



NOUVELLE

FDS - FDC



FOURS
FRINGAND
L'excellence à votre service

MODELEC

NOVELEC

FDS - FDC



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 :

- des dalles de cuisson réalisées à partir de matières minérales,
- des résistances blindées en inox de 14 mm de diamètre (10 mm pour le four NOVELEC) 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

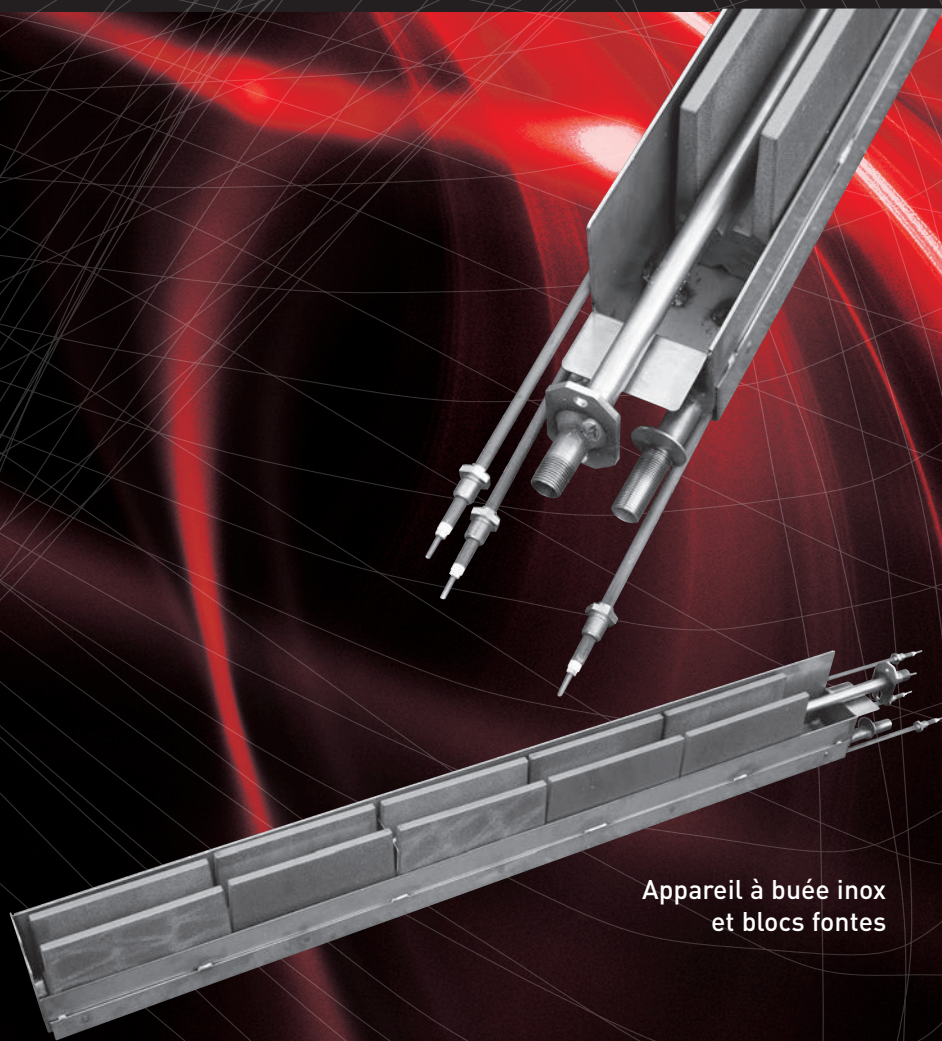
- 2) Si le four est adossé à gauche
- Raccordement résistance à droite
 - Tableau de commande à droite
 - Poignées de porte à droite

