

O L Y M P I C

FOUR BRIQUETÉ
POUR LA BOULANGERIE
DE TRADITION

 **fringand**

OLYMPIC

>> LE FOUR ROBUSTE PAR EXCELLENCE CONÇU POUR RESISTER AUX EPREUVES DU TEMPS

Le four annulaire Fringand peut se targuer d'être à l'origine du développement technologique d'Olympic. Endurance et durabilité illustrent parfaitement ses caractéristiques aujourd'hui devenues légendaires.

>> DES ATOUTS MAJEURS QUI FONT DE LUI UN FOUR D'EXCEPTION :

- Une qualité de cuisson hors du commun,
- Une croûte uniforme et croustillante,
- La possibilité d'enfourner coup sur coup sans interruption,
- Des appareils à buée surpuissants grâce aux blocs fonte,
- Des dalles en ciment réfractaire avec cadre métallique (épaisseur 25 mm),
- Un four statique, sans pièces tournantes, sans usure et sans bruit,
- Des frais d'entretien minimums,
- Une durée de vie exceptionnelle (il existe encore de nombreux fours Olympic de plus de 35 ans en parfait état de fonctionnement),
- Une fabrication 100% française.



Régulateur du
dernier étage
électrique

>> UN SYSTÈME TECHNIQUEMENT SIMPLE ET EFFICACE... ...UN SAVOIR-FAIRE SIGNÉ FRINGAND

FRINGAND fabrique dans son usine d'Illange, en France, tous les éléments qui constituent ses fours.

Son bureau d'études, son bureau des méthodes, son outil industriel moderne et ses équipes de pose, lui permettent de maîtriser de A à Z tous les process et ainsi de perpétuer la qualité FRINGAND.

>> LA QUALITÉ DE CHAUFFE D'AUTREFOIS RETROUVÉE

Le four Olympic équipé d'une double rangées de tubes à chaque étage, d'un foyer et de conduits réfractaires, garantit une masse exceptionnelle et un fond pratiquement inépuisable. L'énorme capacité d'accumulation du foyer réfractaire permet des enfournements successifs sans aucune interruption. Selon sa taille, le four Olympic pèse entre 10 et 15 tonnes.

LE PRINCIPE DE CHAUFFE

Le four OLYMPIC est constitué de tubes continus sans soudure répondant à la norme TU 37 B. Les tubes sont garantis 10 ans.

Ces tubes ont un diamètre de 21,6 mm et une épaisseur de 3 mm.

Chaque tube est cintré à froid, puis troué sur un banc de perçage à commande numérique avant d'être soudé, puis testé sous une pression de 400 bars pour garantir l'étanchéité.

La partie inférieure des tubes annulaires est située dans la zone de chauffage, c'est-à-dire dans les conduits maçonnés.

Cette partie basse des tubes contient une quantité d'eau très précise qui se transforme en vapeur lorsque le four est en chauffe [mazout, gaz ou bois].

L'eau transformée alors en vapeur circule de façon régulière dans tous les tubes et assure ainsi une chauffe permanente du four.

LA PRODUCTION DE BUÉE

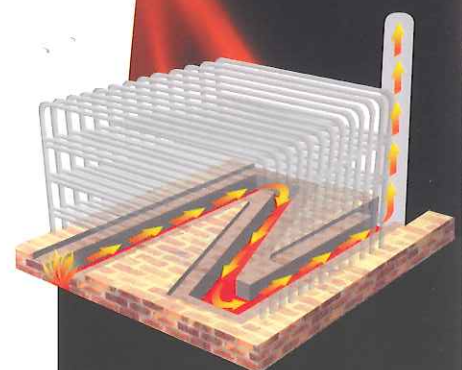
Chaque étage est équipé d'appareils à buée équipés de bloc fonte :

- 1 appareil par étage pour les fours de 2 bouches
- 2 appareils par étage pour les fours de 3 et 4 bouches

Le poids des blocs fonte varie entre 216 kg pour le plus petit et 960 kg pour le plus grand modèle.



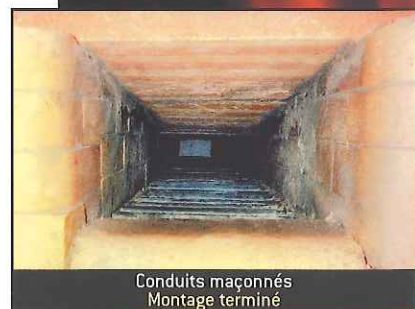
Usine de fabrication FRINGAND à ILLANGE



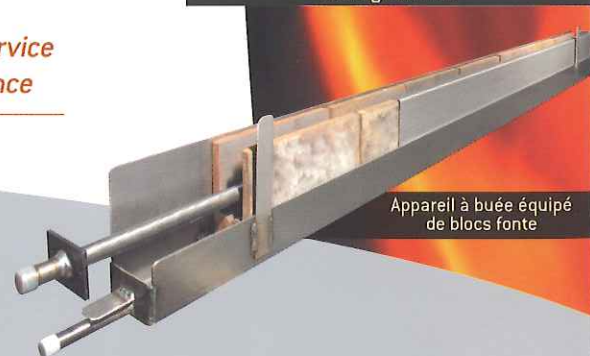
Principe de chauffe



Tubes situés dans les conduits maçonnés
Montage en cours



Conduits maçonnés
Montage terminé



Appareil à buée équipé
de blocs fonte



*FRINGAND, c'est aussi la sécurité d'un service
après-vente 7 jours/7 dans toute la France*

>> L'OPTION D'UN FOYER SPÉCIAL BOIS POUR ALLIER LE CÔTÉ PRATIQUE AUX VALEURS D'AUTREFOIS

Spécialement conçu pour être chauffé au bois d'une manière permanente ce foyer bois construit comme autrefois en briques réfractaires, avec sa grille et son cendrier amovible, accepte des bûches de 50cm. Particulièrement recommandé pour des régions où le bois est en quantité importante, ce modèle se justifie là où des coupures d'électricité peuvent être catastrophiques pour la production. Il est possible cependant de le doter d'un brûleur à mazout ou à gaz.

