

VERSION 2

MODELLE C



FOURS
FRINGAND
L'excellence à votre service

MODELEC VERSION 2



LE DESIGN

Les poignées inox/alu illustrent le souci de moindre détail qui confère à l'architecture de Modelec cette vision de perfection.

Trouvant place, selon le cas, sur votre point de vente, Modelec affichera votre sens de la modernité.

LA PUISSANCE DE CHAUFFE RENFORCÉE

Pour répondre aux rythmes de production imposant des cadences soutenues ou ponctuelles tout en garantissant la qualité de cuisson qui fait la renommée de notre marque, Fringand a doté son four Modelec version 2 de performances renforcées :

- de vraies dalles en ciment réfractaire (ép. 20 mm) pour assurer un « bon fond »,
- des résistances blindées en inox de 14 mm de diamètre en sole et en voûte garantissant une diffusion de chaleur très homogène.

PRODUCTION DE BUÉE INTENSIVE

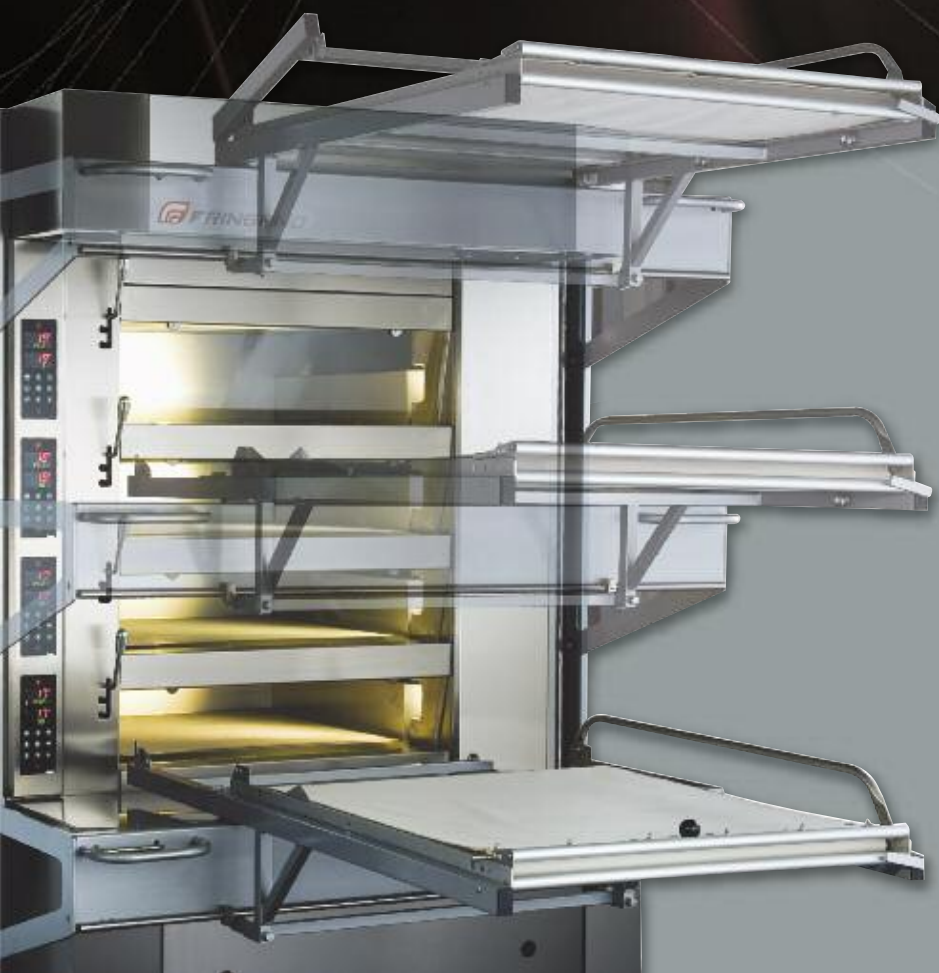
- Une production de buée assurée par un appareil à buée, logé dans chaque chambre de cuisson pour les fours 1 et 2 voies (largeur 60, 75, 90, 120, 150).
- Pour les fours 3 voies (largeur 180 ou 225) : en plus d'un appareil à buée en inox par chambre de cuisson, FRINGAND a rajouté un appareil à buée complémentaire pour chaque étage situé sous le four avec une injection de buée à l'arrière de la chambre. Bouton d'injection de buée sur les 2 colonnes (droite et gauche).

