

Cyclotec, le souffle de la Qualité



FRINGAND, l'assurance d'une cuisson de qualité



Cyclotec ont permis à Fringand de réaliser un four dont les réglages de base garantissent, dès la mise en route, une excellente régularité de cuisson.

La régularité de cuisson est obtenue par une répartition uniforme des gaz de chauffage dans les échangeurs de chaleur aux chambres de cuisson tant en sole qu'en voûte, avec un rendement exceptionnel.

Sachant qu'il y a toujours une légère déperdition de chaleur au niveau des portes, les gaz de chauffage sont d'abord guidés à l'avant du four (pour compenser cette légère perte de chaleur) puis ramenés vers le fond du four par un astucieux système de canaux qui obligent les gaz à circuler de façon régulière sur toute la surface du four.

Cette régularité est optimisée par la séparation des canaux pour éviter toute perturbation entre la gauche et la droite du four.

Les dalles de cuisson réfractaires et les échangeurs à haut rendement garantissent un "fond" tout à fait exceptionnel, sans ferrage, quelle que soit la cadence ou la durée de cuisson.





cyclo I

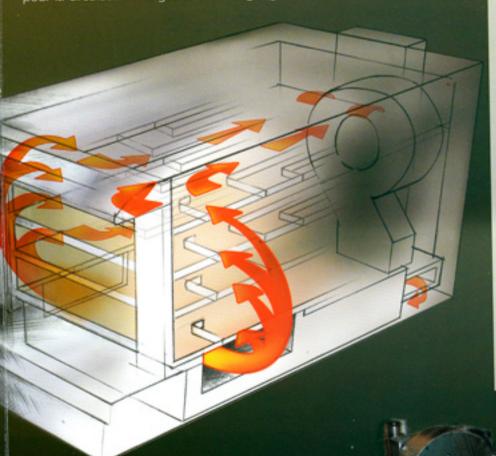


Economie d'énergie

Cyclotec présente un barrage thermique de 30 à 50 cm d'épaisseur autour du four (hors remontées des gaz) qui contribue à une faible consommation d'énergie.

Fiabilité

Cyclotec est équipé d'une turbine largement dimensionnée pour la circulation des gaz de chauffage (garantie 10 ans).



Facilité d'entretien

Cyclotec dispose d'un ingénieux système de fixation du calcaire qui évite l'entartrage des appareils à buée et présente ainsi un facteur non négligeable d'économie.

Nombreuses adaptations pour répondre aux besoins de chaque boulanger.

Deux systèmes d'ouverture de portes (au choix) :

- Portes basculantes vers le bas (système à contrepoids)
 Etages standard : 165 mm
 Option dernier étage réhaussé :
 hauteur utile 230 mm.
- Portes à ouverture vers le haut (système à poignée)
 Etages standard : 180 mm
 Option dernier étage réhaussé :
 hauteur utile 230 mm.

Option étage s buée.

Il est possible de électrique indépe au-dessus des éta

Option sole på trique.

Capacité 6, 9 ou four. Ouverture latéra

Cyclotec 2+2



Cette option co chauffe inférieu Sur un four 4 e de 2 étages et

Avantage

Grâce à l'utilisa montées de ga

- à températu ouverts),
- å températu
 35 à 40°C d
- uniquemen étages du l'

Important

Les clapets mo

Le trajet des gaz a été étudié pour obtenir à la fois plus de chaleur à l'endroit des déperditions, l'absence d'effets de rives et une parfaite régularité de cuisson.

Equipement standard

- Tableau de commande électromécanique.
- Façade inox.
- Hotte inox avec grille antigoutte et aspirateur à buée.
- Eclairage halogène.
- Glaces en verre trempé réfléchissant la chaleur.
- Dalles de cuisson réfractaires.
- Double commande de buée par bouton poussoir (sur les 2 colonnes droite/gauche).
- Un appareil enfourneur et un tréteau de passage.



Clotec

mentaire tout électrique avec

er le Cyclotec avec un étage

re supplémentaire tout élec-

aques en fonction de la taille du

yclothermes.

t (à régulation sole et voûte) situé

à diviser le four en 2 groupes de périeur isolés les uns des autres. vous disposez d'un groupe inférieur roupe supérieur de 2 étages (2+2).

2 clapets motorisés placés dans les possible de cuire :

tique sur les 4 étages (clapets

ieure sur les 2 étages du haut (maxi s que sur les 2 étages du bas),

2 étages du bas en coupant les pets fermés).

sont commandés automatiquement empératures.

Options

- Oura manuel à chaque étage.
- Platine électronique avec ouras électriques.
- Elévateur manuel à contrepoids ou à ressorts.





