

LA CUISSON PAR EXCELLENCE



MAP
F R A N C E
FOURS DE BOULANGERIE
50 ans d'innovations pour le confort du boulanger

www.fourmap.fr

CUISSON SOUTENUE, PERFORMANTE ET RÉACTIVE

- **Étages autonomes**
- **Régulation indépendante** des soles, voûtes et buées
- Un régulateur par chambre de cuisson intégrant les fonctions de commande de température de sole, température de voûte, minuterie, injection de buée, éclairage, **modulation de puissance MODECO**
- Chauffe par des résistances blindées en Inox avec une répartition optimisée afin d'assurer une parfaite homogénéité de cuisson
- **Mise en chauffe différée** par programmeur de mise en route
- Caissons en inox et tôles aluminées pour **une plus grande résistance à la corrosion**
- Dalles en matériaux réfractaires à haute capacité calorifique et à forte inertie, assurant une parfaite diffusion de la chaleur et une excellente réactivité
- **Forte isolation inter-caisson** et périphérique avec des matériaux (laine de roche) homogènes et à hauts rendements énergétiques
- **Production de buée abondante et généreuse**
- Appareil à buée indépendant par chambre de cuisson
- Hotte et extracteur largement dimensionnés (extracteur bi-vitesse en option) pour une **meilleure évacuation des buées**
- **Élévateur intégré totalement escamotable** pour une meilleure ergonomie de travail et un gain de place substantiel



À LA DEMANDE : RÉALISATION DE FOUR SUR MESURE



MAP VAPO-SEC

Le condenseur de buée totalement intégré au four.
Encombrement nul
Aucune consommation d'énergie



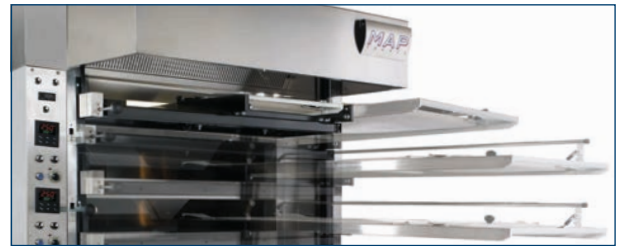
NOUVELLE HOTTE

Spécifiquement développée pour une extraction
des buées homogénéisée et optimisée



NOUVEAU SATURATEUR DE VAPEUR

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



ÉLÉVATEUR

Intégré et totalement escamotable.
Ergonomie de travail et un gain de place substantiel

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 *
MICROTEC 3 - Fours électriques à 3 étages indépendants									
3,3m ²	ME3-1-126-86	ME3-80C	03/01/03	126 x 86	169	160	232	215	120
3,3m ²	ME3-1-83-126	ME3-80M	03/01/03	83 x 126	126	200	315	215	120
3,1m ²	ME3-1-63-166	ME3-80L	03/01/03	63 x 166	102	244	393	215	135
4,1m ²	ME3-1-83-166	ME3-120	03/01/03	83 x 166	126	240	395	215	180
5,1m ²	ME3-1-83-206	ME3-140	03/01/03	83 x 206	126	277	472	215	210
4,8m ²	ME3-2-63-126	ME3-130	03/02/06	63 x 126	169	200	315	215	180
6,3m ²	ME3-2-63-166	ME3-180	03/02/06	63 x 166	169	244	393	215	270
8,3m ²	ME3-2-83-166	ME3-200	03/02/06	83 x 166	222	250	394	215	360
10,3m ²	ME3-2-83-206	ME3-280	03/02/06	83 x 206	222	289	479	215	420
MICROTEC 4 - Fours électriques à 4 étages indépendants									
4,3m ²	ME4-1-126-86	ME4-80C	04/01/04	126 x 86	169	160	232	226	160
4,2m ²	ME4-1-83-126	ME4-80M	04/01/04	83 x 126	126	200	315	226	160
4,2m ²	ME4-1-63-166	ME4-80L	04/01/04	63 x 166	102	244	393	226	180
5,5m ²	ME4-1-83-166	ME4-120	04/01/04	83 x 166	126	240	395	226	240
6,8m ²	ME4-1-83-206	ME4-140	04/01/04	83 x 206	126	277	472	226	280
6,4m ²	ME4-2-63-126	ME4-130	04/02/08	63 x 126	169	200	315	226	240
8,4m ²	ME4-2-63-166	ME4-180	04/02/08	63 x 166	169	244	393	226	360
11,0m ²	ME4-2-83-166	ME4-200	04/02/08	83 x 166	222	250	394	226	480
13,7m ²	ME4-2-83-206	ME4-280	04/02/08	83 x 206	222	289	479	226	560
MICROTEC 5 - Fours électriques à 5 étages indépendants									
5,4m ²	ME5-1-126-86	ME5-80C	05/01/05	126 x 86	169	160	232	238	200
5,2m ²	ME5-1-83-126	ME5-80M	05/01/05	83 x 126	126	200	315	240	200
5,2m ²	ME5-1-63-166	ME5-80L	05/01/05	63 x 166	102	244	393	238	225
6,9m ²	ME5-1-83-166	ME5-120	05/01/05	83 x 166	126	240	395	240	300
8,5m ²	ME5-1-83-206	ME5-140	05/01/05	83 x 206	126	277	472	240	350
7,9m ²	ME5-2-63-126	ME5-130	05/02/10	63 x 126	169	200	315	240	300
10,5m ²	ME5-2-63-166	ME5-180	05/02/10	63 x 166	169	244	393	238	450
13,8m ²	ME5-2-83-166	ME5-200	05/02/10	83 x 166	222	250	394	240	600
17,1m ²	ME5-2-83-206	ME5-280	05/02/10	83 x 206	222	289	479	240	700