SI LE FOUR DOIT ÊTRE ADOSSÉ CONTRE UN MUR, IL EXISTE 2 POSSIBILITÉS :

- 1) Si le four est adossé à droite
 - Raccordement résistance à gauche
 - Tableau de commande à gauche
 - Poignées de porte à gauche
- 2) Si le four est adossé à gauche
 - Raccordement résistance à droite
 - Tableau de commande à droite
 - Poignées de porte à droite

MODULARITÉ

- 7 largeurs
- 10 profondeurs
- 2, 3, 4, 5 étages au choix
- 2 hauteurs de chambre de cuisson (180 mm – 230 mm)



ÉQUIPEMENTS STANDARD

- > Hotte tout inox avec aspirateur à buée
- > Table tout inox
- > Façade tout inox
- > Poignées de porte inox/alu
- > Tableau de commande tout inox
- > Double éclairage halogène à chaque étage
- > Portes en verre trempé (ép. 8 mm) résistant à une température de 350°. Les contours sont polis grès pour une meilleure résistance aux chocs.
Portes à ouverture par le haut.
Passage utile :
180 mm pour les étages du bas
230 mm pour l'étage du haut
- > Élévateur de façade intégré FRINGAND

DEUX TYPES DE COMMANDES MANUELLES SONT PROPOSÉS ;

chacune répond aux critères de qualité essentiels

recherchés par les professionnels.

1) simplicité d'utilisation

2) indépendance totale des commandes entre les différents étages

3) fiabilité



TABLEAU DE COMMANDE COMPRENANT UNE COMMANDE TACTILE MANUELLE

INDÉPENDANTE À CHAQUE ÉTAGE ET REGROUPEANT
POUR CHAQUE ÉTAGE LES FONCTIONS SUIVANTES :

- Horloge de mise en route automatique.
- Minuterie de cuisson.
- Temporisation injection de buée.
- Affichage température sole et voûte.

TOUCHES TACTILES

- Aspirateur de buée.
- Injection de buée.
- Ouvertureoura (si électrique).
- Consigne de température sole/voûte.
- Temps de cuisson et temps d'injection de buée.
- Marche forcée.
- Éclairage.
- Start/Stop.
- Marche/Arrêt.

OPTION

Platine tactile avec programmes de cuisson.



Horloge de mise en
route automatique

Minuterie de cuisson

Temporisation,
injection de buée

Régulateur électronique
de température

TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

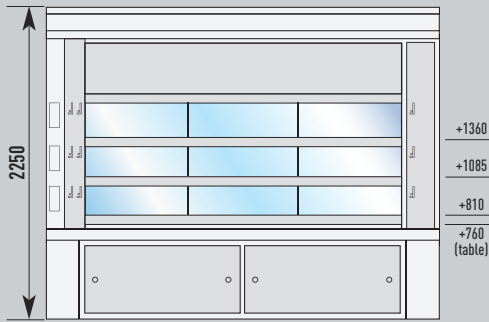
EN VERSION ANALOGIQUE, IL COMPREND :

- 1 horloge de mise en route automatique.
- 1 minuterie de cuisson.
- 1 temporisation injection de buée.
- Régulateur électronique de température sole et voûte à chaque étage.
- Interrupteurs Marche/Arrêt et éclairage pour chaque étage.
- Double commande de buée par bouton poussoir pour chaque étage (1 poussoir sur chaque colonne).

