

NOUVEAU



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

NOVELEC



LE DESIGN

Des lignes pures et élégantes soulignent l'architecture avant-gardiste de ce modèle dont les proportions s'intègrent aisément dans tous les espaces.

UNE PUISSANCE DE CHAUFFE RAISONNÉE

La particularité de ce four réside dans une performance de chauffe optimisée, nécessitant de faibles besoins énergétiques. Ce résultat a été possible grâce aux efforts déployés par nos équipes R&D qui ont appliqué à un principe de montée en chauffe progressive, pour un résultat de cuisson équivalent à nos modèles de fours en puissance renforcée.

- de vraies dalles en ciment réfractaire (ép. 20 mm) pour assurer un « bon fond »,
- des résistances blindées en inox de 10 mm de diamètre en sole et en voûte garantissant une diffusion de chaleur très homogène.

PRODUCTION DE BUÉE

- 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].

MODULARITÉ

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

TABLEAU DE COMMANDE COMPRENANT UNE COMMANDE TACTILE MANUELLE INDÉPENDANTE À CHAQUE ÉTAGE ET REGROUPEMENT 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

- Commande tactile avec programmes de cuisson
- Commande électromécanique



Matériel Agro-alimentaire Technique Outils Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

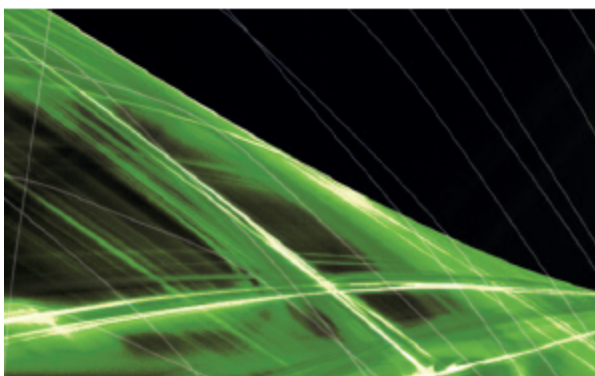
N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco : FR26 793766460

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

OPTION

- > Élévateur de façade intégré FRINGAND



| 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 |
| | 9,2 | 10,3 | 11,9 | 13,7 | 16,1 | 22,6 | 25,7 |
| 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 |
| | 12 | 13,4 | 18,8 | 18 | 21,2 | 29,8 | 34 |
| 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 |
| | 14,8 | 16,6 | 19,3 | 22,3 | 26,3 | 37,1 | 46,1 |
| 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 |
| | 10,6 | 11,8 | 13,7 | 15,7 | 18,4 | 25,1 | 32,7 |
| 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 |
| | 13,9 | 15,5 | 17,9 | 20,6 | 24,2 | 33,2 | 38 |
| 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 |
| | 17,1 | 19,1 | 22,2 | 25,6 | 30,1 | 41,3 | 47,3 |
| 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 |
| | 12,9 | 13,6 | 15,9 | 18,4 | 21,7 | 29,9 | 34,4 |
| 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 |
| | 15,9 | 17,9 | 21 | 24,3 | 28,7 | 39,6 | 45,6 |
| 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 |
| | 19,7 | 22,2 | 26 | 30,2 | 35,7 | 49,3 | 56,8 |
| 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 |
| | 13,5 | 15,2 | 17,7 | 20,4 | 24 | 32,5 | 37,4 |
| 140/4 | 3,3 m ² | 4,2 m ² | 5,6 m ² | 6,7 m ² | 8,4 m ² | 10 m ² | 12,6 m ² |
| | 17,8 | 20 | 23,3 | 27 | 31,8 | 43 | 49,6 |
| 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 |
| | 22 | 24,8 | 28,9 | 33,5 | 39,5 | 53,6 | 61,8 |
| 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 |
| | 16 | 17,9 | 20,8 | 24,1 | 28,3 | 38,7 | 44,5 |
| 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 |
| | 21 | 23,6 | 27,5 | 31,8 | 37,4 | 51,2 | 59 |
| 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 |
| | 26,1 | 30,9 | 34,2 | 39,6 | 46,6 | 63,9 | 73,6 |
| 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 |
| | 16,8 | 18,9 | 22 | 25,5 | 30 | 40,5 | 46,8 |
| 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 |
| | 22,1 | 24,9 | 29 | 33,7 | 39,7 | 53,8 | 62,2 |
| 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 |
| | 27,4 | 30,9 | 36,1 | 41,9 | 49,4 | 67,1 | 77,6 |
| 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 |
| | 18,9 | 21,3 | 24,9 | 28,8 | 33,9 | 45,1 | 52,3 |
| 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 |
| | 25 | 28,2 | 32,9 | 38,2 | 45 | 59,8 | 69,4 |
| 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 |
| | 31 | 35 | 40,9 | 47,5 | 56 | 74,6 | 86,6 |
| 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 |
| | 19,7 | 22,3 | 26 | 30,2 | 35,6 | 47,1 | 54,7 |
| 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 |
| | 26 | 29,4 | 34,4 | 40 | 47,2 | 62,4 | 72,6 |
| 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 |
| | 32,3 | 36,6 | 42,8 | 49,8 | 58,8 | 77,9 | 90,6 |
| 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 |
| | 22,2 | 25 | 29,2 | 33,9 | 39,9 | 51,9 | 60,4 |
| 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 |
| | 29,3 | 33,1 | 38,6 | 44,9 | 52,9 | 68,8 | 80,2 |
| 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 |
| | 36,4 | 44,3 | 48,1 | 55,9 | 65,9 | 85,9 | 100,1 |
| 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 |
| | 23 | 25,9 | 30,3 | 35,2 | 41,5 | 53,8 | 62,8 |
| 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 |
| | 30,4 | 34,4 | 42,2 | 46,7 | 55,1 | 71,4 | 83,4 |
| 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 |
| | 37,7 | 42,7 | 50 | 58,2 | 68,7 | 89,1 | 104,1 |