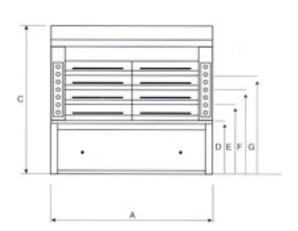
Option façade briquetée FRINGAND

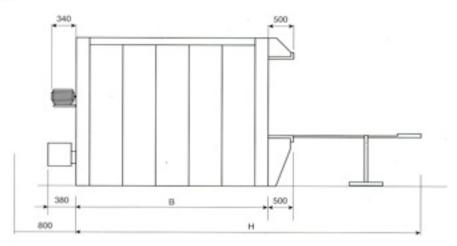
Il s'agit d'une vraie façade briquetée (brique par brique) avec réalisation d'une voûte nécessitant bien sûr un temps de montage supplémentaire mais garantissant une excellente tenue dans le temps.











Cyclotec modèle	surface de cuisson	Puissance Dimensions du four (en mm) avec ouverture de port								le porte			
		de raccord (kW)				vers le haut						vers le bas	
	en m²	Elec	Gaz	A	В	C	D	E	F	G	Н	В	Н
12/168/3	6	2	68	2030	2515	2250	830	1130	1430		4565	2860	5105
12/168/4	8	2	72	2030	2515	2250	730	1030	1330	1630	4565	2860	5105
12/208/3	7,5	2	70	2030	2915	2250	830	1130	1430		5345	3260	5890
12/208/4	10	2	78	2030	2915	2250	730	1030	1330	1630	5345	3260	5890
12/233/3	8	2	72	2030	3165	2250	830	1130	1430		5915	3510	6430
12/233/4	11	2	84	2030	3165	2250	730	1030	1330	1630	5915	3510	6430
12/258/3	9	2	75	2030	3415	2250	830	1130	1430		6335	3760	6935
12/258/4	12	2	85	2030	3415	2250	730	1030	1330	1630	6335	3760	6935
15/168/3	7,5	2	70	2330	2515	2250	830	1130	1430		4565	2860	5105
15/168/4	10	2	78	2330	2515	2250	730	1030	1330	1630	4565	2860	5105
15/208/3	9	2	75	2330	2915	2250	830	1130	1430		5345	3260	5890
15/208/4	12,5	2	87	2330	2915	2250	730	1030	1330	1630	5345	3260	5890
15/233/3	10,5	2	81	2330	3165	2250	830	1130	1430		5915	3510	6430
15/233/4	14	2	93	2330	3165	2250	730	1030	1330	1630	5915	3510	6430
15/258/3	11,5	2	85	2330	3415	2250	830	1130	1430		6335	3760	6935
15/258/4	15,5	2	96	2330	3415	2250	730	1030	1330	1630	6335	3760	6935
18/168/3	9	2	75	2635	2515	2250	830	1130	1430		4565	2860	5105
18/168/4	12	2	85	2635	2515	2250	730	1030	1330	1630	4565	2860	5105
18/208/3	11	2	84	2635	2915	2250	830	1130	1430		5345	3260	5890
18/208/4	15	2	95	2635	2915	2250	730	1030	1330	1630	5345	3260	5890
18/233/3	12,5	2	87	2635	3165	2250	830	1130	1430		5915	3510	6430
18/233/4	16,5	2	99	2635	3165	2250	730	1030	1330	1630	5915	3510	6430
18/258/3	14	2	93	2635	3415	2250	830	1130	1430		6335	3760	6935
18/258/4	18,5	2	105	2635	3415	2250	730	1030	1330	1630	6335	3760	6935
225/168/3	11	2	84	3100	2515	2250	830	1130	1430		4565	2860	5105
225/168/4	15	2	95	3100	2515	2250	730	1030	1330	1630	4565	2860	5105
225/208/3	14	2	93	3100	2915	2250	830	1130	1430		5345	3260	5890
225/208/4	18,5	2	105	3100	2915	2250	730	1030	1330	1630	5345	3260	5890
225/233/3	15,5	2	98	3100	3165	2250	830	1130	1430		5915	3510	6430
225/233/4	21	2	116	3100	3165	2250	730	1030	1330	1630	5915	3510	6430
225/258/3	17,5	2	85	3100	3415	2250	830	1130	1430		6335	3760	6935
225/258/4	23	2	120	3100	3415	2250	730	1030	1330	1630	6335	3760	6935



18, Parc d'Activité Beau Vallon BP 20097 - ILLANGE - 57973 YUTZ CEDEX Tel. : 33 (0)3 82 82 44 60 - Fax : 33 (0)3 82 56 69 00

http://www.foursfringand.com

