

# Fringand mise sur le four



Pascal Schlehuber croit beaucoup en le dernier né de la gamme Optima, le four Bi-énergie.



ressante. Les entrepreneurs qui se lancent privilégient la facilité » estime le dirigeant.

## Rendement flexible

Évidemment, il est impératif que le four à combustible fossile réponde aux exigences contemporaines que sont la qualité de cuisson et la flexibilité à l'utilisation, notamment pour pouvoir cuire toute la journée et à volonté les pâtes froides ou hydratées et, ce, sans peser excessivement sur les charges. Historiquement, le four vapeur a toujours été mal placé sur ce point. Et pour cause : il fallait fournir une énergie phénoménale pour chauffer le fond (en briques souvent). Bien sûr, celui-ci la rendait au pain via une qualité de cuisson exceptionnelle...

Mais avec quel rendement ? « Aujourd'hui, on n'est plus du tout dans la même situation. Les fours actuels métalliques ont une réactivité beaucoup plus importante et sont

Le four vapeur a encore un bel avenir, à en croire Pascal Schlehuber, dirigeant de la société Fringand. Exemple avec le modèle Optima, qui allie fiabilité de conception et économie d'énergie.

« Il y a encore quelques années, les boulangers achetaient neuf fois sur dix du four électrique. Notre carnet de commandes pour 2011 est on ne peut plus clair : il y a un regain d'intérêt pour le modèle à tubes annulaires. Pourquoi ? Nous avons notre petite idée... » indique Pascal Schlehuber, directeur de la société Fringand.

Qu'elle soit d'origine nucléaire ou fossile, l'énergie reste une vaste interrogation sans réponse tant au niveau de la disponibilité des ressources que de la

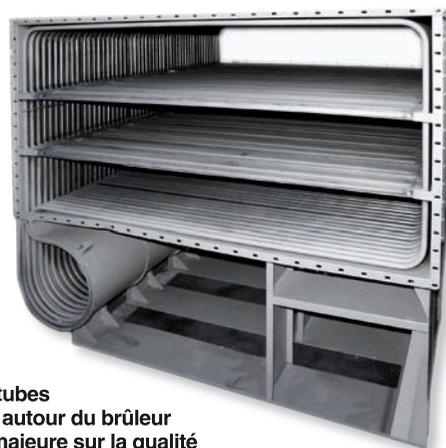
stabilité des prix. « Fioul, gaz, électricité : on ne sait pas vraiment sur laquelle il faut compter aujourd'hui. Elles sont toutes aussi chères les unes que les autres ! » ajoute-t-il.

Le débat de l'énergie la plus rentable ne semble donc plus entrer en ligne de compte dans l'achat d'un four. « Le rendement reste le meilleur critère de choix, avec bien sûr la puissance, la flexibilité et la qualité de la conception. Entrent aussi en jeu des aspects très pratiques, liés à la fourniture du combustible et à

son stockage éventuel. Or, il semble bien que ce soit l'accès au fameux « compteur jaune » qui coince (celui-ci procure un prix avantageux aux entreprises grosses consommatrices).

Son obtention relève du parcours du combattant, sans compter les délais et le prix qui sont excessifs. Et sans lui, l'électricité n'est plus aussi inté-

**répond  
aux exigences  
contemporaines**



La conception des tubes et leur agencement autour du brûleur ont une incidence majeure sur la qualité du fond et la réactivité du four.

# à tubes annulaires

bien moins énergivores par le fait de la conception, et notamment de l'isolation. C'est là-dessus que se joue la vraie différence en terme de consommation. Entre un four à foyer maçonné des années 80 et un modèle récent métallique, on a gagné près de 40 ou 50 %. Au rythme de 2°C par minute, la montée en température se fait désormais en 1 heure. Et pour pouvoir recuire dans l'après-midi ou cuire de la pâtisserie en parallèle, nous avons lancé les « Bi-énergie », avec un ou deux étages électriques. Les chambres du haut bénéficient de la chaleur stockée lors de la cuisson du matin, ce qui minimise la consommation électrique au quotidien », tient à préciser Pascal Schlehber.

## Précieuses calories

Les systèmes de recyclage des calories perdues par les fumées (à ne pas confondre avec les fours « à recyclage », voir ci-après) permettent de gagner encore de substantiels pourcents. « Dans le modèle Optima à tubes annulaires, les gaz brûlants qui traversent le foyer en inox réfractaire de l'avant vers l'arrière reviennent ensuite en sens inverse en léchant les boucles des tubes qui épousent le pourtour du foyer. Ce circuit fait baisser la température des gaz brûlés sortants de 30 % et donc la consommation. Le dispositif Eco-Tec sur option (qui correspond à



Le siège de l'entreprise Fringand est situé à Illange, en Lorraine.

un échangeur) permet de gagner 5 à 10 % de plus. On atteint là la limite de ce qui est possible pour la technologie », reconnaît-il.

**il consomme  
40 % de moins**

L'héritage des vieux fours vapeur que Fringand a tenu à préserver et qui fait la différence avec les fours à recyclage, c'est la qualité du fond et la chaleur douce qu'elle procure. « Du fait même de la conception massive des tubes et de leur calibre élevé, le four Optima a non seulement un fond important, mais en plus il consomme 40 % de moins qu'un modèle à recyclage actuel. Pour une montée en température d'une heure et pour une surface de cuisson de 11 m<sup>2</sup>, alors que l'Optima se satisfait d'une puissance brûleur de 55 kW, le recyclage nécessite 81 KW. L'écart est similaire en consommation de routine. Les chiffres sont là. Voilà pourquoi nous nous attendons à un véritable essor du four à tubes annulaires » confie le dirigeant.

Anticipant l'évolution probable du marché, Fringand a investi cette année dans un système de cintrage à

commande numérique, pour gagner en précision. « Les tubes peuvent être cintrés en une seule opération et dans toutes les formes voulues.

La circulation de vapeur est optimisée et les boucles épousent parfaitement le foyer. Désormais, c'est tou-

te la conception des pièces maîtresses qui se fait sous contrôle numérique », explique-t-il. Dans la droite ligne du fondateur Denis Fringand, qui a impulsé une culture d'entreprise tournée vers l'exigence du travail bien fait, la performance des fours Optima est encore montée d'un cran. **Armand Tandeau**



La nouvelle plateforme de cintrage des tubes par commande numérique.



Les commandes de fours à énergie électrique et à gaz/fioul se rééquilibrent chez Fringand.