

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.

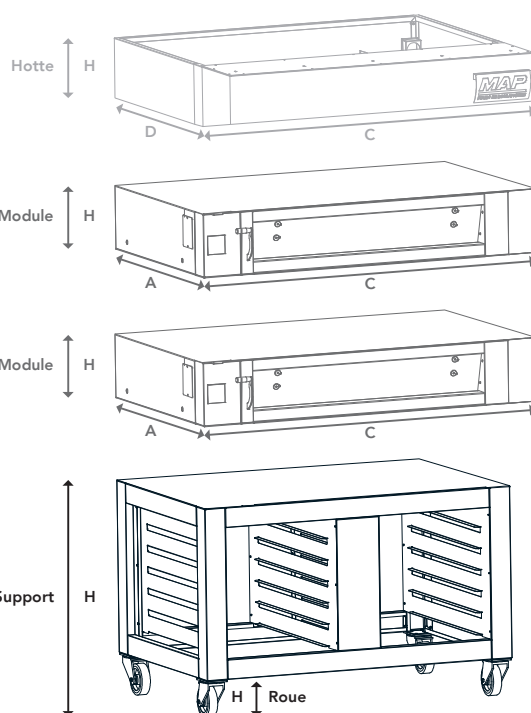
MODULOSOL

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

