

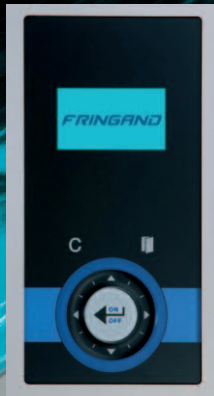


# LEBO

FOURS MODULAIRES  
ELECTRIQUES

## 2 COMMANDES AU CHOIX :

Pour une adaptation idéale à chaque méthode de travail, 2 types de commandes ont été élaborés selon différentes configurations.



### Commande **CONFORT**

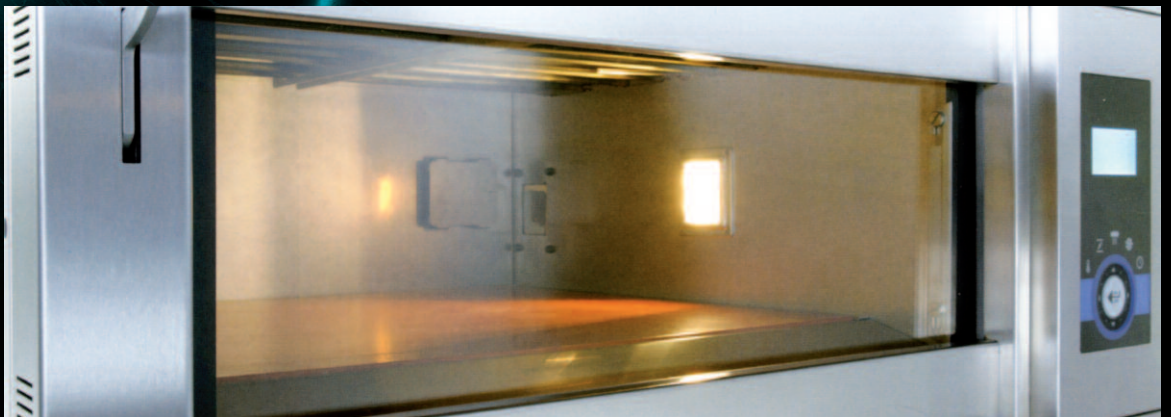
- 32 programmes
- Démarrage automatique programmable
- Fonction prolongation de cuisson



### Commande **CLASSIC**

Plus traditionnelle, cette commande vous offre toutes les fonctionnalités classiques requises pour un usage efficace de votre four.

# EBO



## **Four à soles EBO : un concept global bien pensé, des détails raffinés**

*Une utilisation simple et optimisée grâce à des innovations intelligentes*

### **Une diminution de la consommation d'énergie et une sécurité renforcée**

La porte EBO concentre des fonctionnalités et astuces permettant d'optimiser l'usage du four. S'ouvrant vers l'intérieur, elle permet de diminuer la consommation d'énergie car l'air chaud ne se trouve pas aspiré vers l'extérieur. De plus, lorsque la porte est ouverte, le générateur de vapeur s'arrête automatiquement réduisant ainsi le risque de brûlure. Une position spécialement étudiée permet de nettoyer la vitre sur les deux faces sans contraintes.

### **Des conditions de cuisson idéales**

Dans un souci d'adaptabilité à chaque utilisateur, les chambres de cuisson sont proposées en différentes hauteurs et sont disponibles en versions doubles.

La production de buée est assurée par un générateur très puissant qui répartit la vapeur de façon harmonieuse dans toute la zone de cuisson. Ce procédé convient à tous les produits de boulangerie, surgelés, précuits ou frais et leur confère l'aspect brillant recherché.

# EBO

## Four à soles EBO : un concept global bien pensé, des détails raffinés

*Une utilisation simple et optimisée  
grâce à des innovations intelligentes*

### Nouvelle porte EBO avec position de nettoyage

Pour un nettoyage facile et  
sans démontage des deux  
faces de la vitre

### Vitre en verre XXL

Le format panoramique  
des vitres permet une  
vision totale des produits

### Production de buée

Parfaitement maîtrisée, la  
vapeur générée entraîne  
une répartition harmonieuse  
de la chaleur pour une  
cuisson parfaite directement  
sur la sole ou sur une plaque  
de cuisson



### Utilisation simplifiée

La commande du four se fait  
par le biais d'une interface  
très simple d'utilisation,  
proposée en deux versions

### Design et style

Le four EBO se décline en  
deux finitions : noir ou inox

### Rentabilité

Ce four constitue un excellent  
investissement de par son  
niveau de rendement  
énergétique élevé et sa  
fiabilité éprouvée

