

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 programmateur 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

Chauffé 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

MICROTEC

La cuisson par excellence

- ◆ 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

| 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) | Hauteur avec Extracteur (cm) | Productivité en Baguettes/Heure* |
|---|--------------|---------|--------------------------------|--|--------------|-----------------|----------------------------|--------------|------------------------------|----------------------------------|
| MICROTEC 3 - Fours électriques à 3 étages indépendants | | | | | | | | | | |
| NEW 2,4m ² | ME3-1-63-126 | ME3-60 | 3/1/3 | 63x126 | 102 | 200 | 315 | 215 | 220 | 90 |
| 3,3m ² | ME3-1-126-86 | ME3-80C | 3/1/3 | 126 x 86 | 169 | 160 | 232 | 215 | 220 | 120 |
| 3,3m ² | ME3-1-83-126 | ME3-80M | 3/1/3 | 83 x 126 | 126 | 200 | 315 | 215 | 220 | 120 |
| 3,1m ² | ME3-1-63-166 | ME3-80L | 3/1/3 | 63 x 166 | 102 | 244 | 393 | 215 | 220 | 135 |
| 4,1m ² | ME3-1-83-166 | ME3-120 | 3/1/3 | 83 x 166 | 126 | 240 | 395 | 215 | 220 | 180 |
| 5,1m ² | ME3-1-83-206 | ME3-140 | 3/1/3 | 83 x 206 | 126 | 277 | 472 | 215 | 220 | 210 |
| 4,8m ² | ME3-2-63-126 | ME3-130 | 3/2/6 | 63 x 126 | 169 | 200 | 315 | 215 | 225 | 180 |
| 6,3m ² | ME3-2-63-166 | ME3-180 | 3/2/6 | 63 x 166 | 169 | 244 | 393 | 215 | 225 | 270 |
| NEW 7,8m ² | ME3-2-63-206 | ME3-190 | 3/2/6 | 63 x 206 | 169 | 289 | 479 | 215 | 225 | 360 |
| 8,3m ² | ME3-2-83-166 | ME3-200 | 3/2/6 | 83 x 166 | 222 | 250 | 394 | 215 | 225 | 360 |
| 10,3m ² | ME3-2-83-206 | ME3-280 | 3/2/6 | 83 x 206 | 222 | 289 | 479 | 215 | 225 | 420 |
| MICROTEC 4 - Fours électriques à 4 étages indépendants | | | | | | | | | | |
| NEW 3,2m ² | ME4-1-63-126 | ME4-60 | 4/1/4 | 63x126 | 102 | 200 | 315 | 226 | 231 | 120 |
| 4,3m ² | ME4-1-126-86 | ME4-80C | 4/1/4 | 126 x 86 | 169 | 160 | 232 | 226 | 231 | 160 |
| 4,2m ² | ME4-1-83-126 | ME4-80M | 4/1/4 | 83 x 126 | 126 | 200 | 315 | 226 | 231 | 160 |
| 4,2m ² | ME4-1-63-166 | ME4-80L | 4/1/4 | 63 x 166 | 102 | 244 | 393 | 226 | 231 | 180 |
| 5,5m ² | ME4-1-83-166 | ME4-120 | 4/1/4 | 83 x 166 | 126 | 240 | 395 | 226 | 231 | 240 |
| 6,8m ² | ME4-1-83-206 | ME4-140 | 4/1/4 | 83 x 206 | 126 | 277 | 472 | 226 | 231 | 280 |
| 6,4m ² | ME4-2-63-126 | ME4-130 | 4/2/8 | 63 x 126 | 169 | 200 | 315 | 226 | 236 | 240 |
| 8,4m ² | ME4-2-63-166 | ME4-180 | 4/2/8 | 63 x 166 | 169 | 244 | 393 | 226 | 236 | 360 |
| NEW 10,4m ² | ME4-2-63-206 | ME4-190 | 4/2/8 | 63 x 206 | 169 | 289 | 479 | 226 | 236 | 480 |
| 11,0m ² | ME4-2-83-166 | ME4-200 | 4/2/8 | 83 x 166 | 222 | 250 | 394 | 226 | 236 | 480 |
| 13,7m ² | ME4-2-83-206 | ME4-280 | 4/2/8 | 83 x 206 | 222 | 289 | 479 | 226 | 236 | 560 |
| MICROTEC 5 - Fours électriques à 5 étages indépendants | | | | | | | | | | |
| NEW 4,0m ² | ME5-1-63-126 | ME5-60 | 5/1/5 | 63x126 | 102 | 200 | 315 | 238 | 243 | 150 |
| 5,4m ² | ME5-1-126-86 | ME5-80C | 5/1/5 | 126 x 86 | 169 | 160 | 232 | 238 | 243 | 200 |
| 5,2m ² | ME5-1-83-126 | ME5-80M | 5/1/5 | 83 x 126 | 126 | 200 | 315 | 240 | 245 | 200 |
| 5,2m ² | ME5-1-63-166 | ME5-80L | 5/1/5 | 63 x 166 | 102 | 244 | 393 | 238 | 243 | 225 |
| 6,9m ² | ME5-1-83-166 | ME5-120 | 5/1/5 | 83 x 166 | 126 | 240 | 395 | 240 | 245 | 300 |
| 8,5m ² | ME5-1-83-206 | ME5-140 | 5/1/5 | 83 x 206 | 126 | 277 | 472 | 240 | 245 | 350 |
| 7,9m ² | ME5-2-63-126 | ME5-130 | 5/2/10 | 63 x 126 | 169 | 200 | 315 | 238 | 248 | 300 |
| 10,5m ² | ME5-2-63-166 | ME5-180 | 5/2/10 | 63 x 166 | 169 | 244 | 393 | 238 | 248 | 450 |
| NEW 13,0m ² | ME5-2-63-206 | ME5-190 | 5/2/10 | 63 x 206 | 169 | 289 | 479 | 238 | 248 | 600 |
| 13,8m ² | ME5-2-83-166 | ME5-200 | 5/2/10 | 83 x 166 | 222 | 250 | 394 | 240 | 250 | 600 |
| 17,1m ² | ME5-2-83-206 | ME5-280 | 5/2/10 | 83 x 206 | 222 | 289 | 479 | 240 | 250 | 700 |
| MICROTEC 6 - Fours électriques à 6 étages indépendants | | | | | | | | | | |
| 6,3m ² | ME6-1-83-126 | ME6-80M | 6/1/6 | 83 x 126 | 126 | 200 | 315 | 240 | 245 | 240 |