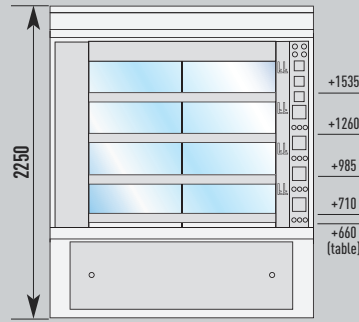
PUISSANCE DE RACCORDEMENT EN KW AVEC SURFACE DE CUISSON UTILE

LARGEUR PROFONDEUR/ ÉTAGE	60	75	90	12	15	18	225
80/3	1,4 m ²	1,8 m ²	2,1 m ²	2,8 m ²	3,6 m ²	4,3 m ²	5,4 m ²
	10,1	11	12,8	14,6	17,3	25,9	28,6
80/4	1,9 m ²	2,4 m ²	2,8 m ²	3,8 m ²	4,8 m ²	5,7 m ²	7,2 m ²
	13,2	14,4	16,8	19,2	22,8	34,2	37,8
80/5	2,4 m ²	3 m ²	3,6 m ²	4,8 m ²	6 m ²	7,2 m ²	9 m ²
	16,3	17,8	20,8	23,8	28,3	42,6	47,1
100/3	1,8 m ²	2,2 m ²	2,7 m ²	3,6 m ²	4,5 m ²	5,4 m ²	6,7 m ²
	12,5	13,7	16,1	18,5	22,1	31,3	34,9
100/4	2,4 m ²	3 m ²	3,6 m ²	4,8 m ²	6 m ²	7,2 m ²	9 m ²
	16,4	18	21,2	24,4	29,2	41,4	46,2
100/5	3 m ²	3,7 m ²	4,5 m ²	6 m ²	7,5 m ²	9 m ²	11,2 m ²
	20,3	22,3	26,3	30,3	36,3	51,6	57,6
120/3	2,1 m ²	2,7 m ²	3,2 m ²	4,3 m ²	5,4 m ²	6,4 m ²	8,1 m ²
	14,5	15,8	18,5	21,2	25,3	34,8	38,8
120/4	2,8 m ²	3,6 m ²	4,3 m ²	5,7 m ²	7,2 m ²	8,6 m ²	10,8 m ²
	19	20,8	24,4	28	33,4	46	51,4
120/5	3,6 m ²	4,5 m ²	5,4 m ²	7,2 m ²	9 m ²	10,8 m ²	13,5 m ²
	23,6	25,8	30,3	34,8	41,6	57,3	64,1
140/3	2,5 m ²	3,1 m ²	3,7 m ²	5 m ²	6,3 m ²	7,5 m ²	9,4 m ²
	17,8	19,4	22,7	26	31	41	46
140/4	3,3 m ²	4,8 m ²	5,6 m ²	6,7 m ²	8,4 m ²	10 m ²	12,6 m ²
	23,4	25,6	30	34,4	41	54,4	61
140/5	4,2 m ²	5,2 m ²	6,3 m ²	8,4 m ²	10,5 m ²	12,6 m ²	15,7 m ²
	29,1	31,8	37,3	42,8	51,1	67,8	76,1
160/3	2,8 m ²	3,6 m ²	4,3 m ²	5,7 m ²	7,2 m ²	8,6 m ²	10,8 m ²
	19,9	21,7	25,3	28,9	34,3	44,6	50
160/4	3,8 m ²	4,8 m ²	5,7 m ²	7,6 m ²	9 m ²	11,5 m ²	14,4 m ²
	26,2	28,6	33,4	38,2	45,4	59,2	66,4
160/5	4,8 m ²	6 m ²	7,2 m ²	9,6 m ²	12 m ²	14,4 m ²	18 m ²
	32,6	35,6	41,6	47,6	56,6	73,8	82,8
180/3	3,2 m ²	4 m ²	4,8 m ²	6,4 m ²	8,1 m ²	9,7 m ²	12,1 m ²
	22	24,1	28,3	32,5	38,8	49,7	56
180/4	4,3 m ²	5,4 m ²	6,4 m ²	8,6 m ²	10,8 m ²	12,9 m ²	16,2 m ²
	29	31,8	37,4	43	51,4	66	74,4
180/5	5,4 m ²	6,7 m ²	8,1 m ²	10,8 m ²	13,5 m ²	16,2 m ²	20,2 m ²
	36,1	39,6	46,6	53,6	64,1	82,3	92,8
200/3	3,6 m ²	4,5 m ²	5,4 m ²	7,2 m ²	9 m ²	10,8 m ²	13,5 m ²
	23,9	26,2	30,7	35,2	41,9	53,2	59,9
200/4	4,8 m ²	6,0 m ²	7,2 m ²	9,6 m ²	12 m ²	14,4 m ²	18 m ²
	31,6	34,6	40,6	46,6	55,6	70,6	79,6
200/5	6,0 m ²	7,5 m ²	9,0 m ²	12 m ²	15 m ²	18,8 m ²	22,5 m ²
	39,3	43,1	50,6	58,1	69,3	88,1	99,3
220/3	3,9 m ²	4,9 m ²	5,9 m ²	7,9 m ²	9,9 m ²	11,8 m ²	14,8 m ²
	26	28,6	33,7	38,8	46,4	58,3	65,9
220/4	5,2 m ²	6,6 m ²	7,9 m ²	10,5 m ²	13,2 m ²	15,8 m ²	19,8 m ²
	34,4	37,8	44,6	51,4	61,6	77,4	87,6
220/5	6,6 m ²	8,2 m ²	9,9 m ²	13,2 m ²	16,5 m ²	19,8 m ²	24,7 m ²
	42,8	47,1	55,6	64,1	76,8	96,6	109,3
240/3	4,3 m ²	5,4 m ²	6,4 m ²	8,6 m ²	10,8 m ²	12,9 m ²	16,2 m ²
	27,5	30,2	35,6	41	49,1	61,3	69,4
240/4	5,7 m ²	7,2 m ²	8,6 m ²	11,5 m ²	14,4 m ²	17,2 m ²	21,6 m ²
	36,4	40	47,2	54,4	65,2	81,4	88,2
240/5	7,2 m ²	9 m ²	10,8 m ²	14,4 m ²	18 m ²	21,6 m ²	27 m ²
	45,3	49,8	58,8	67,8	81,3	101,6	115,1
260/3	4,6 m ²	5,8 m ²	7 m ²	9,3 m ²	11,7 m ²	14 m ²	17,5 m ²
	29,6	32,6	38,6	44,6	53,6	66,4	75,4
260/4	6,2 m ²	7,8 m ²	9,3 m ²	12,4 m ²	15,6 m ²	18,7 m ²	23,4 m ²
	39,2	43,2	51,2	59,2	71,2	88,2	101,2
260/5	7,8 m ²	9,7 m ²	11,7 m ²	15,6 m ²	19,5 m ²	23,4 m ²	29,2 m ²
	48,8	53,8	63,8	73,8	88,8	110,1	125,1

