

MAP

FOURS DE BOULANGERIE



LA CUISSON EN TARIF BLEU

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

ROBUSTE
COMPACT

SIMPLE
PERFORMANT
DISPONIBLE SUR STOCK

MONTAGE DANS LA JOURNÉE



www.fourmap.fr

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



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

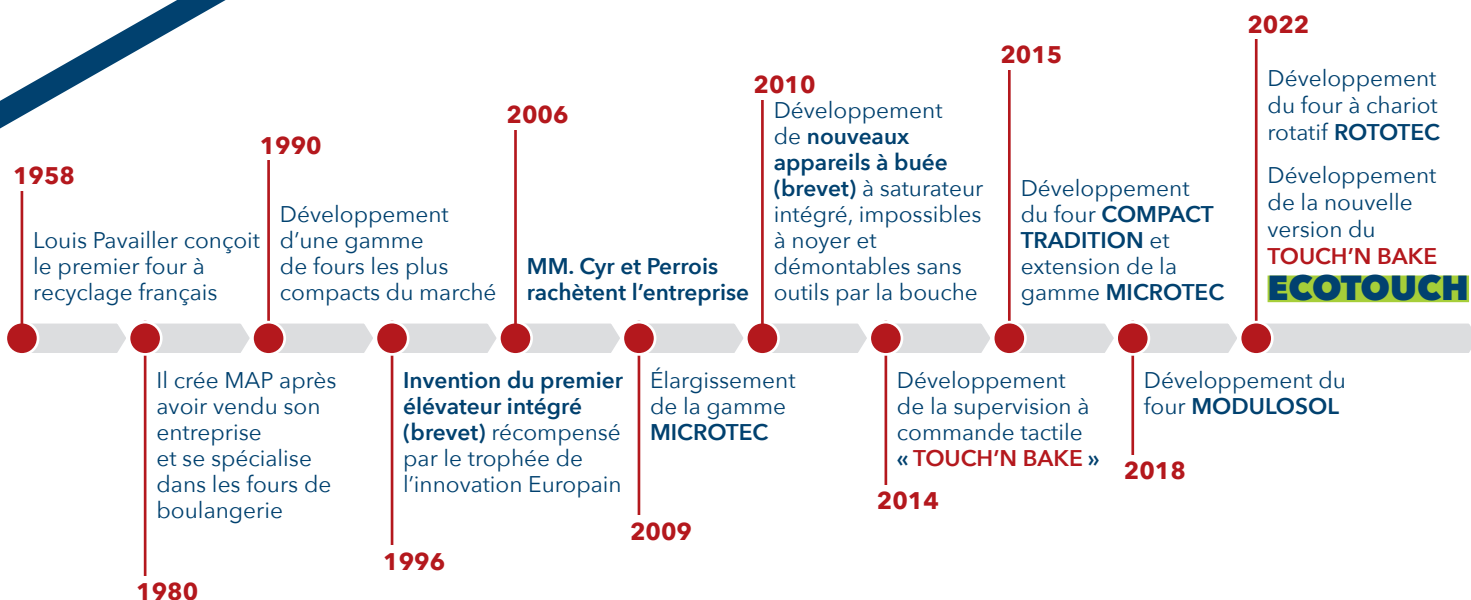


Simplicité

- Commandes électromécaniques avec régulateur de haute précision
- Façades personnalisables
- Réalisation de four sur mesure

SOBRIÉTÉ

Une gamme de fours à soles électriques compatible avec le tarif réglementé d'EDF (tarif BLEU)



SOMMAIRE



MICROTEC

La cuisson par excellence

page

1



Touch'N Bake **ECOTOUCH**

Premier superviseur de four à sole

5



MODULOSOL

Les fours modulaires électriques

7



COMPACT

Le four boulanger à soles sans montage

9



MICROTURBO

La douceur et la réactivité du recyclage

10



ROTOTEC

Le four boulanger à chariot rotatif

11

MICROTEC

La cuisson par excellence

Cuisson
soutenue,
performante
et réactive



Adaptable
aux
dimensions
de votre
fournil





Forte isolation inter-caisson et périphérique

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



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

Préchauffe optimisée pour une consommation réduite d'énergie électrique.

Façade tout inox en standard

Possibilité de décoration par peinture époxy avec couleur au choix



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



Un appareil à buée indépendant dans chaque chambre de cuisson

Production abondante et généreuse. Économie d'énergie importante grâce à la récupération de la chaleur du four.

Grande résistance à la corrosion

Caissons en inox et tôles aluminées

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

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



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.

