



FRINGAND

Série "compact"

FOUR MINISOL POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE

EQUIPEMENTS STANDARD D'UN MODULE DE CUISSON

- CHAMBRE DE CUISSON TOUT INOX.
- TABLEAU DE COMMANDE MANUEL.
- RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE SOLE ET VOÛTE.
- INJECTION DE BUÉE PAR BOUTON POUSSOIR.
- SOUPAPE D'ÉVACUATION DE BUÉE.
- ÉCLAIRAGE HALOGÈNE
- HABILLAGE TOUT INOX.
- HAUTEUR DE CHAMBRE UTILE 180 MM.

EQUIPEMENTS OPTIONNELS

- HOTTE TOUT INOX, ÉQUIPÉE D'UN ASPIRATEUR AVEC VARIATEUR DE VITESSE.
- ÉTAGE INTERMÉDIAIRE TOUT INOX.
- SOCLE TOUT INOX SUR ROULETTES.
- ÉTUVE TOUT INOX SUR ROULETTES.
- TABLEAU DE COMMANDE AVEC PROGRAMMATEUR IS 500.

TABLEAU DE COMMANDE STANDARD

RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE
SOLE ET VOÛTE _____

MINUTERIE DE CUISSON _____

INJECTION BUÉE _____

APPAREIL À BUÉE (MARCHE/ARRET) _____

ÉCLAIRAGE _____

FOUR (MARCHE/ARRET) _____




**FOURS
FRINGAND**

18, PARC D'ACTIVITÉ BEAU VALLON - B.P. 20097
ILLANGE F-57973 YUTZ CEDEX - FRANCE

TÉL. 00 33/382 82 44 60 FAX 00 33/382 56 69 00

E-mail : commercial@foursfringand.com - Site internet : <http://www.foursfringand.com>