MODULARITÉ

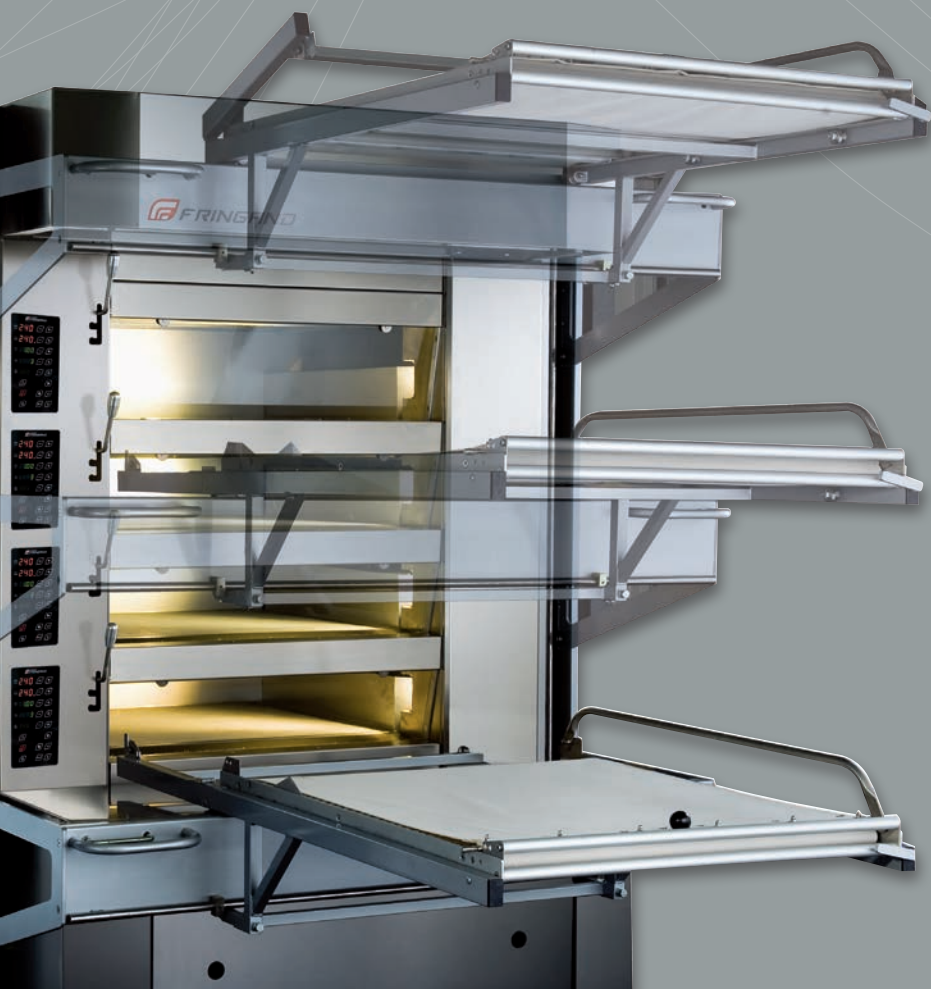
- 7 largeurs
- 10 profondeurs
- 2, 3, 4, 5 étages au choix
- 2 hauteurs de chambre de cuisson (180 mm – 230 mm)

PASSAGE UTILE :

- 180 mm pour les étages du bas
- 230 mm pour l'étage du haut



Appareil à buée inox
et blocs fontes



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
- > Dalles de cuisson réalisées à partir de matières minérales : pierre constituée de sable, ciment, de granulés de silicium spéciaux et de fibre de verre alkali pour le renforcement, afin d'obtenir un produit de grande qualité offrant une bonne résistance à l'usure.
- > 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
- > Commandes tactiles manuelles FDS

OPTION

- > Élévateur de façade intégré FRINGAND
- > Commande tactile FDC

DEUX TYPES DE COMMANDES 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

COMMANDE TACTILE MANUELLE (FDS) 7"



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

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

TOUCHES TACTILES

- Aspirateur de buée
- Injection de buée
- Ouverture oura électrique
- Consigne de température sole/voûte
- Temps de cuisson et temps d'injection de buée
- Marche forcée
- Éclairage
- Start/Stop
- Marche/Arrêt
- Marche/Arrêt appareil à buée

COMMANDE TACTILE CONNECTÉE (FDC) 7" (Option)

MÊMES FONCTIONS QUE LA COMMANDE TACTILE FDS, AVEC EN PLUS :

- Connection internet via RJ45
- Gestion à distance du four :
 - Marche/Arrêt + visualisation
 - Téléchargement de recettes
 - Insertion de photos de recettes
 - Visualisation température à distance
 - ...