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 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**	Puissance modulable à partir de :
MICROTEC 3 - Fours électriques à 3 étages indépendants										
2,4m ²	ME3-1-63-126	ME3-60	3/1/3	63x126	102	197	318	215	90	7 KW
3,3m ²	ME3-1-126-86	ME3-80C	3/1/3	126 x 86	169	159	234	215	120	11 KW
3,3m ²	ME3-1-83-126	ME3-80M	3/1/3	83 x 126	126	187	318	215	120	9 KW
3,1m ²	ME3-1-63-166	ME3-80L	3/1/3	63 x 166	102	237	398	215	135	9 KW
4,1m ²	ME3-1-83-166	ME3-120	3/1/3	83 x 166	126	237	398	215	180	11 KW
5,1m ²	ME3-1-83-206	ME3-140	3/1/3	83 x 206	126	277	477	215	210	14 KW
4,8m ²	ME3-2-63-126	ME3-130	3/2/6	63 x 126	169	192	315	215	180	14 KW
6,3m ²	ME3-2-63-166	ME3-180	3/2/6	63 x 166	169	239	395	215	270	18 KW
7,8m ²	ME3-2-63-206	ME3-190	3/2/6	63 x 206	169	279	475	215	360	22 KW
8,3m ²	ME3-2-83-166	ME3-200	3/2/6	83 x 166	222	247	394	215	360	20 KW
10,3m ²	ME3-2-83-206	ME3-280	3/2/6	83 x 206	222	287	473	215	420	24 KW
MICROTEC 4 - Fours électriques à 4 étages indépendants										
3,2m ²	ME4-1-63-126	ME4-60	4/1/4	63x126	102	197	318	226	120	9 KW
4,3m ²	ME4-1-126-86	ME4-80C	4/1/4	126 x 86	169	159	234	226	160	14 KW
4,2m ²	ME4-1-83-126	ME4-80M	4/1/4	83 x 126	126	187	318	226	160	12 KW
4,2m ²	ME4-1-63-166	ME4-80L	4/1/4	63 x 166	102	237	398	226	180	12 KW
5,5m ²	ME4-1-83-166	ME4-120	4/1/4	83 x 166	126	237	398	226	240	15 KW
6,8m ²	ME4-1-83-206	ME4-140	4/1/4	83 x 206	126	277	477	226	280	18 KW
6,4m ²	ME4-2-63-126	ME4-130	4/2/8	63 x 126	169	192	315	226	240	18 KW
8,4m ²	ME4-2-63-166	ME4-180	4/2/8	63 x 166	169	239	395	226	360	24 KW
10,4m ²	ME4-2-63-206	ME4-190	4/2/8	63 x 206	169	279	475	226	480	28 KW
11,0m ²	ME4-2-83-166	ME4-200	4/2/8	83 x 166	222	247	394	226	480	26 KW
13,7m ²	ME4-2-83-206	ME4-280	4/2/8	83 x 206	222	287	473	226	560	32 KW
MICROTEC 5 - Fours électriques à 5 étages indépendants										
4,0m ²	ME5-1-63-126	ME5-60	5/1/5	63x126	102	187	318	238	150	12 KW
5,4m ²	ME5-1-126-86	ME5-80C	5/1/5	126 x 86	169	159	234	238	200	17 KW
5,2m ²	ME5-1-83-126	ME5-80M	5/1/5	83 x 126	126	187	318	240	200	15 KW
5,2m ²	ME5-1-63-166	ME5-80L	5/1/5	63 x 166	102	237	398	238	225	14 KW
6,9m ²	ME5-1-83-166	ME5-120	5/1/5	83 x 166	126	237	398	240	300	19 KW
8,5m ²	ME5-1-83-206	ME5-140	5/1/5	83 x 206	126	277	477	240	350	23 KW
7,9m ²	ME5-2-63-126	ME5-130	5/2/10	63 x 126	169	192	315	238	300	23 KW
10,5m ²	ME5-2-63-166	ME5-180	5/2/10	63 x 166	169	239	395	238	450	30 KW
13,0m ²	ME5-2-63-206	ME5-190	5/2/10	63 x 206	169	279	475	238	600	36 KW
13,8m ²	ME5-2-83-166	ME5-200	5/2/10	83 x 166	222	247	394	240	600	33 KW
17,1m ²	ME5-2-83-206	ME5-280	5/2/10	83 x 206	222	287	473	240	700	40 KW
MICROTEC 6 - Fours électriques à 6 étages indépendants										
6,3m ²	ME6-1-83-126	ME6-80M	6/1/6	83 x 126	126	187	318	240	240	18 KW

* 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

ECOTOUCH

L'optimiseur
de la consommation
électrique de votre
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.

Grace à son algorithme, le module de gestion de puissance permet **d'optimiser la consommation du four sans altérer sa performance pour une cuisson réactive et soutenue.**

Vous pouvez créer vos propres recettes de cuisson (températures, buage, durée...) avec possibilité d'insérer plusieurs séquences 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 **ECOTOUCH** peut aussi vous proposer l'étagé 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 **Touch'N Bake ECOTOUCH** permet de conserver un abonnement électrique en **tarif Bleu** jusqu'à une surface de cuisson importante.