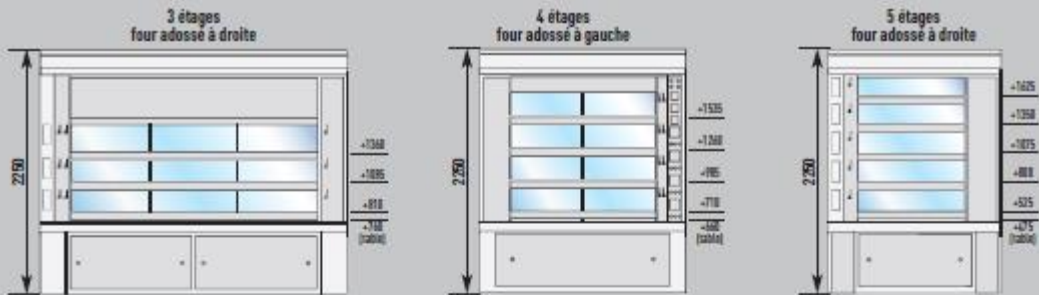
FOURS
FRINGAND
L'excellence à votre service

Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www/matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460





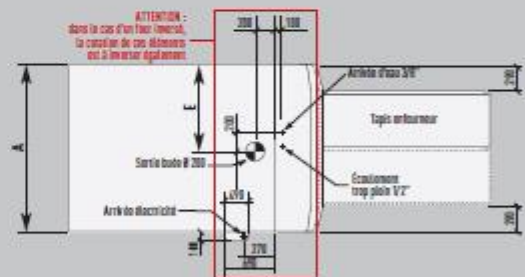
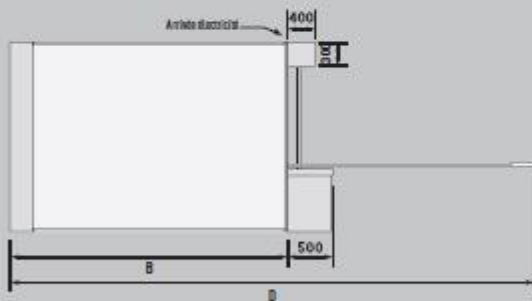
Largeurs

| | | | | | | | |
|----------|------|------|------|------|------|------|------|
| | 60 | 75 | 90 | 12 | 15 | 18 | 225 |
| A | 1290 | 1340 | 1500 | 1800 | 2100 | 2404 | 2853 |
| E | 600 | 770 | 750 | 900 | 1050 | 1282 | 1428 |

Profondeurs

| | | | | | | | | | | |
|----------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | 80 | 100 | 120 | 140 | 160 | 180 | 200 | 220 | 240 | 260 |
| B | 1300 | 1515 | 1715 | 1925 | 2135 | 2350 | 2560 | 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



**FOURS
FRINGAND**
depuis 1928



Usine de fabrication FRINGAND à ILLANGE



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www/matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460