* 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'étage 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'étage met en permanence à disposition toutes les informations de l'étage 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'étage

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

Ergonomique

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

Sécurité

Chaque étage 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

| 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) | Hauteur avec Extracteur (cm) | Productivité en Baguettes/Heure* |
|--------------------------------------|------------|-------|--------------------------------|--|--------------|-----------------|----------------------------|--------------|------------------------------|----------------------------------|
| COMPACT | | | | | | | | | | |
| 2,7m ² | E5-1-63-86 | E40 | 5/1/5 | 63 x 86 | 102 | 153 | 232 | 232 | 100 | 90 |
| 2,9m ² | E4-1-83-86 | E4-50 | 4/1/4 | 83 x 86 | 124 | 153 | 232 | 225 | 100 | 120 |
| 3,6m ² | E5-1-83-86 | E50 | 5/1/5 | 83 x 86 | 124 | 153 | 232 | 232 | 125 | 120 |

* 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)

| 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) | Hauteur avec Extracteur (cm) | Productivité en Baguettes/Heure* |
|--|--------------|---------|--------------------------------|--|--------------|-----------------|----------------------------|--------------|------------------------------|----------------------------------|
| MICROTURBO 4 - Fours à recyclage d'air chaud (4 étages) | | | | | | | | | | |
| 4,3m ² | MT4-1-126-86 | MT4-80 | 4/1/4 | 126 x 86 | 183 | 162 | 247 | 221 | 226 | 160 |
| 5,5m ² | MT4-1-83-166 | MT4-120 | 4/1/4 | 83 x 166 | 145 | 260 | 405 | 221 | 226 | 240 |
| 7,7m ² | MT4-2-63-152 | MT4-160 | 4/2/8 | 63 x 152 | 188 | 234 | 380 | 221 | 231 | 360 |
| 11,0m ² | MT4-2-83-166 | MT4-200 | 4/2/8 | 83 x 166 | 247 | 260 | 405 | 228 | 238 | 480 |
| MICROTURBO 5 - Fours à recyclage d'air chaud (5 étages) | | | | | | | | | | |
| 2,7m ² | T5-1-63-86 | MT40 | 5/1/5 | 63 x 86 | 113 | 163 | 249 | 225 | 230 | 100 |
| 5,4m ² | MT5-1-126-86 | MT80 | 5/1/5 | 126 x 86 | 183 | 162 | 247 | 235 | 240 | 200 |
| 6,9m ² | MT5-1-83-166 | MT120 | 5/1/5 | 83 x 166 | 145 | 260 | 405 | 235 | 240 | 300 |
| 9,6m ² | MT5-2-63-152 | MT160 | 5/2/10 | 63 x 152 | 188 | 234 | 380 | 235 | 245 | 400 |
| 10,5m ² | MT5-2-63-166 | MT180 | 5/2/10 | 63 x 166 | 188 | 260 | 405 | 242 | 252 | 450 |

