

MAP

FOURS DE BOULANGERIE

**MADE IN
FRANCE**
Qualité Premium



LA CUISSON PAR EXCELLENCE

ROBUSTE

COMPACT

SIMPLE

PERFORMANT

DISPONIBLE SUR STOCK

MONTAGE RAPIDE



✉ 42-44, rue Latécoère - 26000 - Valence - France

☎ +33 (0)4 75 56 04 79

✉ contact@fourmap.fr

www.fourmap.fr

MICROTEC

La cuisson par excellence

CUISSON SOUTENUE, PERFORMANTE ET RÉACTIVE

Façade tout inox en standard, possibilité de décoration par peinture époxy avec couleur au choix

Étages autonomes et **régulation indépendante** des soles, voûtes et buées

Mise en chauffe différée par programmeur de mise en route

Un régulateur par chambre de cuisson intégrant les fonctions de commande de température de sole, température de voûte, minuterie, injection de buée, éclairage, **modulation de puissance MODECO**

Caissons en inox et tôles aluminisées pour **une plus grande résistance à la corrosion**



Dalles en matériaux réfractaires à haute capacité calorifique et à forte inertie, assurant une parfaite diffusion de la chaleur et une excellente réactivité

Forte isolation inter-caisson et périphérique avec des matériaux (laine de roche) homogènes et à hauts rendements énergétiques

Production de buée abondante et généreuse

Chauffe par des résistances blindées en Inox avec une répartition optimisée afin d'assurer une parfaite homogénéité de cuisson

Appareil à buée indépendant par chambre de cuisson

Hotte avec éclairage LED intégré et extracteur largement dimensionnés (extracteur bi-vitesse en option) pour une **meilleure évacuation des buées**

Élévateur intégré totalement escamotable pour une meilleure ergonomie de travail et un gain de place substantiel

RÉALISATION DE FOUR SUR MESURE

- ◆ La gamme de **fours MICROTEC se décline en 3,4 ou 5 étages**. Trois largeurs (63cm, 83 cm et 126 cm) et quatre profondeurs (86cm, 126cm, 166cm et 206cm) de soles sont disponibles sur une ou deux voies.
- ◆ **L'étage supérieur des fours MICROTEC a une hauteur utile plus élevée de 50mm** par rapport aux autres étages. Il est possible, en option, de panacher les hauteurs utiles des différents étages.



- ◆ Les **fours MICROTEC** sont **spécifiquement conçus pour la cuisson soutenue de pâtes froides** (froid masse) et pour la cuisson de grosses pièces (pains bio au levain).
- ◆ L'ergonomie a été optimisée pour le travail du boulanger par la recherche du confort avec un nouvel élévateur intégré, tout Inox, et son enfourneur (Inox-Aluminium) totalement escamotable, robuste, et précis permettant d'enfourner sans effort.
- ◆ La **rapidité d'intervention technique** et d'installation ont été particulièrement étudiées.
- ◆ La conception très compacte des fours de la gamme MICROTEC permet de **réduire l'encombrement au sol de 20 à 25%**.
- ◆ Les **fours MICROTEC** sont **conçus pour optimiser la consommation d'énergie** ce qui en fait l'un des plus économe du marché.



MAP VAPO-SEC

Condenseur de buée totalement intégré au four
Encombrement nul
Aucune consommation d'énergie



HOTTE AVEC ÉCLAIRAGE LED INTÉGRÉ

Spécifiquement développée pour une extraction des buées homogénéisée et optimisée



SATURATEUR DE VAPEUR

Une diffusion abondante, généreuse et homogène de la buée dans tout le four



ÉLÉVATEUR

Tout inox
Intégré et totalement escamotable
Ergonomie de travail et un gain de place substantiel