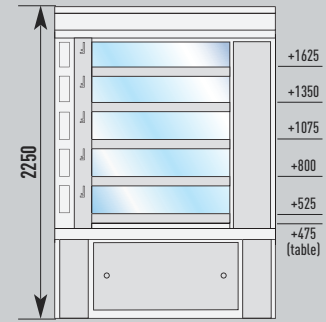
3 étages
four adossé à droite



4 étages
four adossé à gauche



5 étages
four adossé à droite



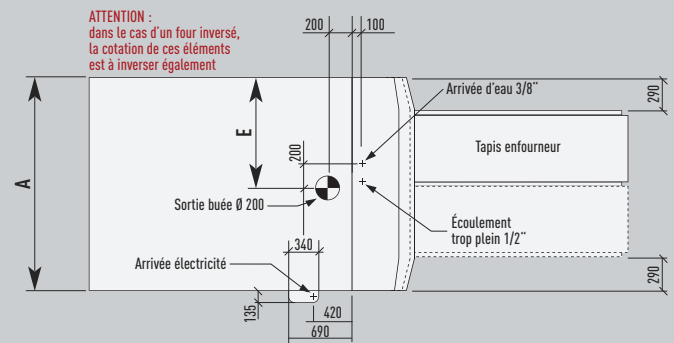
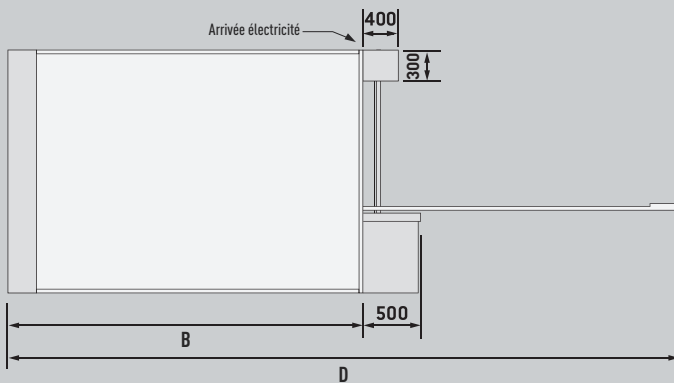
Largeurs

	60	75	90	12	15	18	225
A	1200	1340	1500	1800	2100	2404	2853
E	600	770	750	900	1050	1202	1426

Profondeurs

	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260
B	1300	1515	1715	1925	2135	2350	2550	2765	2965	3180
D	2470		3285	3775	4185	4595	4980	5395	5885	6250

ATTENTION : si le four est équipé d'un élévateur de façade, il faut rajouter 550 mm à la cote D



ATTENTION : dans le cas d'un four inversé, la cotation de ces éléments est à inverser également

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.

