



TOPTEC

FDS - FDC



FOURS
FRINGAND
L'excellence à votre service

TOPELEC

FDS - FDC



UNE INTÉGRATION AISÉE DANS DES LOCAUX DE TAILLE RÉDUITE

Par ses dimensions compactes et son design étudié, le four TOPELEC trouve sa place dans tout type de local, y compris de taille réduite. Idéal pour un fournil/boutique il permet de réaliser la cuisson devant la clientèle. Sa conception ingénieuse facilite l'assemblage des éléments de chauffe et permet une installation rapide.

DES PERFORMANCES OPTIMISÉES

Véritable bijoux de technologie, TOPELEC est un outil de production aux capacités étonnantes. Grâce à une montée en température rapide et une production de buée idéale, ce four présente une réactivité et une puissance de chauffe optimales.

Très performant pour les pâtes froides, sa puissance est également appréciée pour les pâtes fortement hydratées (+ de 70 %).

GAGE DE SÉCURITÉ POUR LE BOULANGER

Une commande 100% indépendante pour chaque étage.

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

1) Si le four est adossé à droite

- Raccordements résistances et coffret électrique à gauche
- Tableau de commande à gauche
- Poignées de porte à gauche

2) Si le four est adossé à gauche

- Raccordements résistances et coffret électrique à droite
- Tableau de commande à droite
- Poignées de porte à droite

MODULARITÉ

- 3 largeurs
- 2 profondeurs
- 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



L'utilisation du tapis enfourneur est facilitée par l'élévateur parfaitement intégré à la façade du four.

Pour un travail à la pelle ou avec des plaques, le support est positionné à l'étage désiré et fait alors office de table de travail. Lorsqu'il n'est pas utilisé, le tapis enfourneur est stocké dans un caisson prévu à cet effet sous le premier étage (cet emplacement garantit une protection efficace du tapis à l'abri des vapeurs de condensation que l'on trouve naturellement en partie haute du four).



ÉQUIPEMENTS STANDARD

- > Façade entièrement en inox (hotte, tableau de commande, table)
- > Portes en verre trempé (ép. 8 mm) résistant à une température de 350 °C. Les contours sont polis grès pour une meilleure résistance aux chocs
- > Portes à ouverture par le haut
- > Poignées de porte inox/alu
- > 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
- > Tableau de commande tactile manuel
- > Hotte avec aspirateur de buée
- > Éclairage halogène
- > Élévateur mixte intégré enfourneur / table de travail
- > Commandes tactiles manuelles FDS

OPTIONS

- > Tableau de commande tactile connectée FDC
- > Oura électrique

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

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
- ...

COMMERCIALISATION
2022



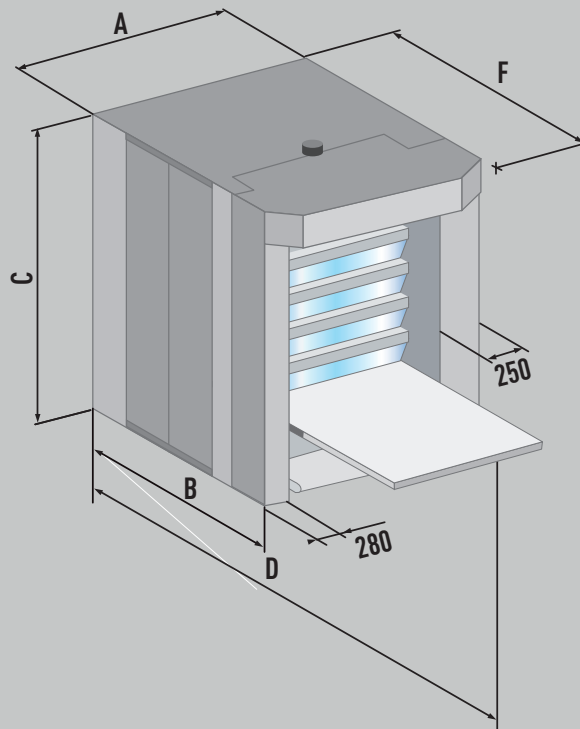
TYPE DE FOUR T	NOMBRE D'ÉTAGES	SURFACE DE CUISSON (M ²)	PUISSANCE (EN KW)	DIMENSIONS DU FOUR (EN MM)				
				A	B	C	D	F
12/80/3	3	2,90	13,7	1750	1505	2250	2470	1795
12/80/4	4	3,85	18,0	1750	1505	2250	2470	1795
12/80/5	5	4,80	22,3	1750	1505	2250	2470	1795
60/120/3	3	2,20	12,6	1150	1920	2250	3325	2210
60/120/4	4	2,90	16,6	1150	1920	2250	3325	2210
60/120/5	5	3,60	20,5	1150	1920	2250	3325	2210
90/120/3	3	3,20	16,7	1450	1920	2250	3325	2210
90/120/4	4	4,30	22,0	1450	1920	2250	3325	2210
90/120/5	5	5,40	27,3	1450	1920	2250	3325	2210



Installation facilitée

Par ses dimensions réduites, le four TOPELEC trouve sa place dans un fournil - boutique de 30 m² pour une cuisson réalisée devant la clientèle.

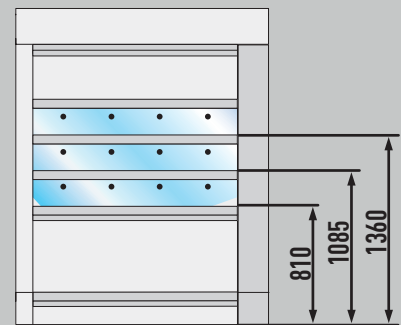
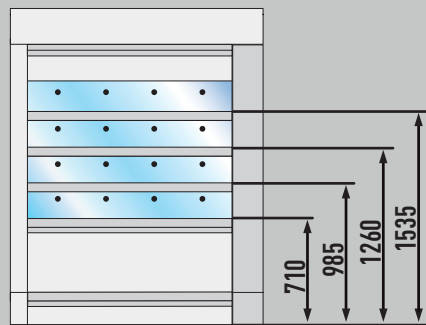
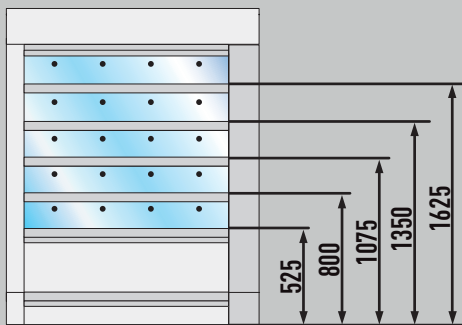
Avec ses dimensions compactes TOPELEC est un vrai outil de production dont les capacités sont étonnantes.



5 étages

4 étages

3 étages



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.