MICROTEC

La cuisson par excellence

FOUR STANDARD → TABLEAU DE COMMANDE À GAUCHE

	Surface de cuisson (m²)	Modèle	Type	E/V/B (Étages, Voies, Bouches)	Dimensions des soles (Largeur x Profondeur) (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)	Profondeur avec tapis (cm)	Hauteur (cm)*	Productivité en Baguettes/Heure**
MICROTEC 3 - Fours électriques à 3 étages indépendants										
NOUVEAU	2,4m²	ME3-1-63-126	ME3-60	3/1/3	63x126	102	197	318	215	90
	3,3m²	ME3-1-126-86	ME3-80C	3/1/3	126 x 86	169	159	234	215	120
	3,3m²	ME3-1-83-126	ME3-80M	3/1/3	83 x 126	126	187	318	215	120
	3,1m²	ME3-1-63-166	ME3-80L	3/1/3	63 x 166	102	237	398	215	135
	4,1m²	ME3-1-83-166	ME3-120	3/1/3	83 x 166	126	237	398	215	180
	5,1m²	ME3-1-83-206	ME3-140	3/1/3	83 x 206	126	277	477	215	210
	4,8m²	ME3-2-63-126	ME3-130	3/2/6	63 x 126	169	192	315	215	180
	6,3m²	ME3-2-63-166	ME3-180	3/2/6	63 x 166	169	239	395	215	270
NOUVEAU	7,8m²	ME3-2-63-206	ME3-190	3/2/6	63 x 206	169	279	475	215	360
	8,3m²	ME3-2-83-166	ME3-200	3/2/6	83 x 166	222	247	394	215	360
	10,3m²	ME3-2-83-206	ME3-280	3/2/6	83 x 206	222	287	472	215	420
MICROTEC 4 - Fours électriques à 4 étages indépendants										
NOUVEAU	3,2m²	ME4-1-63-126	ME4-60	4/1/4	63x126	102	197	318	226	120
	4,3m²	ME4-1-126-86	ME4-80C	4/1/4	126 x 86	169	159	234	226	160
	4,2m²	ME4-1-83-126	ME4-80M	4/1/4	83 x 126	126	187	318	226	160
	4,2m²	ME4-1-63-166	ME4-80L	4/1/4	63 x 166	102	237	398	226	180
	5,5m²	ME4-1-83-166	ME4-120	4/1/4	83 x 166	126	237	398	226	240
	6,8m²	ME4-1-83-206	ME4-140	4/1/4	83 x 206	126	277	477	226	280
	6,4m²	ME4-2-63-126	ME4-130	4/2/8	63 x 126	169	192	315	226	240
	8,4m²	ME4-2-63-166	ME4-180	4/2/8	63 x 166	169	239	395	226	360
NOUVEAU	10,4m²	ME4-2-63-206	ME4-190	4/2/8	63 x 206	169	279	475	226	480
	11,0m²	ME4-2-83-166	ME4-200	4/2/8	83 x 166	222	247	394	226	480
	13,7m²	ME4-2-83-206	ME4-280	4/2/8	83 x 206	222	287	473	226	560
MICROTEC 5 - Fours électriques à 5 étages indépendants										
NOUVEAU	4,0m²	ME5-1-63-126	ME5-60	5/1/5	63x126	102	187	318	238	150
	5,4m²	ME5-1-126-86	ME5-80C	5/1/5	126 x 86	169	159	234	238	200
	5,2m²	ME5-1-83-126	ME5-80M	5/1/5	83 x 126	126	187	318	240	200
	5,2m²	ME5-1-63-166	ME5-80L	5/1/5	63 x 166	102	237	398	238	225
	6,9m²	ME5-1-83-166	ME5-120	5/1/5	83 x 166	126	237	398	240	300
	8,5m²	ME5-1-83-206	ME5-140	5/1/5	83 x 206	126	277	477	240	350
	7,9m²	ME5-2-63-126	ME5-130	5/2/10	63 x 126	169	192	315	238	300
	10,5m²	ME5-2-63-166	ME5-180	5/2/10	63 x 166	169	239	395	238	450
NOUVEAU	13,0m²	ME5-2-63-206	ME5-190	5/2/10	63 x 206	169	279	475	238	600
	13,8m²	ME5-2-83-166	ME5-200	5/2/10	83 x 166	222	247	394	240	600
	17,1m²	ME5-2-83-206	ME5-280	5/2/10	83 x 206	222	287	473	240	700
MICROTEC 6 - Fours électriques à 6 étages indépendants										
	6,3m²	ME6-1-83-126	ME6-80M	6/1/6	83 x 126	126	187	318	240	240

* La sortie horizontale de l'extracteur dépasse de 8cm de la hauteur totale du four.

**Valeurs indicatives sur la base de baguettes de 50cm et de 5 tournées en 2 heures.

TOUCH'N BAKE

Premier superviseur de four à sole

LE GPS ET LE CHEF D'ORCHESTRE DU FOUR



Touch'N Bake est un superviseur à écran Tactile. Il est à la fois le **GPS** et le **Chef d'orchestre du four**. Il asservit la régulation du four et ne vient pas en remplacement des régulateurs comme le fait une commande tactile standard.

GPS

Son rôle est comparable à celui d'un GPS : c'est une aide au pilotage des nombreux paramètres de votre four.

