

# 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 <sup>2</sup> )	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*
<b>COMPACT</b>										
2,7m <sup>2</sup>	E5-1-63-86	E40	5/1/5	63 x 86	102	153	232	232	100	90
2,9m <sup>2</sup>	E4-1-83-86	E4-50	4/1/4	83 x 86	124	153	232	225	100	90
3,6m <sup>2</sup>	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**

# 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

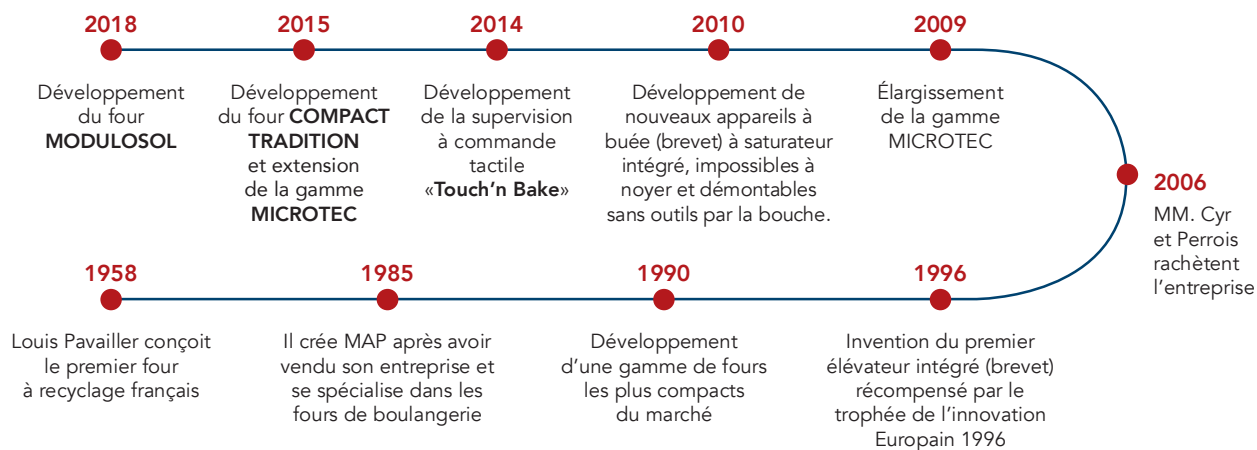
## Simplicité

- ◆ 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](mailto:contact@fourmap.fr)



[www.fourmap.fr](http://www.fourmap.fr)



42-44, rue Latécoère  
26000 Valence - France



+33 (0)4 75 56 04 79



[contact@fourmap.fr](mailto:contact@fourmap.fr)



[www.fourmap.fr](http://www.fourmap.fr)