

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

- ◆ 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 (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)	Hauteur avec Extracteur (cm)	Productivité en Baguettes/Heure*
MICROTEC 3 - Fours électriques à 3 étages indépendants										
NEW 2,4m²	ME3-1-63-126	ME3-60	3/1/3	63x126	102	200	315	227	220	90
3,3m²	ME3-1-126-86	ME3-80C	3/1/3	126 x 86	169	160	232	227	220	120
3,3m²	ME3-1-83-126	ME3-80M	3/1/3	83 x 126	126	200	315	227	220	120
3,1m²	ME3-1-63-166	ME3-80L	3/1/3	63 x 166	102	244	393	227	220	135
4,1m²	ME3-1-83-166	ME3-120	3/1/3	83 x 166	126	240	395	227	220	180
5,1m²	ME3-1-83-206	ME3-140	3/1/3	83 x 206	126	277	472	227	220	210
4,8m²	ME3-2-63-126	ME3-130	3/2/6	63 x 126	169	200	315	227	225	180
6,3m²	ME3-2-63-166	ME3-180	3/2/6	63 x 166	169	244	393	227	225	270
NEW 7,8m²	ME3-2-63-206	ME3-190	3/2/6	63 x 206	169	289	479	227	225	360
8,3m²	ME3-2-83-166	ME3-200	3/2/6	83 x 166	222	250	394	227	225	360
10,3m²	ME3-2-83-206	ME3-280	3/2/6	83 x 206	222	289	479	227	225	420
MICROTEC 4 - Fours électriques à 4 étages indépendants										
NEW 3,2m²	ME4-1-63-126	ME4-60	4/1/4	63x126	102	200	315	238	231	120
4,3m²	ME4-1-126-86	ME4-80C	4/1/4	126 x 86	169	160	232	238	231	160
4,2m²	ME4-1-83-126	ME4-80M	4/1/4	83 x 126	126	200	315	238	231	160
4,2m²	ME4-1-63-166	ME4-80L	4/1/4	63 x 166	102	244	393	238	231	180
5,5m²	ME4-1-83-166	ME4-120	4/1/4	83 x 166	126	240	395	238	231	240
6,8m²	ME4-1-83-206	ME4-140	4/1/4	83 x 206	126	277	472	238	231	280
6,4m²	ME4-2-63-126	ME4-130	4/2/8	63 x 126	169	200	315	238	236	240
8,4m²	ME4-2-63-166	ME4-180	4/2/8	63 x 166	169	244	393	238	236	360
NEW 10,4m²	ME4-2-63-206	ME4-190	4/2/8	63 x 206	169	289	479	238	236	480
11,0m²	ME4-2-83-166	ME4-200	4/2/8	83 x 166	222	250	394	238	236	480
13,7m²	ME4-2-83-206	ME4-280	4/2/8	83 x 206	222	289	479	238	236	560
MICROTEC 5 - Fours électriques à 5 étages indépendants										
NEW 4,0m²	ME5-1-63-126	ME5-60	5/1/5	63x126	102	200	315	250	243	150
5,4m²	ME5-1-126-86	ME5-80C	5/1/5	126 x 86	169	160	232	250	243	200
5,2m²	ME5-1-83-126	ME5-80M	5/1/5	83 x 126	126	200	315	252	245	200
5,2m²	ME5-1-63-166	ME5-80L	5/1/5	63 x 166	102	244	393	250	243	225
6,9m²	ME5-1-83-166	ME5-120	5/1/5	83 x 166	126	240	395	252	245	300
8,5m²	ME5-1-83-206	ME5-140	5/1/5	83 x 206	126	277	472	252	245	350
7,9m²	ME5-2-63-126	ME5-130	5/2/10	63 x 126	169	200	315	250	248	300
10,5m²	ME5-2-63-166	ME5-180	5/2/10	63 x 166	169	244	393	250	248	450
NEW 13,0m²	ME5-2-63-206	ME5-190	5/2/10	63 x 206	169	289	479	250	248	600
13,8m²	ME5-2-83-166	ME5-200	5/2/10	83 x 166	222	250	394	252	250	600
17,1m²	ME5-2-83-206	ME5-280	5/2/10	83 x 206	222	289	479	252	250	700
MICROTEC 6 - Fours électriques à 6 étages indépendants										
6,3m²	ME6-1-83-126	ME6-80M	6/1/6	83 x 126	126	200	315	252	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

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

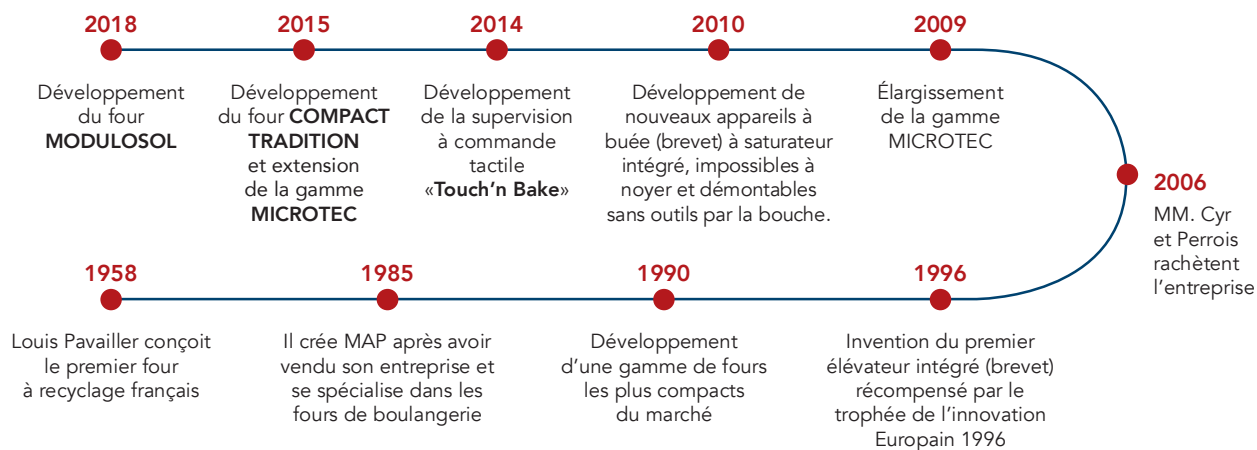
Simplicité

- ◆ 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



42-44, rue Latécoère
26000 Valence - France



+33 (0)4 75 56 04 79



contact@fourmap.fr



www.fourmap.fr