Vous pouvez créer vos propres recettes de cuisson (températures, buage, durée...) et les appliquer en une seule fois en production d'où un gain de temps et la garantie de qualité de vos produits. Le **Touch'N Bake** peut aussi vous proposer l'étagé à utiliser pour la cuisson de votre produit dans les conditions d'économie d'énergie maximale.

Vous pouvez programmer pour chaque journée des plages de chauffe et de repos pour le four. Il sera donc toujours disponible quand vous en aurez besoin et cela en optimisant l'économie d'énergie pour assurer les températures demandées.

Un Chef d'orchestre

Chaque régulateur d'étagé met en permanence à disposition toutes les informations de l'étagé qu'il gère. Le **Touch'N Bake** fait la synthèse de toutes les informations et programme les régulateurs afin d'optimiser très finement la consommation du four complet. Il peut permettre d'économiser jusqu'à 30 % d'énergie et plus de 50 % de la puissance de raccordement. Vous restez le chef suprême, car vous pouvez à tout moment récupérer le contrôle complet de chaque régulateur d'étagé

Le four conserve toutes ses commandes électromécaniques et ses régulateurs d'étagé traditionnels conservent les avantages suivants :

Ergonomie

Un régulateur pour chaque étagé avec un grand affichage pour une lecture aisée de loin, des réglages immédiatement accessibles et connus de tous les boulangers depuis longtemps

Sécurité

Chaque étagé reste totalement indépendant et fonctionne de manière autonome. Toutes les fonctions de pilotage du four sont disponibles sur chaque régulateur. **La panne totale du four (platine unique en défaut) est impossible.**

Facilité de dépannage

Des composants non propriétaires faciles à remplacer, peu onéreux et disponibles chez tous les électriciens

Facilité de diagnostic

Une architecture électromécanique éprouvée depuis plusieurs dizaines d'années et totalement isolable des autres éléments du four

Vous restez libre d'utiliser votre four comme vous le souhaitez, avec ou sans l'aide du **Touch'N Bake**.

Bien entendu le four est livré avec différents programmes d'économie d'énergie et différentes recettes de cuisson. Si nécessaire vous pourrez modifier ces recettes et ces programmes très facilement et très rapidement afin d'adapter à vos envies cet outil puissant.

LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT EST GARANTI ET SERA TRÈS RAPIDE

COMPACT

Le four boulanger à soles sans montage

LES ATOUTS DE LA GAMME COMPACT



Spécifiquement conçu pour la cuisson
de pâtes froides (froid masse)

Accès technique en façade

Encastrable sur trois cotés

Conception et caractéristiques
de la gamme MICROTEC

Grande qualité et régularité de cuisson,
même dans les conditions de chargement, de
température ou d'hydratation les plus exigeantes

Appareils à buée plus performants,
réactifs, et économiques

La rapidité d'intervention technique et
d'installation ont été particulièrement étudiées

FOUR STANDARD → TABLEAU DE COMMANDE À GAUCHE

Surface de cuisson (m ²)	Modèle	Type	E/V/B (Étages, Voies, Bouches)	Dimensions des soles (Largeur x Profondeur) (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)	Profondeur avec tapis (cm)	Hauteur (cm)*	Produc- tivité en Baguettes/ Heure**
COMPACT									
2,7m ²	E5-1-63-86	E40	5/1/5	63 x 86	102	153	231	232	100
2,9m ²	E4-1-83-86	E4-50	4/1/4	83 x 86	123	153	231	227	100
3,6m ²	E5-1-83-86	E50	5/1/5	83 x 86	123	153	231	232	125

* La sortie horizontale de l'extracteur dépasse de 8cm de la hauteur totale du four.

**Valeurs indicatives sur la base de baguettes de 50cm et de 5 tournées en 2 heures.

INTÉGRALEMENT MONTÉ EN USINE

MICROTURBO

La douceur et la réactivité du recyclage

QUALITÉ ET RÉGULARITÉ DE CUISSON

Réactivité et disponibilité

Brûleur gaz ou fioul à haute performance énergétique

Un générateur de vapeur par étage



Production de buée abondante et généreuse

Ensemble circuit/turbo/foyer/brûleur optimisé pour économiser l'énergie

Triple système de sécurité indépendant

Modification aisée de la source d'énergie (gaz, fioul ou électricité)

