : 2 mm
  - Poids total : 55 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : vissé / démontable
  - Pierre réfractaire de cuisson : 40 x 40 x 3 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 41 x 12 cm
  - Diamètre cheminée : 12,5 cm
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 1 à 2 min
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 1

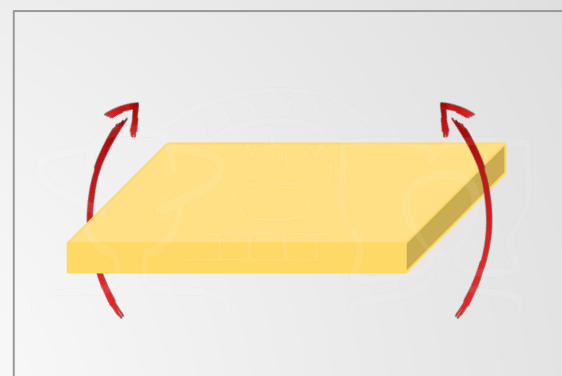


HOPLA

Tôle de **2 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



Passage des flammes sur **2 côtés** de la pierre, permettant une cuisson **homogène**.



Support **démontable**, pour un transport ou un stockage plus facile.



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le four.



# Les Packs

Four + Support + Cheminée 50 cm  
Pierre 40 x 40 x 3 cm

## Hopla Standard



Pelle + 2 planchettes

## Hopla Découverte



Bâche

## Hopla Confort



Râtelier + 4 planchettes

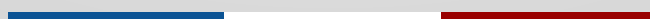
## Hopla Plaisir



Râtelier + 4 planchettes

## Hopla Extra

Fabriqué en Alsace



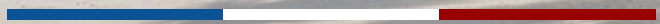
# SCHLOP

Four à  
Flammekueche



- 12 -

Fabriqué en Alsace





## Les caractéristiques

---

- Profondeur four : 45 cm
  - Largeur four : 56 cm
  - Hauteur four : 54 cm
  - Profondeur support : 63 cm
  - Largeur support : 71 cm
  - Hauteur support : 98 cm
  - Hauteur totale : 202 cm
  - Epaisseur de tôle : 3 mm
  - Poids total : 65 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : vissé / démontable
  - Pierre réfractaire de cuisson : 40 x 40 x 3 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 41 x 13 cm
  - Diamètre cheminée : 12,5 cm
  - Thermomètre : 0°C à 500°C
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 1 à 2 min à 320°C
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min à 250°C
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 1

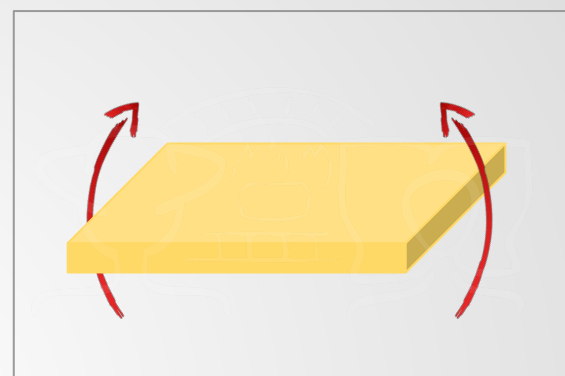


SCHLOP

Tôle de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



Passage des flammes sur **2 côtés** de la pierre, permettant une cuisson **homogène**.



Support **démontable**, pour un transport ou un stockage plus facile.



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le four.



# Les Packs

Four + Support + Cheminée 50 cm  
Pierre 40 x 40 x 3 cm

## Schlop Standard



Pelle + 2 planchettes

## Schlop Découverte



Bâche

## Schlop Confort



Râtelier + 4 planchettes

## Schlop Plaisir



Râtelier + 4 planchettes

## Schlop Extra

Fabriqué en Alsace

**KNECKES**

Four à  
Flammekueche



- 16 -

Fabriqué en Alsace





## Les caractéristiques

---

- Profondeur four : 52 cm
  - Largeur four : 64 cm
  - Hauteur four : 62 cm
  - Profondeur support : 52 cm
  - Largeur support : 80 cm
  - Hauteur support : 100 cm
  - Hauteur totale : 210 cm
  - Epaisseur de tôle : 3 mm
  - Poids total : 70 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : soudé
  - Pierre réfractaire de cuisson : 40 x 40 x 3 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 42 x 12 cm
  - Diamètre cheminée : 12,5 cm
  - Thermomètre : 0°C à 500°C
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 1 à 2 min à 320°C
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min à 250°C
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 1