Le four conserve toutes ses commandes électromécaniques et ses régulateurs d'étage traditionnels.

Les principaux avantages du Touch'N Bake ECOTOUCH sont:

Économie d'énergie



Le module de gestion d'énergie permet de choisir la puissance du four. Il optimise la consommation durant la phase la plus énergivore du four lors de sa mise en chauffe. IL rationalise la chauffe des appareils à buée.

Facilité de diagnostic et de dépannage

Un historique de toutes les actions et paramètres du four exportable sur un fichier. Une architecture électromécanique éprouvée depuis plusieurs dizaines d'année et totalement isolable des autres éléments du four Des composants non propriétaires faciles à remplacer, peu onéreux et disponibles chez tous les électriciens.

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.

Vous restez libre d'utiliser votre four comme vous le souhaitez, avec ou sans l'aide du **Touch'N Bake ECOTOUCH**

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

Possibilité d'implémenter le nouveau système **GESTELEC** qui optimise la gestion de la puissance électrique de votre fournil. (nous consulter)



**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.

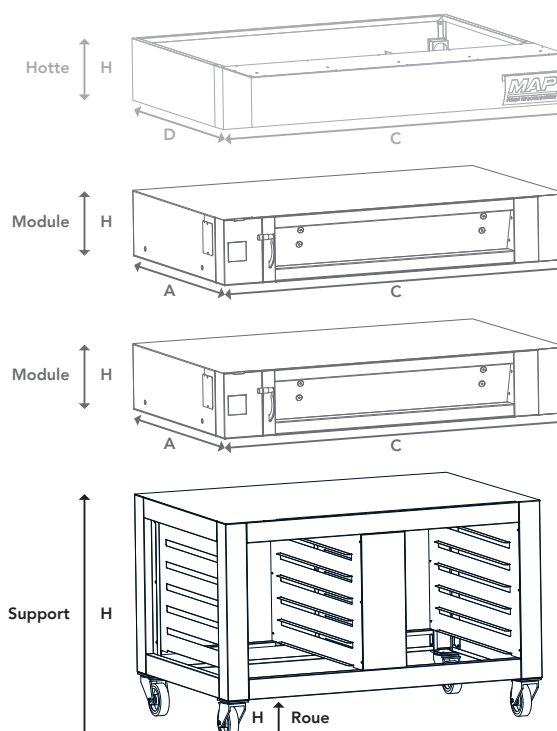
La compacité et la simplicité

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

Installation en une 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 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**
COMPACT									
2,7m ²	E5-1-63-86	E40	5/1/5	63 x 86	102	153	231	232	100
2,9m ²	E4-1-83-86	E4-50	4/1/4	83 x 86	123	153	231	227	100
3,6m ²	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 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.

ROTOTEC

Le four boulanger à chariot rotatif



Maintenance facilitée par :

- Accessibilité facile aux moteurs
- Tableau électrique sur tiroir
- Nettoyage des vitres sans démontage

Puissance de chauffe ajustable et modulable et fonction des recettes et des quantités



Régulation électromécanique avec supervision **Touch'n Bake ECOTOUCH**

Appareils à buée performants, réactifs, par cascades de gouttières avec injection multi-niveaux

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

Four encastrable sur trois cotés

Conçu pour la cuisson de tous types de produits
boulangers et pâtisseries à forte productivité

Capacité de cuisson jusqu'à 152 baguettes,
chariots de 600x800 jusqu'à 19 niveaux

Chargement par cage d'écureuil pouvant
supporter tous types de chariots

Entrainement du chariot par motoréducteur et variateur intégrant
une limitation de couple et un démarrage ou un arrêt sans à coup

Façade, hotte et montants de carrosserie en inox

Eclairage Led de la porte et de la hotte

Porte avec triple vitrage en verre trempé ventilé
avec paroi garnie de panneaux isolants

Forte isolation en double et triple épaisseur
de panneaux de laine de roche

Très grande homogénéité de température obtenue par 3 turbines grand débit
avec événements réglables équipés chacune de variateurs de vitesse en standard

FOUR STANDARD → TABLEAU DE COMMANDE À GAUCHE - FERRAGE A DROITE

Modèle	Format de cuisson	Capacité en baguettes	Largeur (cm)	Profondeur (cm)	Profondeur avec rampe d'accès (cm)	Profondeur avec hotte (cm)	Hauteur (cm)	Hauteur avec la turbine d'extraction (cm)	Hauteur maximum du Chariot (cm)	Passage de Porte (cm)
ROTOTEC										
MR600	600x800	152	140	178	220	215	235	263	184	80x185

MAP

FOURS DE BOULANGERIE



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

42 - 44, rue Latécoère • 26000 Valence • France

www.fourmap.fr