

# MAP

FOURS DE BOULANGERIE



La cuisson  
par excellence



**Robuste**

**Compact**

**Simple**

**Performant**

**Disponible sur stock**

**Montage rapide**

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



# Sommaire

		page
	<b>MICROTEC</b> La cuisson par excellence	1
	<b>Touch'N Bake</b> Premier superviseur de four à sole	5
	<b>MODULOSOL</b> Les fours modulaires électriques	7
	<b>COMPACT</b> Le four boulanger à soles sans montage	9
	<b>MICROTURBO</b> La douceur et la réactivité du recyclage	10
	<b>FOURS MAP</b> 60 ans d'innovations	11

# MICROTEC

La cuisson par excellence

Cuisson  
soutenue,  
performante  
et réactive



Adaptable  
aux  
dimensions  
de votre  
fournil



---

## 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

---

## Élévateur intégré totalement escamotable

Une meilleure ergonomie de travail et un gain de place substantiel

---

## Chauffe par des résistances blindées en Inox

Une répartition optimisée afin d'assurer une parfaite homogénéité de cuisson

---

## Mise en chauffe différée

Par programmeur de mise en route

---

## Forte isolation inter-caisson et périphérique

Avec des matériaux (laine de roche) homogènes et à hauts rendements énergétiques

---



### MAP vapo-sec

Condenseur de buée totalement intégré au four  
Encombrement nul  
Aucune consommation d'énergie

---



### Saturateur de vapeur

Une diffusion abondante, généreuse et homogène de la buée dans tout le four

---



### Hotte avec éclairage led intégré

Spécifiquement développée pour une extraction des buées homogénéisée et optimisée

---



### Élévateur

Tout inox  
Intégré et totalement escamotable  
Ergonomie de travail et un gain de place substantiel

---

---

## Grande résistance à la corrosion

Caissons en inox et tôles aluminées

---

## Un appareil à buée indépendant dans chaque chambre de cuisson

Production de buée abondante et généreuse et économie d'énergie

---

## Meilleure évacuation des buées

Hotte avec éclairage LED intégré et extracteur largement dimensionnés (extracteur bi-vitesse en option)

---

## Modulation de puissance MODECO

Un régulateur par chambre de cuisson intégrant les fonctions de commande de température de sole, température de voûte, minuterie, injection de buée, éclairage

---

## Une parfaite diffusion de la chaleur et une excellente réactivité

Dalles en matériaux réfractaires à haute capacité calorifique et à forte inertie

---

## Production de buée abondante et généreuse

---



# MICROTEC

La cuisson par excellence



**3, 4 ou 5 étages**

**3 largeurs**

63 cm, 83 cm  
et 126 cm

**4 profondeurs**

86 cm, 126 cm,  
166 cm et 206 cm

**Prêt à cuire  
en un jour**

---

L'étage supérieur des fours MICROTEC a une hauteur utile plus élevée de 50 mm par rapport aux autres étages.

Il est possible, en option, de panacher les hauteurs utiles des différents étages.

---

Les fours MICROTEC sont conçus pour optimiser la consommation d'énergie ce qui en fait l'un des plus économe du marché.

---

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 spécifiquement conçus pour la cuisson soutenue de pâtes froides (froid masse) et pour la cuisson de grosses pièces (pains bio au levain).

---

La rapidité d'intervention technique et d'installation ont été particulièrement étudiées.

---

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.