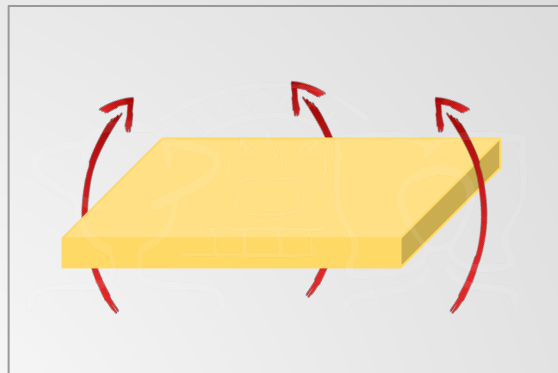


KNECKES

Tôle de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



Passage des flammes sur **3 côtés** de la pierre, permettant une cuisson **homogène** et **authentique**.



**Défecteurs** pour rabattre les flammes au plus près de la tarte flambée.



Un **râtelier** pouvant accueillir 2 planchettes est **intégré** dans le support.



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le four.



# Les Packs

Four + Support + Cheminée 50 cm  
Pierre 40 x 40 x 3 cm

## **Kneckes Standard**



Pelle + 2 planchettes

## **Kneckes Découverte**



Bâche

## **Kneckes Confort**



Râtelier + 4 planchettes

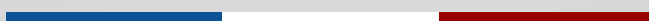
## **Kneckes Plaisir**



Râtelier + 4 planchettes

## **Kneckes Extra**

Fabriqué en Alsace



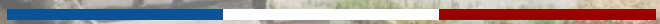
SCHMUTZ

Four à  
Flammekueche



- 20 -

Fabriqué en Alsace





## Les caractéristiques

---

- Profondeur four : 65 cm
  - Largeur four : 59 cm
  - Hauteur four : 59 cm
  - Profondeur support : 83 cm
  - Largeur support : 75 cm
  - Hauteur support : 98 cm
  - Hauteur totale : 205 cm
  - Epaisseur de tôle : 3 mm
  - Poids total : 75 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : vissé / démontable
  - Pierre réfractaire de cuisson : 60 x 40 x 3 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 44 x 18 cm
  - Diamètre cheminée : 12,5 cm
  - Thermomètre : 0°C à 500°C
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 1 à 2 min à 320°C
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min à 250°C
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 1

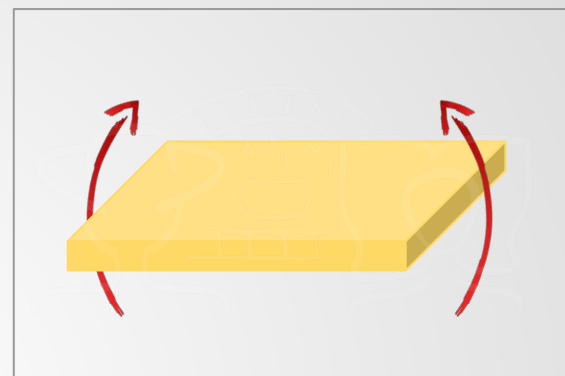


SCHMUTZ

Tôle de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



Passage des flammes sur **2 côtés** de la pierre, permettant une cuisson **homogène**.



- 22 -

Support **démontable**, pour un transport ou un stockage plus facile.



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le four.



# Les Packs

Four + Support + Cheminée 50 cm  
Pierre 60 x 40 x 3 cm

**Schmutz Standard**



Pelle + 2 planchettes

**Schmutz Découverte**



Bâche

**Schmutz Confort**



Râtelier + 4 planchettes

**Schmutz Plaisir**



Râtelier + 4 planchettes

**Schmutz Extra**

Fabriqué en Alsace

STÜCK

Four à  
Flammekueche



- 24 -

Fabriqué en Alsace







## Les caractéristiques

---

- Profondeur four : 88 cm
  - Largeur four : 64 cm
  - Hauteur four : 62 cm
  - Profondeur support : 89 cm
  - Largeur support : 82 cm
  - Hauteur support : 100 cm
  - Hauteur totale : 210 cm
  - Epaisseur de tôle : 3 mm
  - Poids total : 90 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : soudé
  - 2 pierres réfractaires de cuisson : 40x40x3 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 42 x 12 cm
  - Diamètre cheminée : 12,5 cm
  - Thermomètre : 0°C à 500°C
  - Alimentation : bois de chauffage 33 à 50 cm
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 1 à 2 min à 320°C
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min à 250°C
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 2