FOUR STANDARD → TABLEAU DE COMMANDE À GAUCHE

Surface de cuisson (m ²)	Modèle	Type	E/V/B (Étages, Voies, Bouches)	Dimensions des soles (Largeur x Profondeur) (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)	Profondeur avec tapis (cm)	Hauteur (cm)*	Productivité en Baguettes/Heure**
MICROTURBO 4 - Fours à recyclage d'air chaud (4 étages)									
4,3 m ²	MT4-1-126-86	MT4-80	4/1/4	126 x 86	183	165	234	221	160
5,5 m ²	MT4-1-83-166	MT4-120	4/1/4	83 x 166	145	247	401	221	240
8,4 m ²	MT4-2-63-166	MT4-180	4/2/8	63 x 166	188	248	401	221	360
11,0 m ²	MT4-2-83-166	MT4-200	4/2/8	83 x 166	247	252	396	221	480
MICROTURBO 5 - Fours à recyclage d'air chaud (5 étages)									
2,7 m ²	T5-1-63-86	MT40	5/1/5	63 x 86	113	165	234	235	100
5,4 m ²	MT5-1-126-86	MT80	5/1/5	126 x 86	183	165	234	235	200
6,9 m ²	MT5-1-83-166	MT120	5/1/5	83 x 166	145	247	401	240	300
9,6 m ²	MT5-2-63-152	MT160	5/2/10	63 x 152	188	234	380	233	400
10,5 m ²	MT5-2-63-166	MT180	5/2/10	63 x 166	188	248	401	233	450
13,8 m ²	MT5-2-83-166	MT200	5/2/10	83 x 166	247	252	396	242	600

* La sortie horizontale de l'extracteur dépasse de 8cm de la hauteur totale du four.

**Valeurs indicatives sur la base de baguettes de 50cm et de 5 tournées en 2 heures.

MODULOSOL

Les fours modulaires électriques

POLYVALENTS ADAPTÉS AUX APPLICATIONS PÂTISSIÈRES, BOULANGÈRES ET PIZZA

La polyvalence se fait
par l'ajout d'option

La modularité et l'évolutivité

La compacité et la simplicité



Chaque module est constitué
d'un four à sole indépendant

Des résistances blindées
en inox

Sole de 15 mm d'épaisseur
en ciment réfractaire à forte
capacité calorifique

**Forte capacité calorifique,
pilote par une régulation
électromécanique bi zone**

Isolé par des panneaux
semi-rigides de laine de roche

La polyvalence se fait
par l'ajout d'option

- Ours manuel pour l'application Pâtisserie
- Appareil à buée issu de la technologie des fours à soles MAP MICROTEC pour l'application Boulangère
- Puissance renforcée jusqu'à 350C° pour l'application Pizza

La modularité
et l'évolutivité

Chaque four étant indépendant, il est possible, selon les besoins de panacher les applications. Le **MAP MODULOSOL** est conçu pour s'adapter facilement à l'évolution de vos besoins avec la possibilité de rajouter facilement et rapidement à posteriori un ou plusieurs modules. De nombreux éléments sont disponibles pour configurer votre four : piétements avec glissières et roulettes, hotte équipée d'un extracteur d'air intégré avec possibilité de l'équiper d'un condenseur à buée, empilement possible de un à trois fours.

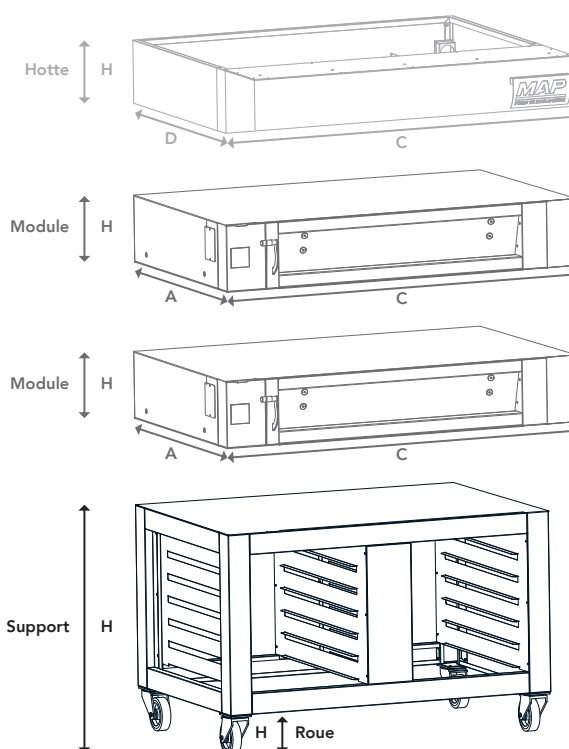
La compacité
et la simplicité

Dans la lignée des fours à soles MAP, le **MAP MODULOSOL** est conçu pour un encombrement optimisé, pour une maintenance facilitée par un accès technique en façade.