---

# Fours standards : tableau de commande à gauche

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)*	Productivité en Baguettes/Heure**
<b>MICROTEC 3 - Fours électriques à 3 étages indépendants</b>									
2,4m <sup>2</sup>	ME3-1-63-126	ME3-60	3/1/3	63x126	102	197	318	215	90
3,3m <sup>2</sup>	ME3-1-126-86	ME3-80C	3/1/3	126 x 86	169	159	234	215	120
3,3m <sup>2</sup>	ME3-1-83-126	ME3-80M	3/1/3	83 x 126	126	187	318	215	120
3,1m <sup>2</sup>	ME3-1-63-166	ME3-80L	3/1/3	63 x 166	102	237	398	215	135
4,1m <sup>2</sup>	ME3-1-83-166	ME3-120	3/1/3	83 x 166	126	237	398	215	180
5,1m <sup>2</sup>	ME3-1-83-206	ME3-140	3/1/3	83 x 206	126	277	477	215	210
4,8m <sup>2</sup>	ME3-2-63-126	ME3-130	3/2/6	63 x 126	169	192	315	215	180
6,3m <sup>2</sup>	ME3-2-63-166	ME3-180	3/2/6	63 x 166	169	239	395	215	270
7,8m <sup>2</sup>	ME3-2-63-206	ME3-190	3/2/6	63 x 206	169	279	475	215	360
8,3m <sup>2</sup>	ME3-2-83-166	ME3-200	3/2/6	83 x 166	222	247	394	215	360
10,3m <sup>2</sup>	ME3-2-83-206	ME3-280	3/2/6	83 x 206	222	287	472	215	420
<b>MICROTEC 4 - Fours électriques à 4 étages indépendants</b>									
3,2m <sup>2</sup>	ME4-1-63-126	ME4-60	4/1/4	63x126	102	197	318	226	120
4,3m <sup>2</sup>	ME4-1-126-86	ME4-80C	4/1/4	126 x 86	169	159	234	226	160
4,2m <sup>2</sup>	ME4-1-83-126	ME4-80M	4/1/4	83 x 126	126	187	318	226	160
4,2m <sup>2</sup>	ME4-1-63-166	ME4-80L	4/1/4	63 x 166	102	237	398	226	180
5,5m <sup>2</sup>	ME4-1-83-166	ME4-120	4/1/4	83 x 166	126	237	398	226	240
6,8m <sup>2</sup>	ME4-1-83-206	ME4-140	4/1/4	83 x 206	126	277	477	226	280
6,4m <sup>2</sup>	ME4-2-63-126	ME4-130	4/2/8	63 x 126	169	192	315	226	240
8,4m <sup>2</sup>	ME4-2-63-166	ME4-180	4/2/8	63 x 166	169	239	395	226	360
10,4m <sup>2</sup>	ME4-2-63-206	ME4-190	4/2/8	63 x 206	169	279	475	226	480
11,0m <sup>2</sup>	ME4-2-83-166	ME4-200	4/2/8	83 x 166	222	247	394	226	480
13,7m <sup>2</sup>	ME4-2-83-206	ME4-280	4/2/8	83 x 206	222	287	473	226	560
<b>MICROTEC 5 - Fours électriques à 5 étages indépendants</b>									
4,0m <sup>2</sup>	ME5-1-63-126	ME5-60	5/1/5	63x126	102	187	318	238	150
5,4m <sup>2</sup>	ME5-1-126-86	ME5-80C	5/1/5	126 x 86	169	159	234	238	200
5,2m <sup>2</sup>	ME5-1-83-126	ME5-80M	5/1/5	83 x 126	126	187	318	240	200
5,2m <sup>2</sup>	ME5-1-63-166	ME5-80L	5/1/5	63 x 166	102	237	398	238	225
6,9m <sup>2</sup>	ME5-1-83-166	ME5-120	5/1/5	83 x 166	126	237	398	240	300
8,5m <sup>2</sup>	ME5-1-83-206	ME5-140	5/1/5	83 x 206	126	277	477	240	350
7,9m <sup>2</sup>	ME5-2-63-126	ME5-130	5/2/10	63 x 126	169	192	315	238	300
10,5m <sup>2</sup>	ME5-2-63-166	ME5-180	5/2/10	63 x 166	169	239	395	238	450
13,0m <sup>2</sup>	ME5-2-63-206	ME5-190	5/2/10	63 x 206	169	279	475	238	600
13,8m <sup>2</sup>	ME5-2-83-166	ME5-200	5/2/10	83 x 166	222	247	394	240	600
17,1m <sup>2</sup>	ME5-2-83-206	ME5-280	5/2/10	83 x 206	222	287	473	240	700
<b>MICROTEC 6 - Fours électriques à 6 étages indépendants</b>									
6,3m <sup>2</sup>	ME6-1-83-126	ME6-80M	6/1/6	83 x 126	126	187	318	240	240

\* 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.

# 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.



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

---

## Ergonomie

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'année 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**

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

# MODULOSOL

Les fours modulaires  
électriques



Polyvalents, adaptés  
aux applications  
pâtisseries,  
boulangères et  
pizzas

---

La polyvalence se fait par l'ajout d'option

---

La compacité et la simplicité

---

Chaque module est constitué d'un four  
à sole indépendant

---

Forte capacité calorifique, piloté par une  
régulation électromécanique bi zone

---

---

La modularité et l'évolutivité

---

Des résistances blindées en inox

---

Sole de 15 mm d'épaisseur en matériaux  
réfractaire à forte capacité calorifique

---

Isolé par des panneaux  
semi-rigides de laine de roche

---

# La compacité et la simplicité

## La polyvalence se fait par l'ajout d'option

- Oura manuel pour l'application Pâtissière
- 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 posteriori 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.