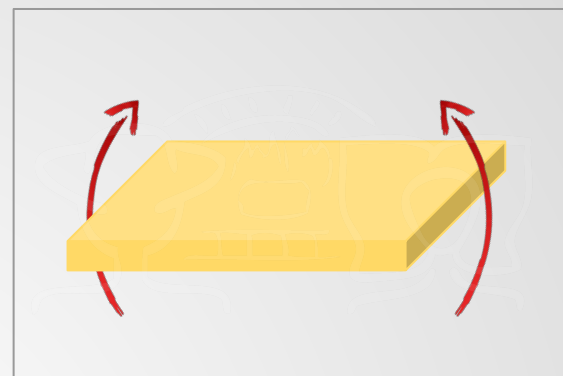


STÜCK

Tôle de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



Passage des flammes sur **2 côtés** de la pierre, permettant une cuisson **homogène**.



**Défecteurs** pour rabattre les flammes au plus près de la tarte flambée.



Un **râtelier** pouvant accueillir 2 planchettes est **intégré** dans le support.



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le four.



# Les Packs

Four + Support + Cheminée 50 cm  
2 pierres 40 x 40 x 3 cm

## Stück Standard



Pelle + 2 planchettes

## Stück Découverte



Bâche

## Stück Confort



Râtelier + 4 planchettes

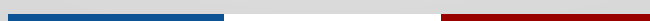
## Stück Plaisir



Râtelier + 4 planchettes

## Stück Extra

Fabriqué en Alsace



# BIERBÜCH

Four à  
Flammekueche



- 28 -

Fabriqué en Alsace



## Les caractéristiques

---

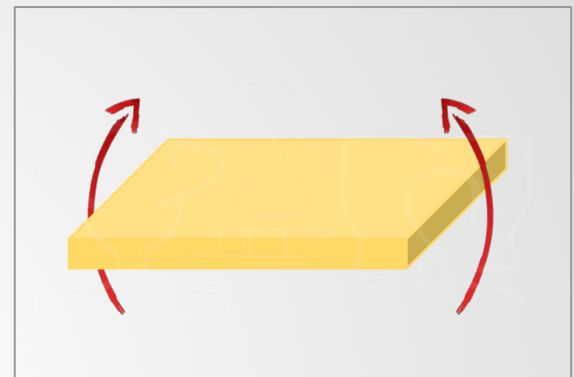
- Profondeur four : 51 cm
  - Largeur four : 100 cm
  - Hauteur four : 64 cm
  - Profondeur support : 63 cm
  - Largeur support : 115 cm
  - Hauteur support : 98 cm
  - Hauteur totale : 209 cm
  - Epaisseur de tôle : 3 mm
  - Poids total : 85 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : vissé / démontable
  - 2 pierres réfractaires de cuisson : 40x40x3 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 80 x 15 cm
  - Diamètre cheminée : 12,5 cm
  - Thermomètre : 0°C à 500°C
  - Alimentation : bois de chauffage 33 à 50 cm
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 1 à 2 min à 320°C
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min à 250°C
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 2



Tôle de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



Passage des flammes sur **2 côtés** de la pierre, permettant une cuisson **homogène**.



Support **démontable**, pour un transport ou un stockage plus facile.



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le four.



# Les Packs

Four + Support + Cheminée 50 cm  
2 pierres 40 x 40 x 3 cm

## **Bierbüch Standard**



Pelle + 2 planchettes

## **Bierbüch Découverte**



Bâche

## **Bierbüch Confort**



Râtelier + 4 planchettes

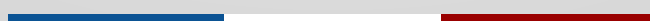
## **Bierbüch Plaisir**



Râtelier + 4 planchettes

## **Bierbüch Extra**

Fabriqué en Alsace



SCHÖN

Four à  
Flammekueche



- 32 -

Fabriqué en Alsace





## Les caractéristiques

---

- Profondeur four : 52 cm
  - Largeur four : 64 cm
  - Hauteur four : 62 cm
  - Profondeur support : 52 cm
  - Largeur support : 80 cm
  - Hauteur support : 100 cm
  - Hauteur totale : 210 cm
  - Epaisseur de l'inox : 3 mm
  - Poids total : 80 kg
  - Support : soudé
  - Pierre réfractaire de cuisson : 40 x 40 x 3 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 42 x 12 cm
  - Diamètre cheminée : 12,5 cm
  - Thermomètre : 0°C à 500°C
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 1 à 2 min à 320°C
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min à 250°C
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 1