SAV

- Gestion à distance (avec accord du client)
- Ajustement des paramètres
- Code défaut avec suivi diagnostic
- Échéances des maintenances
- ...



PUISSANCE DE RACCORDEMENT EN KW AVEC SURFACE DE CUISSON UTILE

MODELEC

LARGEUR PROFONDEUR/ ETAGE	60	75	90	12	15	18	225
80/3	1,4 m² 10,6	1,8 m² 11,6	2,1 m² 13,7	2,8 m² 15,8	3,6 m² 19,0	4,3 m² 25,6	5,4 m² 28,7
80/4	1,9 m² 13,8	2,4 m² 15,2	2,8 m² 18,0	3,8 m² 20,8	4,8 m² 25,0	5,7 m² 33,8	7,2 m² 38,0
80/5	2,4 m² 17,1	3 m² 18,8	3,6 m² 22,3	4,8 m² 25,8	6 m² 31,1	7,2 m² 42,1	9 m² 47,3

100/3	1,8 m² 12,2	2,2 m² 13,4	2,7 m² 15,8	3,6 m² 18,2	4,5 m² 21,8	5,4 m² 28,7	6,7 m² 32,2
100/4	2,4 m² 16,0	3 m² 17,6	3,6 m² 20,8	4,8 m² 24,0	6 m² 28,8	7,2 m² 38,0	9 m² 42,8
100/5	3 m² 19,8	3,7 m² 21,8	4,5 m² 25,8	6 m² 29,8	7,5 m² 35,8	9 m² 47,3	11,2 m² 53,3

120/3	2,1 m² 14,3	2,7 m² 15,8	3,2 m² 18,8	4,3 m² 21,8	5,4 m² 26,3	6,4 m² 34,7	8,1 m² 39,2
120/4	2,8 m² 18,8	3,6 m² 20,8	4,3 m² 24,8	5,7 m² 28,8	7,2 m² 34,8	8,6 m² 46,0	10,8 m² 52,0
120/5	3,6 m² 23,3	4,5 m² 25,8	5,4 m² 30,8	7,2 m² 35,8	9 m² 43,3	10,8 m² 57,3	13,5 m² 64,8

140/3	2,5 m² 16,0	3,1 m² 17,6	3,7 m² 20,9	5 m² 24,2	6,3 m² 29,2	7,5 m² 37,9	9,4 m² 42,8
140/4	3,3 m² 21,0	4,8 m² 23,2	5,6 m² 27,6	6,7 m² 32,0	8,4 m² 38,6	10 m² 50,2	12,6 m² 56,8
140/5	4,2 m² 26,1	5,2 m² 28,8	6,3 m² 34,3	8,4 m² 39,8	10,5 m² 48,1	12,6 m² 62,6	15,7 m² 70,8

160/3	2,8 m² 19,0	3,6 m² 20,9	4,3 m² 24,8	5,7 m² 28,7	7,2 m² 34,6	8,6 m² 45,3	10,8 m² 51,1
160/4	3,8 m² 25,0	4,8 m² 27,6	5,7 m² 32,8	7,6 m² 38,0	9 m² 45,8	11,5 m² 60,0	14,4 m² 67,8
160/5	4,8 m² 31,1	6 m² 34,3	7,2 m² 40,8	9,6 m² 47,3	12 m² 57,1	14,4 m² 74,9	18 m² 84,6

180/3	3,2 m² 20,0	4 m² 22,1	4,8 m² 26,3	6,4 m² 30,5	8,1 m² 36,8	9,7 m² 47,8	12,1 m² 54,1
180/4	4,3 m² 26,4	5,4 m² 29,2	6,4 m² 34,8	8,6 m² 40,4	10,8 m² 48,8	12,9 m² 63,4	16,2 m² 71,8
180/5	5,4 m² 32,8	6,7 m² 36,3	8,1 m² 43,3	10,8 m² 50,3	13,5 m² 60,8	16,2 m² 79,1	20,2 m² 89,6