Option : version Nostalgie



**EBO S / M / L VARIO NOSTALGIE**  
Étuve L - Hotte d'évacuation



**EBO S / M / L VARIO**  
Socle L - Hotte d'évacuation



**EBO L VARIO**  
Étuve M - Hotte d'évacuation



**EBO M VARIO**  
Étuve L - Hotte d'évacuation

|   | Chambre de cuisson | Dimensions externes L x P x H en mm | Dimensions internes L x P x H en mm | Capacité plaque de cuisson en mm | Puissance raccordement V / HZ / KW | Poids en kg |
|---|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------------|
| EBO 64 S                                | 1                  | 930 x 958 x 300                     | 605 x 505 x 145                     | 1 pl. 600 x 400                  | 400 / 50 / 3,5                     | 88          |
| EBO 64 M                                | 1                  | 930 x 958 x 350                     | 605 x 505 x 195                     | 1 pl. 600 x 400                  | 400 / 50 / 3,6                     | 91          |
| EBO 64 L                                | 2                  | 930 x 958 x 450                     | 2 x (605 x 505 x 125)               | 2 x 1 pl. 600 x 400              | 400 / 50 / 7,1                     | 160         |
| EBO 68 S                                | 1                  | 930 x 1358 x 300                    | 605 x 905 x 145                     | 2 pl. 600 x 400                  | 400 / 50 / 5,6                     | 126         |
| EBO 68 M                                | 1                  | 930 x 1358 x 350                    | 605 x 905 x 195                     | 2 pl. 600 x 400                  | 400 / 50 / 5,8                     | 129         |
| EBO 68 L                                | 2                  | 930 x 1358 x 450                    | 2 x (605 x 905 x 125)               | 2 x 2 pl. 600 x 400              | 400 / 50 / 10,4                    | 215         |
| EBO 128 S                               | 1                  | 1530 x 1520 x 320                   | 1210 x 870 x 155                    | 4 pl. 600 x 400                  | 400 / 50 / 9,9                     | 208         |
| EBO 128 M                               |                    | 1530 x 1520 x 355                   | 1210 x 870 x 190                    | 4 pl. 600 x 400                  | 400 / 50 / 9,9                     | 210         |
| ETUVE GS 64 M                           | -                  | 933 x 950 x 575                     | -                                   | 10                               | 230 / 50 / 2,15                    | 105         |
| ETUVE GS 64 L                           | -                  | 933 x 950 x 875                     | -                                   | 20                               | 230 / 50 / 2,15                    | 135         |
| ETUVE GS 68 M                           | -                  | 933 x 1350 x 575                    | -                                   | 10                               | 230 / 50 / 2,15                    | 156         |
| ETUVE GS 68 L                           | -                  | 933 x 1350 x 875                    | -                                   | 20                               | 230 / 50 / 2,15                    | 186         |
| ETUVE GS 128 M                          | -                  | 1530 x 1295 x 620                   | -                                   | 16                               | 230 / 50 / 2,15                    | 150         |
| SOCLE UG 64 - 575                       | -                  | 930 x 895 x 575                     | -                                   | 10                               | -                                  | 46          |
| SOCLE UG 64 - 875                       | -                  | 930 x 895 x 875                     | -                                   | 20                               | -                                  | 50          |
| SOCLE UG 68 - 575                       | -                  | 930 x 1310 x 575                    | -                                   | 10                               | -                                  | 62          |
| SOCLE UG 68 - 875                       | -                  | 930 x 1310 x 875                    | -                                   | 20                               | -                                  | 65          |
| SOCLE UG 128 - 555                      | -                  | 1530 x 1310 x 555                   | -                                   | 10                               | -                                  | 102         |
| SOCLE UG 128 - 790                      | -                  | 1530 x 1310 x 790                   | -                                   | 16                               | -                                  | 124         |
| HOTTE ASPIRANTE ALH 64 avec condenseur  | -                  | 930 x 980 x 190                     | -                                   |                                  | 230 / 50 / 0,11                    | 46          |
| HOTTE ASPIRANTE ALH 68 avec condenseur  | -                  | 930 x 1380 x 190                    | -                                   |                                  | 230 / 50 / 0,11                    | 53          |
| HOTTE ASPIRANTE ALH 128 avec condenseur | -                  | 1530 x 1380 x 190                   | -                                   |                                  | 230 / 50 / 0,11                    | 66          |



**FOURS FRINGAND**  
depuis 1928



Usine de fabrication FRINGAND à ILLANGE

Constructeur 100 % français bénéficiant d'une situation privilégiée au cœur de la communauté européenne, Fringand poursuit depuis 1928 un objectif immuable : offrir aux clients les solutions les mieux adaptées à leurs besoins.

Savoir-faire et innovation constituent les fondements de notre pérennité.



**FOURS FRINGAND**  
www.foursfringand.com

18 PARC D'ACTIVITÉ BEAU VALLON • C.S. 20 097  
• ILLANGE 57973 YUTZ CEDEX  
Tél. : 33(0)3 82 82 44 60 • Fax : 33(0)3 82 56 69 00