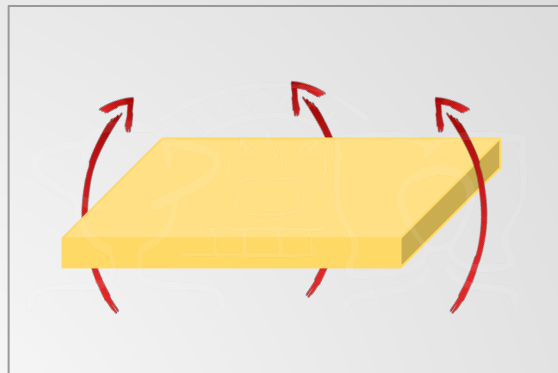


SCHÖN

Inox de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



Passage des flammes sur **3 côtés** de la pierre, permettant une cuisson **homogène** et **authentique**.



**Défecteurs** pour rabattre les flammes au plus près de la tarte flambée.



Un **râtelier** pouvant accueillir 2 planchettes est **intégré** dans le support.



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le four.



# Les Packs

Four + Support + Cheminée 50 cm  
Pierre 40 x 40 x 3 cm

## Schön Standard



Pelle + 2 planchettes

## Schön Découverte



Bâche

## Schön Confort



Râtelier + 4 planchettes

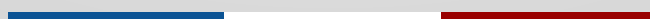
## Schön Plaisir



Râtelier + 4 planchettes

## Schön Extra

Fabriqué en Alsace



# HANSY

## Four à Flammekueche

- 36 -





## Les caractéristiques

---

- Profondeur four : 60 cm
  - Largeur four : 60 cm
  - Hauteur four : 32 cm
  - Poids total : 25 kg
  - Pierres réfractaires de cuisson : 40x40x1 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 40 x 16 cm
  - 1 thermostat sole : 0°C à 350°C
  - 1 thermostat voûte : 0°C à 350°C
  - 2 résistances : 1000 W chacune
  - Puissance totale : 2000 W
  - Minuteur : 120 minutes
  - Alimentation : électrique, prise secteur 220 V
  - Boîtier acier inoxydable, isolation fibre de verre
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 2 à 3 min à 320°C
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min à 250°C
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 1

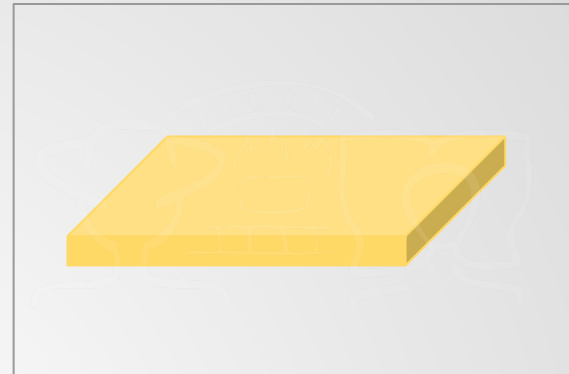


HANSY

2 résistances de **1000 W** chacune pour une cuisson rapide et homogène.

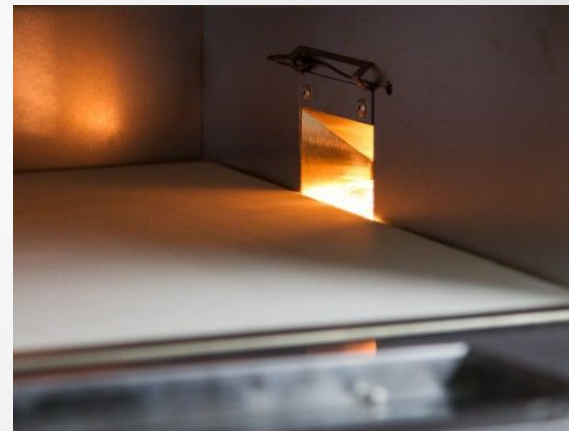


Pierre réfractaire de 40 x 40 x 1,5 cm, de qualité supérieure.



- 38 -

**Éclairage** intérieur pour une meilleure visibilité.



1 thermostat pour la sole et 1 thermostat voûte jusqu'à **350°**.  
1 minuteur de 120 minutes.