200/3	3,6 m² 22,7	4,5 m² 25,1	5,4 m² 29,9	7,2 m² 34,7	9 m² 41,9	10,8 m² 53,5	13,5 m² 60,7
200/4	4,8 m² 30,0	6,0 m² 33,2	7,2 m² 39,6	9,6 m² 46,0	12 m² 55,6	14,4 m² 71,0	18 m² 80,6
200/5	6,0 m² 37,3	7,5 m² 41,3	9,0 m² 49,3	12 m² 57,3	15 m² 69,3	18,8 m² 88,6	22,5 m² 100,6

220/3	3,9 m² 23,8	4,9 m² 26,3	5,9 m² 31,4	7,9 m² 36,5	9,9 m² 44,2	11,8 m² 56,1	14,8 m² 63,7
220/4	5,2 m² 31,4	6,6 m² 34,8	7,9 m² 41,6	10,5 m² 48,4	13,2 m² 58,6	15,8 m² 74,4	19,8 m² 84,6
220/5	6,6 m² 39,1	8,2 m² 43,3	9,9 m² 51,8	13,2 m² 60,3	16,5 m² 73,1	19,8 m² 92,9	24,7 m² 105,6

240/3	4,3 m² 26,8	5,4 m² 29,6	6,4 m² 35,3	8,6 m² 41,0	10,8 m² 49,6	12,9 m² 62,1	16,2 m² 70,6
240/4	5,7 m² 35,4	7,2 m² 39,2	8,6 m² 46,8	11,5 m² 54,4	14,4 m² 65,8	17,2 m² 82,4	21,6 m² 93,8
240/5	7,2 m² 44,1	9 m² 48,8	10,8 m² 58,3	14,4 m² 67,8	18 m² 83,1	21,6 m² 102,9	27 m² 117,1

260/3	4,6 m² 27,8	5,8 m² 30,8	7 m² 36,8	9,3 m² 42,8	11,7 m² 51,8	14 m² 64,6	17,5 m² 73,6
260/4	6,2 m² 36,8	7,8 m² 40,8	9,3 m² 48,8	12,4 m² 56,8	15,6 m² 68,8	18,7 m² 85,8	23,4 m² 97,8
260/5	7,8 m² 45,8	9,7 m² 50,8	11,7 m² 60,8	15,6 m² 70,8	19,5 m² 85,8	23,4 m² 107,1	29,2 m² 122,1

NOVELEC

LARGEUR PROFONDEUR/ ETAGE	60	75	90	12	15	18	225
80/3	1,4 m² 9,2	1,8 m² 10,3	2,1 m² 11,9	2,8 m² 13,7	3,6 m² 16,1	4,3 m² 22,6	5,4 m² 25,7
80/4	1,9 m² 12	2,4 m² 13,4	2,8 m² 18,8	3,8 m² 18	4,8 m² 21,2	5,7 m² 29,8	7,2 m² 34
80/5	2,4 m² 14,8	3 m² 16,6	3,6 m² 19,3	4,8 m² 22,3	6 m² 26,3	7,2 m² 37,1	9 m² 46,1

100/3	1,8 m² 10,6	2,2 m² 11,8	2,7 m² 13,7	3,6 m² 15,7	4,5 m² 18,4	5,4 m² 25,1	6,7 m² 32,7
100/4	2,4 m² 13,9	3 m² 15,5	3,6 m² 17,9	4,8 m² 20,6	6 m² 24,2	7,2 m² 33,2	9 m² 38
100/5	3 m² 17,1	3,7 m² 19,1	4,5 m² 22,2	6 m² 25,6	7,5 m² 30,1	9 m² 41,3	11,2 m² 47,3

