

# MARCEL



BY LOUIS TELLIER



**LOUIS TELLIER**  
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

# Le sens du partage Le goût des choses simples

---

Marcel est le compagnon idéal des personnes qui aiment recevoir des amis que l'on aime retrouver, des parents qui savent étonner, de tous ceux qui ont le sens de l'amitié et du partage, des amoureux des grandes tablées qui s'éternisent les soirs d'été...

Pour eux, partager des plats simples et conviviaux est essentiel.



**LOUIS TELLIER**  
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

## La version Outdoor et transportable de l'antique four à pain de nos campagnes

---

Le principe du four à pain, avec sole et voûte, existe depuis des milliers d'années. Avec quelques bûches, un peu de patience et de pratique, on pouvait y cuire à peu près tout : des pommes de terre, une pièce de viande, des tartes... que l'on partageait ensuite avec la famille, les amis ou les voisins.

**MARCEL** a été créé en ayant à cœur de retrouver l'état d'esprit des fours à pain d'autrefois tout en étant facile à transporter et simple à utiliser, grâce à son foyer à combustion arrière (bûchettes de bois ou pellets) et son système de clapet bloc flamme permettant de maîtriser tous les types de cuisson.

Il s'adresse aussi bien aux amateurs de la cuisine de plein air qu'aux professionnels (Restaurateurs, Traiteurs, Artisans...).



**LOUIS TELLIER**  
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

# MARCEL

 BY LOUIS TELLIER

## LA QUALITÉ PROFESSIONNELLE

Marcel est le dernier né de Louis Tellier, fabricant français d'ustensiles de restauration depuis 1947. Il bénéficie d'un savoir faire qui a fait ses preuves dans toutes les grandes cuisines du monde.



- Revêtement extérieur 100% Inox
- Isolation intérieure en fibre de céramique
- Œillette permettant de surveiller la cuisson
- Thermomètre à sonde professionnel



Garantie réassort pièces détachées 10 ans

# MARCEL

 BY LOUIS TELLIER

LE SEUL FOUR DE SA CATÉGORIE A ETRE TOTLAEMENT POLYVALENT !

Pains - Brioches



Pizzas - tartes salées



Grillades



Marcel est le seul four d'extérieur de sa gamme à maîtriser tous les types de cuisson (système breveté) :

- ↘ Cuissons basses à 150 - 200°C
- ↘ Cuissons rapides à 450°C

Rôtis



Plats mijotés



Pâtisseries



# MARCEL

 BY LOUISTELLIER

UNE CERTAINE IDÉE DE L'AUTONOMIE DANS L'AIR DU TEMPS

---



Foyer à combustion arrière à alimenter en bûchettes de bois, pellets alimentaires ou charbon. Système à tiroir, facile d'utilisation. En moins de 20 minutes, il peut monter à 500°C.

Régulateur de température



Réservoir amovible pour un nettoyage facile



# MARCEL

 BY LOUISTELLIER

## UN ESPACE DE CUISSON DÉDIÉ A LA CREATIVITÉ



Thermomètre professionnel en façade pour contrôle optimal de la température.



Pierre réfractaire : 330 x 370 mm ep.15 mm



Dimensions Intérieures (L x l x H) : 519 x 340 x 205 mm

A titre d'exemple, l'espace intérieur permet de cuire une pizza de 30 cm, une boule de pain de 28 cm ou deux baguettes.

# MARCEL

 BY LOUIS TELLIER

## SYSTÈME DE CLAPET BLOC FLAMME (Brevet)

L'innovation permettant au Marcel d'être le seul four de sa gamme à maîtriser tous les types de cuisson.

### Clapet fermé :

Flamme bloquée dans la chambre supérieure du four.

Cuisson par inertie : cuissons standards (150 à 250°C)

(ex: Pains, Viandes, Poissons, Légumes, Plats mijotés, Pâtisseries)

### Clapet ouvert :

Retour de flamme plafonnant le haut du foyer, pour les cuissons rapides et hautes températures (450 à 500°C)

(ex : Pizza 90 secondes, Grillades).



# MARCEL

BY LOUIS TELLIER

## LA CUISINE EN MOUVEMENT !

Marcel, on peut l'emmener partout !  
C'est le nouvel incontournable des terrasses et des jardins.



- Pieds rabattables
- Cheminée démontable (à ranger dans le four pour le transport)
- Poignée de transport intégrée orientable (tiroir et plaque à retirer avant transport, pour un poids moyen de 25 Kg)
- Poids total = 36 Kg
- Dimensions Extérieures en mode utilisation (L x l x H) : 755 x 439 x 918 mm
- Dimensions Extérieures en mode stockage (L x l x H) : 755 x 439 x 335 mm

# MARCEL

 BY LOUIS TELLIER

Reference : *MARCO1*

EAN : 3325980041100

Tarif : 1110 Euros TTC



RDV le 19 janvier au SIRHA  
pour découvrir le menu en détail !



**LOUIS TELLIER**  
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Stand SIRHA LYON 6C89

# FOUR À BOIS D'EXTÉRIEUR MARCEL

BY LOUIS TELLIER