# Les Packs

Four + Pierre 40 x 40 x 1 cm

**Hansy Standard**



Pelle + 2 planchettes

**Hansy Découverte**

SEPI

Four à  
Flammekueche

- 40 -







## Les caractéristiques

---

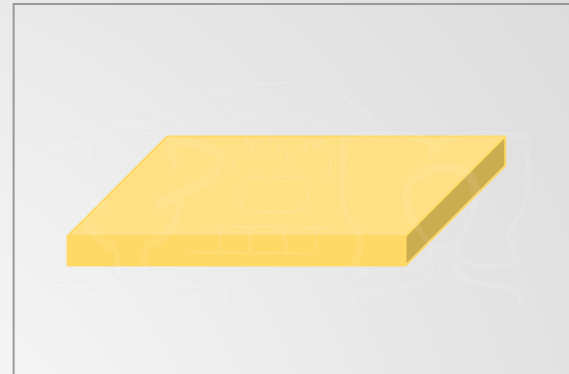
- Profondeur four : 60 cm
  - Largeur four : 60 cm
  - Hauteur four : 52,5 cm
  - Poids total : 39 kg
  - 2 pierres réfractaires de cuisson : 40x40x1 cm
  - Largeur ouverture cuisson : 40 x 16 cm
  - 1 thermostat sole : 0°C à 350°C
  - 1 thermostat intermédiaire : 0°C à 350°C
  - 1 thermostat voûte : 0°C à 350°C
  - 3 résistances : 1000 W chacune
  - Puissance totale : 3000 W
  - Minuteur : 120 minutes
  - Alimentation : électrique, prise secteur 220 V
  - Boîtier acier inoxydable, isolation fibre de verre
- 
- Temps de préchauffage : 25 à 30 min
  - Cuisson Flammekueche : 2 à 3 min à 320°C
  - Cuisson pizza : 3 à 4 min à 250°C
  - Nombre de Flammekueche / pizza à la fois : 2



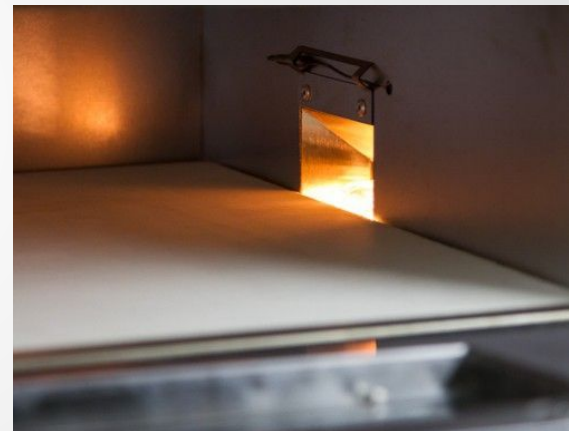
3 résistances de **1000 W** chacune pour une cuisson rapide et homogène.



2 pierres réfractaires de 40 x 40 x 1,5 cm, de qualité supérieure.



**Éclairage** intérieur pour une meilleure visibilité.



3 thermostats réglables indépendamment (sole, intermédiaire et voûte) jusqu'à **350°**.  
1 minuteur de 120 minutes.



# Les Packs

Four + 2 Pierres 40 x 40 x 1 cm

**Sepi Standard**



Pelle + 2 planchettes

**Sepi Découverte**

Le 62

Brasero  
au feu de bois



- 44 -

Fabriqué en Alsace





## Les caractéristiques

---

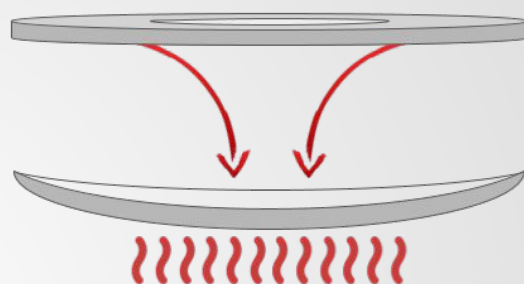
- Largeur support : 59 cm
  - Hauteur support : 78 cm
  - Diamètre cuve : 52 cm
  - Hauteur cuve : 28 cm
  - Hauteur totale : 120 cm
  - Diamètre disque cuisson : 62 cm
  - Matière disque cuisson : acier corten
  - Épaisseur disque : 8 mm
  - Hauteur cuisson : 102 cm
  - Diamètre grille : 24 cm
  - Diamètre couvercle : 65 cm
  - Epaisseur de tôle : 3 mm
  - Poids total : 50 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : soudé
  - Dimension tablette : 35 x 30,5 cm
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 35 à 40 min
  - Nombre de côte de boeuf max : 4 ( estimatif )
  - Nombre de convive estimé : 5 à 10 personnes



Tôle de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



L'acier **Corten 6 mm** se déforme à la chaleur et devient **concave**. Les graisses de cuisson sont concentrées vers le centre.