120/3	2,1 m² 12,9	2,7 m² 13,6	3,2 m² 15,9	4,3 m² 18,4	5,4 m² 21,7	6,4 m² 29,9	8,1 m² 34,4
120/4	2,8 m² 15,9	3,6 m² 17,9	4,3 m² 21	5,7 m² 24,3	7,2 m² 28,7	8,6 m² 39,6	10,8 m² 45,6
120/5	3,6 m² 19,7	4,5 m² 22,2	5,4 m² 26	7,2 m² 30,2	9 m² 35,7	10,8 m² 49,3	13,5 m² 56,8

140/3	2,5 m² 13,5	3,1 m² 15,2	3,7 m² 17,7	5 m² 20,4	6,3 m² 24	7,5 m² 32,5	9,4 m² 37,4
140/4	3,3 m² 17,8	4,2 m² 20	5,6 m² 23,3	6,7 m² 27	8,4 m² 31,8	10 m² 43	12,6 m² 49,6
140/5	4,2 m² 22	5,2 m² 24,8	6,3 m² 28,9	8,4 m² 33,5	10,5 m² 39,5	12,6 m² 53,6	15,7 m² 61,8

160/3	2,8 m² 16	3,6 m² 17,9	4,3 m² 20,8	5,7 m² 24,1	7,2 m² 28,3	8,6 m² 38,7	10,8 m² 44,5
160/4	3,8 m² 21	4,8 m² 23,6	5,7 m² 27,5	7,6 m² 31,8	9 m² 37,4	11,5 m² 51,2	14,4 m² 59
160/5	4,8 m² 26,1	6 m² 30,9	7,2 m² 34,2	9,6 m² 39,6	12 m² 46,6	14,4 m² 63,9	18 m² 73,6

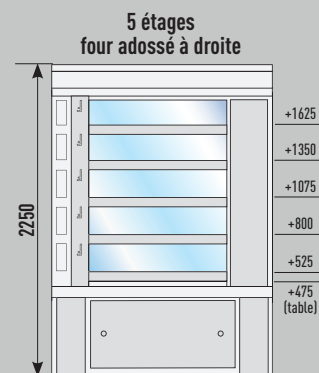
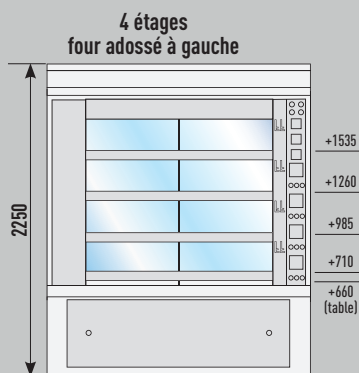
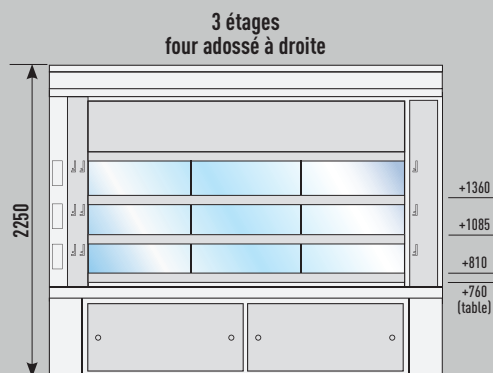
180/3	3,2 m² 16,8	4 m² 18,9	4,8 m² 22	6,4 m² 25,5	8,1 m² 30	9,7 m² 40,5	12,1 m² 46,8
180/4	4,3 m² 22,1	5,4 m² 24,9	6,4 m² 29	8,6 m² 33,7	10,8 m² 39,7	12,9 m² 53,8	16,2 m² 62,2
180/5	5,4 m² 27,4	6,7 m² 30,9	8,1 m² 36,1	10,8 m² 41,9	13,5 m² 49,4	16,2 m² 67,1	20,2 m² 77,6

200/3	3,6 m² 18,9	4,5 m² 21,3	5,4 m² 24,9	7,2 m² 28,8	9 m² 33,9	10,8 m² 45,1	13,5 m² 52,3
200/4	4,8 m² 25	6,0 m² 28,2	7,2 m² 32,9	9,6 m² 38,2	12 m² 45	14,4 m² 59,8	18 m² 69,4
200/5	6,0 m² 31	7,5 m² 35	9,0 m² 40,9	12 m² 47,5	15 m² 56	18,8 m² 74,6	22,5 m² 86,6

