



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.