* 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, piloté 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

- Oura 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 postériori 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.

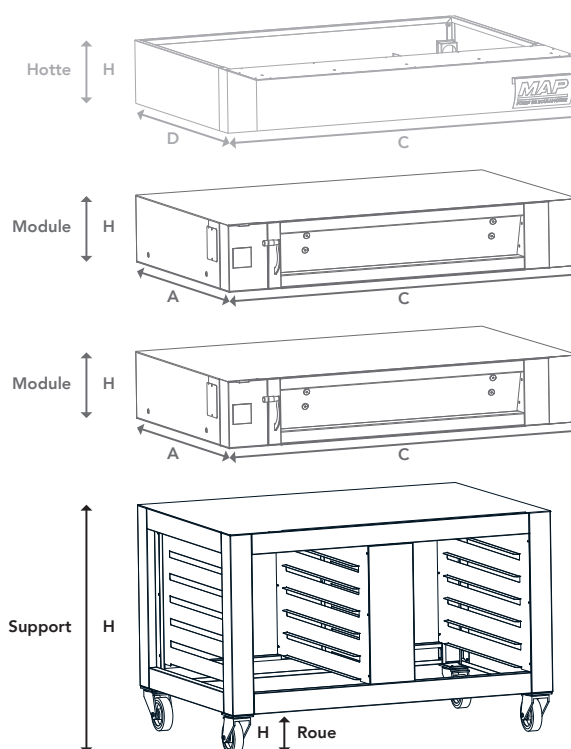
MODULOSOL

Les fours modulaires électriques

| | 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

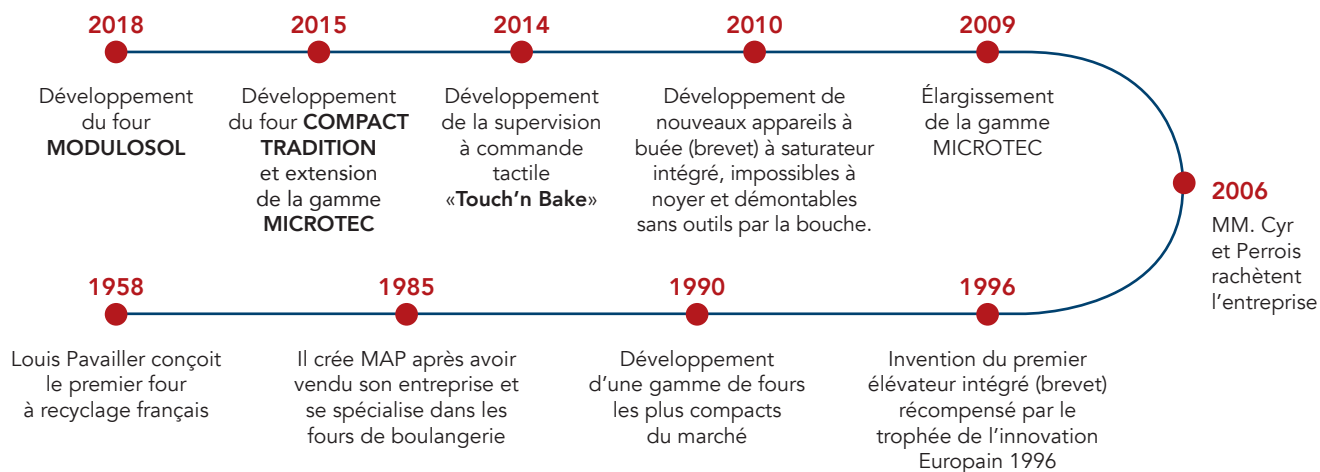
Simplicité

- ◆ 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