220/3	3,9 m² 19,7	4,9 m² 22,3	5,9 m² 26	7,9 m² 30,2	9,9 m² 35,6	11,8 m² 47,1	14,8 m² 54,7
220/4	5,2 m² 26	6,6 m² 29,4	7,9 m² 34,4	10,5 m² 40	13,2 m² 47,2	15,8 m² 62,4	19,8 m² 72,6
220/5	6,6 m² 32,3	8,2 m² 36,6	9,9 m² 42,8	13,2 m² 49,8	16,5 m² 58,8	19,8 m² 77,9	24,7 m² 90,6

240/3	4,3 m² 22,2	5,4 m² 25	6,4 m² 29,2	8,6 m² 33,9	10,8 m² 39,9	12,9 m² 51,9	16,2 m² 60,4
240/4	5,7 m² 29,3	7,2 m² 33,1	8,6 m² 38,6	11,5 m² 44,9	14,4 m² 52,9	17,2 m² 68,8	21,6 m² 80,2
240/5	7,2 m² 36,4	9 m² 44,3	10,8 m² 48,1	14,4 m² 55,9	18 m² 65,9	21,6 m² 85,9	27 m² 100,1

260/3	4,6 m² 23	5,8 m² 25,9	7 m² 30,3	9,3 m² 35,2	11,7 m² 41,5	14 m² 53,8	17,5 m² 62,8
260/4	6,2 m² 30,4	7,8 m² 34,4	9,3 m² 42,2	12,4 m² 46,7	15,6 m² 55,1	18,7 m² 71,4	23,4 m² 83,4
260/5	7,8 m² 37,7	9,7 m² 42,7	11,7 m² 50	15,6 m² 58,2	19,5 m² 68,7	23,4 m² 89,1	29,2 m² 104,1



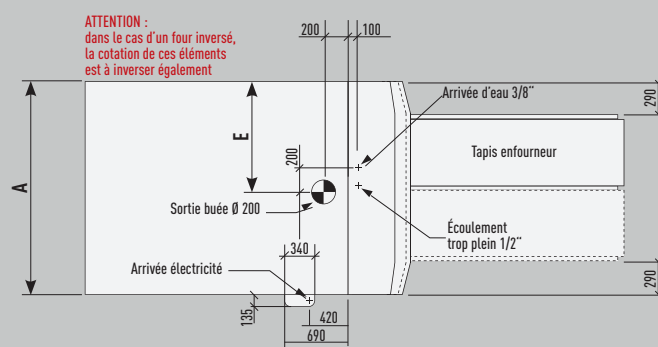
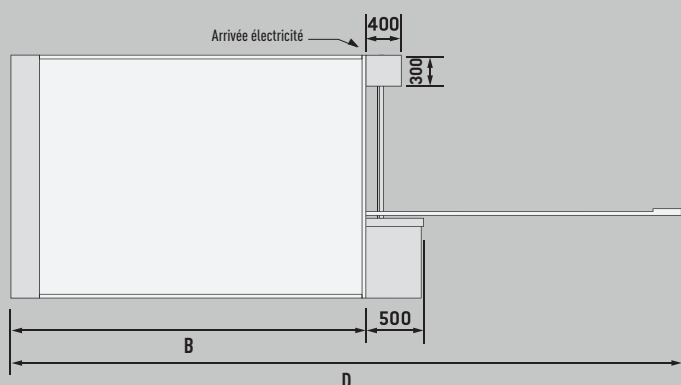
Largeurs

	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	3085	3285	3775	4185	4595	4980	5395	5785	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

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.



**FOURS
FRINGAND**
www.foursfringand.com

18 PARC D'ACTIVITÉ BEAU VALLON • C.S. 20 097
• ILLANGE 57973 YUTZ CEDEX
Tél. : 33(0)3 82 82 44 60
commercial@foursfringand.com