*Valeurs indicatives sur la base de baguettes de 50cm et de 5 tournées en 2 heures

COMPACT

Le four à soles sans montage

LES ATOUTS DE LA GAMME COMPACT

- Intégralement monté en usine
- Installé dans la demi-journée
- Encastrable sur trois cotés
- Déplaçable pour intervention technique
- Cuisson soutenue, performante et réactive
- Conception et caractéristiques de la gamme MICROTEC
- Accès technique en façade



LE COMPACT TRADITION OU E50

Spécifiquement conçu pour la cuisson de pâtes froides (froid masse)

- Avec ses soles de 83 x 86 cm de profondeur le **COMPACT TRADITION** est particulièrement adapté à l'utilisation de diviseuses formeuses (10 divisions)
- Le **COMPACT TRADITION** se décline en 4 ou 5 étages. Il reprend tous les concepts qui font le succès des fours MAP
- 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
- L'ergonomie a été optimisée pour le travail du boulanger par la recherche du confort avec un nouvel élévateur intégré, totalement escamotable, solide, et précis permettant d'enfourner sans effort
- Régulateurs multifonctions permettent une gestion particulièrement précise des températures de cuisson.
- La rapidité d'intervention technique et d'installation ont été particulièrement étudiées



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 *
2,7 m ²	E5-1-63-86	E40	05/01/05	63 x 86	102	153	228	227	100
2,9 m ²	E4-1-83-86	E4-50	04/01/04	83 x 86	124	153	232	227	100
3,6 m ²	E5-1-83-86	E50	05/01/05	83 x 86	124	153	232	232	125
4,3 m ²	E4-2-63-86	E60	04/02/08	126 x 86	169	156	228	227	160

*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



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 conservant 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'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

MICROTURBO

La douceur et la réactivité
du recyclage

QUALITÉ ET RÉGULARITÉ DE CUISSON

- Réactivité
- Brûleur gaz ou fioul à haute performance énergétique
- Un générateur de vapeur
- Buée abondante et disponible
- 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)



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 *
2,7m ²	T5-1-63-86	T40	05/01/05	63 x 86	113	163	249	225	100
4,3m ²	T4-2-63-86	T60	04/02/08	126 x 86	188	165	249	232	160
5,4m ²	MT5-1-126-86	MT80	05/01/05	126 x 86	183	162	247	235	200
6,9m ²	MT5-1-83-166	MT120	05/01/05	83 x 166	145	260	405	235	300
9,6m ²	MT5-2-63-152	MT160	05/02/10	63 x 152	188	234	380	235	400
13,8m ²	MT5-2-83-166	MT200	05/02/10	83 x 166	247	260	405	242	600

*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

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

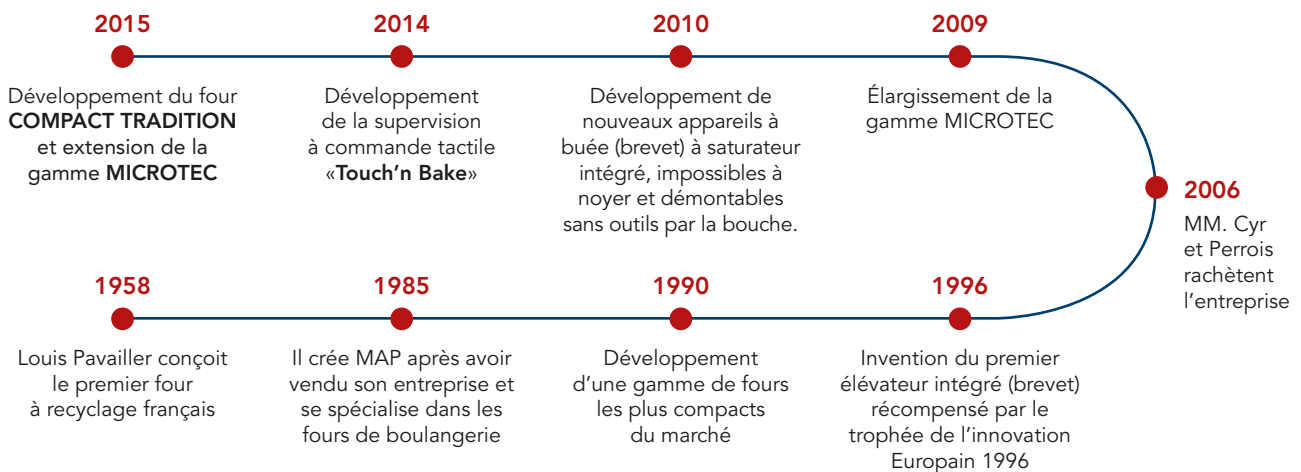
Facilité

- 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

MAP 50 ans d'innovations





MAP Fours de Boulangerie

42-44, rue Latécoère - 26000 Valence - France



+33 (0)4 75 56 04 79



+33 (0)4 75 55 22 61



contact@fourmap.fr



www.fourmap.fr