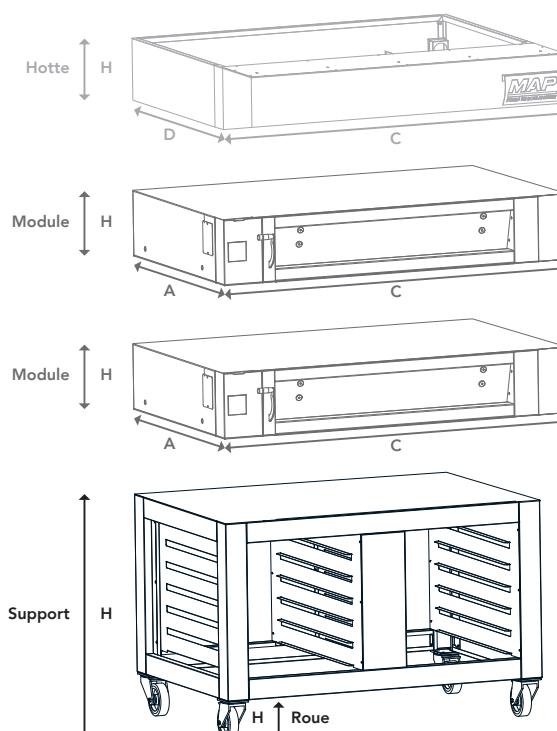
## La compacité et la simplicité

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.

	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



# COMPACT

Le four boulanger à soles sans montage



Spécifiquement conçu pour la cuisson de pâtes froides

(froid masse)

Intégralement monté en usine

Cuisson dans la demi journée

Accès technique en façade

Encastrable sur trois cotés

Conception et caractéristiques de la gamme MICROTEC

Appareils à buée plus performants, réactifs, et économiques

La rapidité d'intervention technique et d'installation ont été particulièrement étudiées

Grande qualité et régularité de cuisson, même dans les conditions de chargement, de température ou d'hydratation les plus exigeantes

## FOUR STANDARD → TABLEAU DE COMMANDE À GAUCHE

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)*	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	231	232	100
2,9m <sup>2</sup>	E4-1-83-86	E4-50	4/1/4	83 x 86	123	153	231	227	100
3,6m <sup>2</sup>	E5-1-83-86	E50	5/1/5	83 x 86	123	153	231	232	125

\* 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.

# MICROTURBO

La douceur et la réactivité  
du recyclage



Qualité et régularité  
de cuisson

Réactivité  
et disponibilité

Brûleur gaz ou fioul à haute performance  
énergétique

Production de buée abondante  
et généreuse

Triple système  
de sécurité indépendant

Un générateur de vapeur  
par étage

Ensemble circuit/turbo/foyer/brûleur  
optimisé pour économiser l'énergie

Modification aisée de la source d'énergie  
(gaz, fioul ou électricité)

## FOUR STANDARD → TABLEAU DE COMMANDE À GAUCHE

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)*	Productivité en Baguettes/Heure**
<b>MICROTURBO 4 - Fours à recyclage d'air chaud (4 étages)</b>									
4,3 m <sup>2</sup>	MT4-1-126-86	MT4-80	4/1/4	126 x 86	183	165	234	221	160
5,5 m <sup>2</sup>	MT4-1-83-166	MT4-120	4/1/4	83 x 166	145	247	401	221	240
8,4 m <sup>2</sup>	MT4-2-63-166	MT4-180	4/2/8	63 x 166	188	248	401	221	360
11,0 m <sup>2</sup>	MT4-2-83-166	MT4-200	4/2/8	83 x 166	247	252	396	221	480
<b>MICROTURBO 5 - Fours à recyclage d'air chaud (5 étages)</b>									
2,7 m <sup>2</sup>	T5-1-63-86	MT40	5/1/5	63 x 86	113	165	234	235	100
5,4 m <sup>2</sup>	MT5-1-126-86	MT80	5/1/5	126 x 86	183	165	234	235	200
6,9 m <sup>2</sup>	MT5-1-83-166	MT120	5/1/5	83 x 166	145	247	401	240	300
9,6 m <sup>2</sup>	MT5-2-63-152	MT160	5/2/10	63 x 152	188	234	380	233	400
10,5 m <sup>2</sup>	MT5-2-63-166	MT180	5/2/10	63 x 166	188	248	401	233	450
13,8 m <sup>2</sup>	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