>> LES ÉQUIPEMENTS STANDARD

- Tableau de commande électromécanique,
- Horloge de mise en route automatique,
- Double commande de buée par bouton poussoir (sur les deux colonnes gauche/droite),
- Façade, table et hotte avec grille anti-goutte en inox austénitique Z 6 CN 18-09 (Norme AFNOR),
- Portes basculantes en verre trempé (épaisseur 10mm) qui résiste à une température de 350°C, ainsi qu'aux chocs thermiques, Les contours des vitres sont polis grès pour une meilleure résistance aux chocs.

>> LES ÉQUIPEMENTS EN OPTION

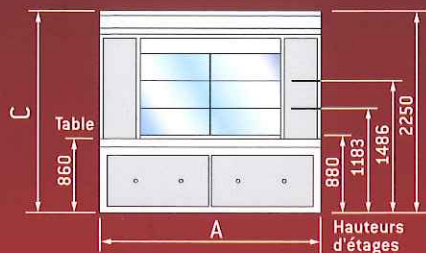
- Oura manuel à chaque étage,
- Foyer spécial bois,
- Façade briquetée,
- 1 ou 2 côtés briquetés,
- Dernier étage électrique,
- Elévateur à contrepoids (à colonne),
- Elévateur à ciseaux.

BIEN PENSÉ POUR SIMPLIFIER LA MAINTENANCE

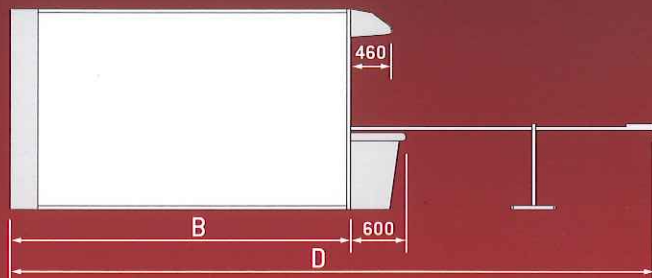
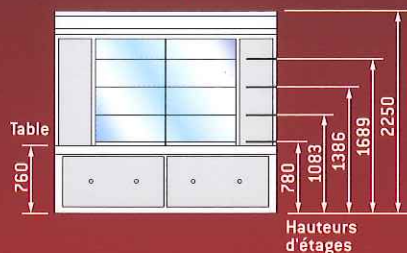
- Les parties électriques et mécaniques sont accessibles par l'avant,
- Portes basculantes démontables facilitant l'entretien.



2-3 étages



4 étages



TYPE DE FOUR	SURFACE DE CUISSON (m ²)	PUISSANCE DE CHAUFFE (Kw/h)	RACCORDEMENT ELECTRIQUE (Kw)	A	B	C	D
12/160/3	5.7	66	1	2140	2670	2250	5100
12/160/4	7.6	75	1	2140	2670	2250	5100
15/160/2	4.8	58	1	2435	2670	2250	5100
15/160/3	7.2	70	1	2435	2670	2250	5100
18/160/3	8.6	81	1	2740	2670	2250	5100
12/185/3	6.6	68	1	2140	2940	2250	5590
15/185/2	5.6	66	1	2435	2940	2250	5590
15/185/3	8.3	81	1	2435	2940	2250	5590
18/185/3	10	85	1	2740	2940	2250	5590
12/215/2	5.1	65	1	2140	3210	2250	6020
12/215/3	7.7	75	1	2140	3210	2250	6020
12/215/4	10.3	87	1	2140	3210	2250	6020
15/215/3	9.7	83	1	2435	3210	2250	6020
15/215/4	12.9	93	1	2435	3210	2250	6020
18/215/3	11.6	93	1	2740	3210	2250	6020
225/215/3	14.5	99	1	3210	3210	2250	6020
12/240/2	5.7	66	1	2140	3470	2250	6540
12/240/3	8.6	81	1	2140	3470	2250	6540
15/240/3	10.8	87	1	2435	3470	2250	6540
18/240/3	13	99	1	2740	3470	2250	6540
225/240/3	16.2	105	1	3210	3470	2250	6540
12/240/4	11.5	93	1	2140	3470	2250	6540
15/240/4	14.4	99	1	2435	3470	2250	6540
18/240/4	17.3	107	1	2740	3470	2250	6540
225/240/4	21.6	120	1	3210	3470	2250	6540
12/265/3	9.5	83	1	2140	3740	2250	7060
15/265/3	11.9	93	1	2435	3740	2250	7060
18/265/3	14.3	100	1	2740	3740	2250	7060
225/265/3	17.9	107	1	3210	3740	2250	7060
15/265/4	15.9	101	1	2435	3740	2250	7060
18/265/4	19.1	116	1	2740	3740	2250	7060
225/265/4	23.9	128	1	3210	3740	2250	7060

NOTA : * Dans le cas d'un four avec foyer bois, rajoutez 60 mm aux cotes B et D

* Dans le cas d'un four équipé d'un étage électrique, il faut laisser un espace libre de 300 mm mini côté droit pour accéder aux résistances.