	Module 2 plaques 400x600		Module 4 Plaques 400x600		Module 6 Plaques 400x600	
	MM2 63-86		MM4 126-86		MM6 126-126	
	Boulangier*	Pâtissier/Pizza	Boulangier*	Pâtissier/Pizza	Boulangier*	Pâtissier/Pizza
C = Largeur Ext	100 cm		168 cm		168 cm	
A = Profondeur Ext	117 cm		117 cm		157 cm	
H = Hauteur Ext	32 cm		32 cm		32 cm	
HC = Hauteur utile du Caisson	215 mm		215 mm		215 mm	
Dimension de la Sole	63 cm x 86 cm		126 cm x 86 cm		126 cm x 126 cm	
PI = Puissance Installée	4 kW	3 kW	7 kW	5,8 kW	10 kW	8,5 kW
P = Poids	150 kg	130 kg	225 kg	200 kg	300 kg	275 kg

HOTTE			
	Module 2 plaques	Module 4 Plaques	Module 6 Plaques
	MM2 63-86	MM4 126-86	MM6 126-126
C = Largeur Ext	100 cm	168 cm	168 cm
D = Profondeur Ext	140 cm	140 cm	180 cm
H = Hauteur Ext	28 cm	31 cm	31 cm
P = Poids	75 kg	105 kg	150 kg

Support			
	3 modules	2 modules	1 module
H = Hauteur Ext	79 cm	109 cm	141 cm
Dont Hauteur de roue	205 mm	205 mm	205 mm



LA COMPACTÉ ET LA SIMPLICITÉ

FOURS MAP

Qualité

- ◆ Fabrication 100 % Française
- ◆ Façade tout inox (colonnes, autel, hotte et tableau de commande)
- ◆ Four entièrement monté et testé en Usine
- ◆ Caisson inox - tôle aluminée
- ◆ Robustesse de l'enfourneur

Facilité

- ◆ Légèreté de l'enfourneur intégré
- ◆ Glaces nettoyables sans démontage
- ◆ Maintenance réduite et facile, accès technique en façade
- ◆ Appareils à buée accessibles et démontables par la façade

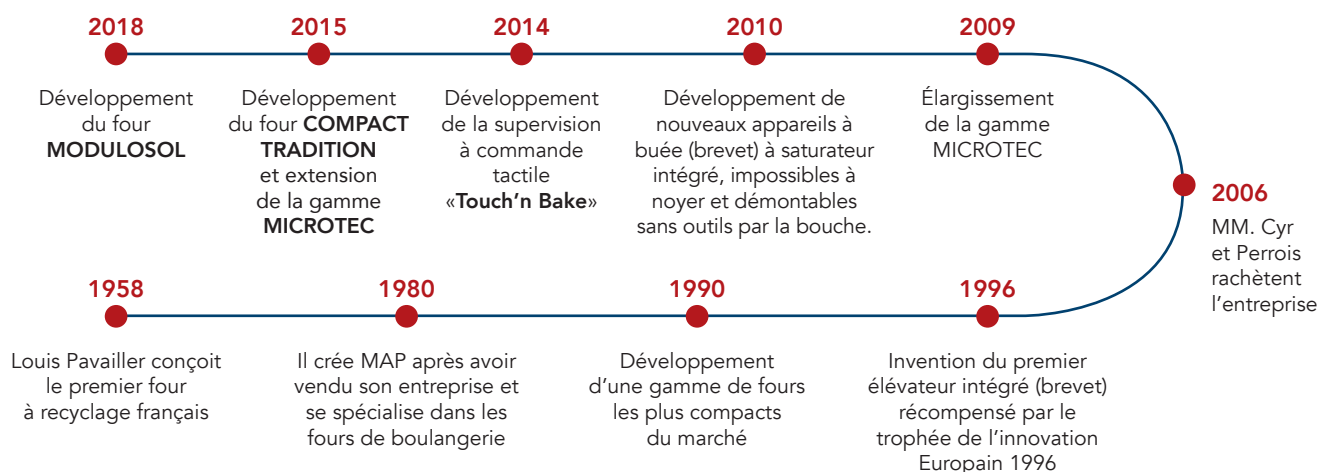
Simplicité

- ◆ Commandes électromécaniques avec régulateur de haute précision
- ◆ Façades personnalisables
- ◆ Réalisation de four sur mesure

Compacité

- ◆ Encombrement réduit pour une plus grande surface de cuisson
- ◆ Élévateur intégré totalement escamotable
- ◆ Cuisson sur 3 à 5 étages, jusqu'à 30 % de gain de place

MAP 60 ANS D'INNOVATIONS







42-44, rue Latécoère
26000 Valence - France



+33 (0)4 75 56 04 79



contact@fourmap.fr



www.fourmap.fr