60 ans d'innovations



## 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



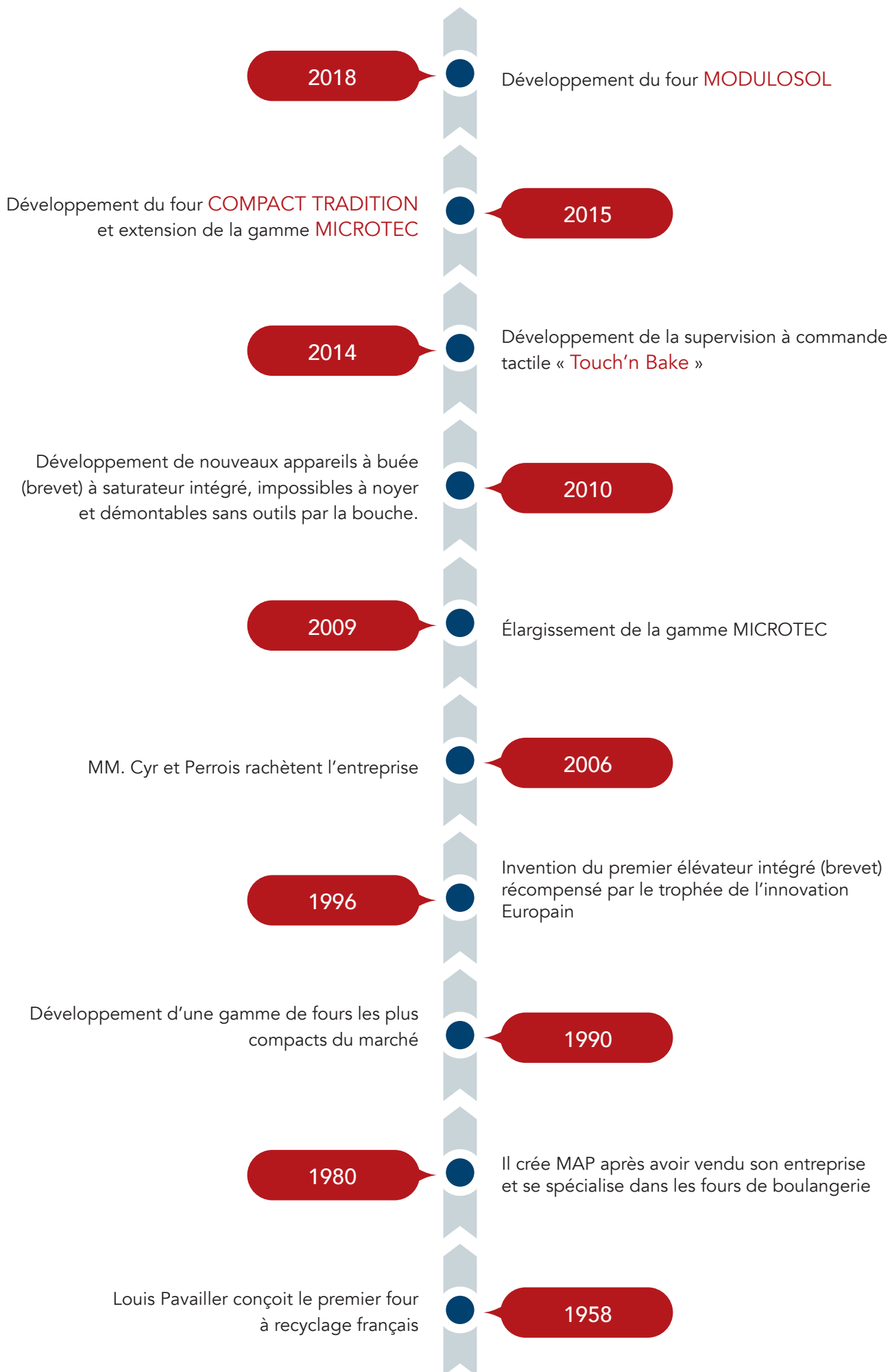
## Simplicité

- 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

FOURS DE BOULANGERIE



+33 (0)4 75 56 04 79 • [contact@fourmap.fr](mailto:contact@fourmap.fr)

42 - 44, rue Latécoère • 26000 Valence • France

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