

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.

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

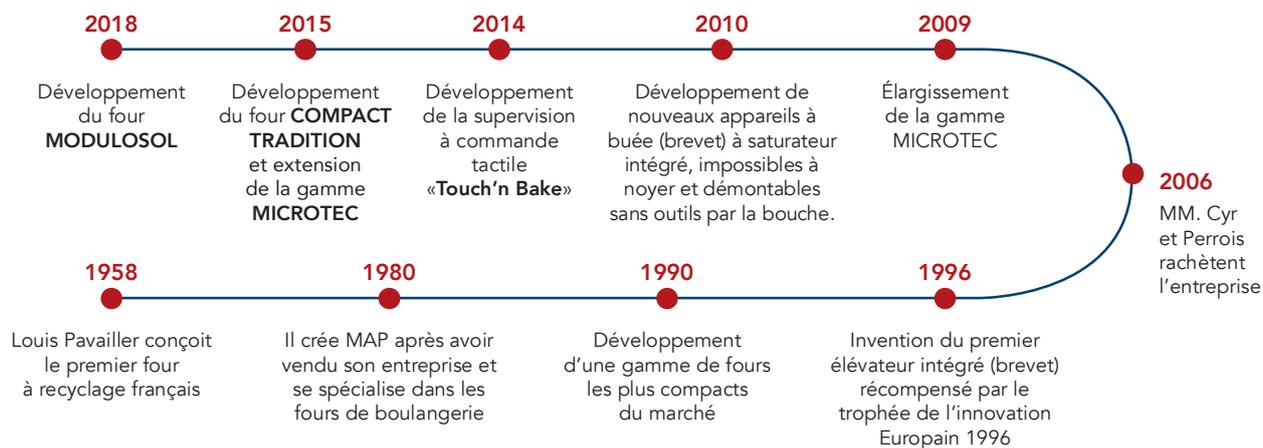
Simplicité

- ◆ 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