**Couvercle** de protection en aluminium, **tablette de service** en inox



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le brasero.



# Les Packs

Support + Cuve + Plaque de cuisson 62 cm  
+ Grille + Spatule



Couvercle de protection



Tablette inox

Le 85

Brasero  
au feu de bois



- 48 -

Fabriqué en Alsace





## Les caractéristiques

---

- Largeur support : 59 cm
  - Hauteur support : 78 cm
  - Diamètre cuve : 71 cm
  - Hauteur cuve : 28 cm
  - Hauteur totale : 120 cm
  - Diamètre disque cuisson : 85 cm
  - Matière disque cuisson : acier corten
  - Épaisseur disque : 8 mm
  - Hauteur cuisson : 102 cm
  - Diamètre grille : 34 cm
  - Diamètre couvercle : 85 cm
  - Epaisseur de tôle : 3 mm
  - Poids total : 60 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : soudé
  - Dimension tablette : 35 x 30,5 cm
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 35 à 40 min
  - Nombre de côte de boeuf max : 7 ( estimatif )
  - Nombre de convive estimé : 15 à 20 personnes

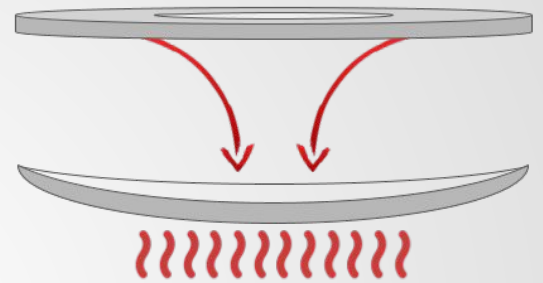


Le 85

Tôle de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



L'acier **Corten 8 mm** se déforme à la chaleur et devient **concave**. Les graisses de cuisson sont concentrées vers le centre.



- 50 -

**Couvercle** de protection en aluminium, **tablette de service** en inox



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le brasero.



# Les Packs

Support + Cuve + Plaque de cuisson 85 cm  
+ Grille + Spatule



Couvercle de protection



Tablette inox

**Le 110**

*Brasero  
au feu de bois*



- 52 -

**Fabriqué en Alsace**



## Les caractéristiques

---

- Largeur support : 59 cm
  - Hauteur support : 78 cm
  - Diamètre cuve : 103 cm
  - Hauteur cuve : 28 cm
  - Hauteur totale : 120 cm
  - Diamètre disque cuisson : 110 cm
  - Matière disque cuisson : acier corten
  - Épaisseur disque : 8 mm
  - Hauteur cuisson : 102 cm
  - Diamètre grille : 34 cm
  - Diamètre couvercle : 113 cm
  - Epaisseur de tôle : 3 mm
  - Poids total : 60 kg
  - Peinture haute température : 600°C
  - Support : soudé
  - Dimension tablette : 35 x 30,5 cm
  - Alimentation : bois de chauffage 33 cm
- 
- Temps de préchauffage : 35 à 40 min
  - Nombre de côte de boeuf max : 10 ( estimatif )
  - Nombre de convives estimé : plus de 20 pers.

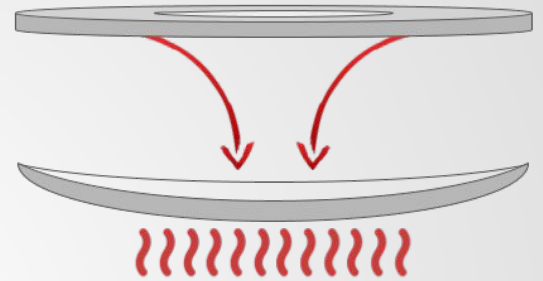


Le 110

Tôle de **3 mm**, pliée et soudée par des artisans métalliers en **Alsace**.



L'acier **Corten 6 mm** se déforme à la chaleur et devient **concave**. Les graisses de cuisson sont concentrées vers le centre.



- 54 -

**Couvercle** de protection en aluminium, **tablette de service** en inox



4 roulettes dont **2 freinées** pour stabiliser le brasero.



# Les Packs

Support + Cuve + Plaque de cuisson 110 cm  
+ Grille + Spatule



Couvercle de protection



Tablette inox