

MAP

FOURS DE BOULANGERIE

100%

Fabriqué en
France

QUALITÉ PREMIUM

• LA CUISSON PAR EXCELLENCE • PERFORMANT •

SIMPLE • COMPACT •



SOBRIÉTÉ
ÉNERGÉTIQUE

LA CUISSON
EN TARIF BLEU



LA JOURNÉE • DISPONIBLE SUR STOCK • ROBUSTE

MONTAGE DANS

www.fourmap.fr

FOURS MAP

60 ans
d'innovations



Qualité

- Fabrication 100 % Française
- Fours entièrement montés et testés en usine
- Façade tout inox (colonnes, autel, hotte et tableau de commande)
- Caisson inox - tôle aluminée
- Enfourneur robuste et souple



Simplicité

- 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
- Commandes électromécaniques avec régulateurs de haute précision



Compacité

- Fours les plus compacts du marché, jusqu'à 25% de gain de place
- Encombrement réduit pour une plus grande surface de cuisson
- Élévateur intégré totalement escamotable (exclusivité MAP)



Adaptabilité

- Cuisson sur 3 à 5 étages
- Réalisation de fours sur mesure
- Façades personnalisables



Sobriété

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



NOTRE PARCOURS



2024

Achat d'une machine de découpe laser fibre dernière génération, assurant une qualité de production optimum et améliorant les conditions de travail du personnel

Déménagement à Bourg-lès-Valence : doublement de la surface de production grâce à l'acquisition d'un bâtiment et à sa rénovation totale en énergie positive

2023



2022

Modernisation du **TOUCH'N BAKE** avec la version **ECOTOUCH**
Développement du four à chariot rotatif **ROTOTEC**

Développement du four modulaire **MODULOSOL**

2018



2015

Développement du four **COMPACT TRADITION** et extension de la gamme **MICROTEC**

Développement du premier superviseur de cuisson à commande tactile « **TOUCH'N BAKE** »

2014



2010

Brevet : nouveaux appareils à buée à saturateur intégré, impossibles à noyer et démontables sans outils par la bouche du four

Élargissement de la gamme **MICROTEC**

2009



2006

Rachat de **MAP** par **MM. Cyr et Perrois**

Brevet : Invention du premier **élévateur intégré**, prix du trophée de l'innovation Européen.

1996



1990

Développement de la gamme **MICROTEC**, les fours à soles les plus compactes du marché.

Louis Pavaiiler, célèbre concepteur du premier four à recyclage français, crée **MAP**

1980

SOMMAIRE

PAGE

1

MICROTEC

Le four à soles électrique

5

Touch'N Bake ECOTOUCH

Le superviseur de four à soles optimisant la consommation électrique

7

MODULOSOL

Le four modulaire électrique

9

COMPACT

Le four boulanger à soles sans montage

10

MICROTURBO

La douceur et la réactivité du recyclage

11

ROTOTEC

Le four boulanger à chariot rotatif

MICROTEC

Le four à soles électrique



Encastrable
sur 3 côtés

Adaptable
aux dimensions
de votre fournil



Cuisson soutenue,
performante
et réactive

ÉCONOMIQUE

Forte isolation inter-caisson et périphérique

Utilisation de matériaux homogènes et à haut rendement énergétique (laine de roche)



MAP vapo-sec

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

ÉCONOMIQUE

Étages autonomes et régulation indépendante

Des soles, voûtes et buées.



Saturateurs de vapeur

Répartition parfaite des buées dans tout le four pour une coloration et une croustillance inégalées

ÉCONOMIQUE

Superviseur à écran tactile Touch'N Bake en option

Permet d'économiser jusqu'à 30% d'énergie et plus de 50% de puissance de raccordement.

ÉCONOMIQUE

Chauffe par des résistances blindées en inox

Répartition optimisée des résistances pour une homogénéité de cuisson parfaite.



Hotte avec éclairage LED intégré

Spécifiquement développée pour une extraction des buées homogénéisée et optimisée

ÉCONOMIQUE

Mise en chauffe différée

Préchauffe optimisée pour une consommation réduite d'énergie électrique.



Élévateur intégré totalement escamotable

Tout inox
Extrêmement léger et maniable
Ergonomie de travail et gain de place substantiel

Façade tout inox en standard

Personnalisations possibles : grand choix de couleurs de peinture Epoxy et intégration de votre logo.

Production de buée abondante et généreuse

ÉCONOMIQUE

Un appareil à buée indépendant par chambre de cuisson

Optimisation de la consommation des appareils avec la récupération de la chaleur du four, générant d'importantes économies d'énergie.

Grande résistance à la corrosion

Caissons en inox et tôles aluminées.

ÉCONOMIQUE

Évacuation des buées optimisée

Hotte ultra performante avec éclairage LED intégré. Extracteurs puissants largement dimensionnés (extracteur bi-vitesse en option).

ÉCONOMIQUE

Modulation de puissance MODECO

Commande de façon indépendante la température de sole, température de voûte, minuterie, injection de buée, et l'éclairage grâce à la présence d'un régulateur par chambre.

ÉCONOMIQUE

Diffusion de chaleur parfaite et excellente réactivité

Dalles en matériaux réfractaires à haute capacité calorifique et à forte inertie, participant activement à la baisse de la consommation électrique.

MICROTEC

Le four à soles électrique



Montage
dans la journée

3, 4 ou
5 étages

3 largeurs

63 cm • 83 cm • 126 cm

4 profondeurs

86 cm • 126 cm

166 cm • 206 cm

ÉCONOMIQUE

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

La rapidité d'installation et d'intervention technique ont été particulièrement étudiées, notamment grâce à un accès technique en façade.

Les fours MICROTEC offrent une ergonomie et un confort de travail sans égal grâce à leur conception : le nettoyage est facilité (grilles de hotte démontables sans outil, portes en verre trempé basculantes pour un nettoyage sans démontage) et l'enfournage est sans effort grâce à l'élévateur-enfourneur intégré totalement escamotable breveté MAP.

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) grâce à leurs dalles assurant une diffusion de chaleur optimale et une excellente réactivité.

Pour s'adapter aux préparations moulées et aux applications pâtisseries, l'étage supérieur des fours MICROTEC a une hauteur utile plus élevée de 50 mm par rapport aux autres étages.

Panachage des hauteurs utiles des différents étages en option.

Grâce à sa conception ultra-compacte la gamme MICROTEC affiche un encombrement au sol réduit de 20 à 25%, ce qui le rend adapté aux fournils les plus exigus.

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 • 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 • 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 • 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 • 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
8,3m ²	ME6-1-83-166	ME6-120	6/1/6	83x166	126	237	398	240	360	23KW

*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

Le superviseur de four
à soles optimisant
la consommation
électrique



Le superviseur
de cuisson à écran
tactile dernière
génération

TOUCH'N BAKE ECOTOUCH est la commande tactile qui **optimise la consommation électrique du four**. À la fois GPS et chef d'orchestre du four, il asservit sa régulation et ne vient pas en remplacement des régulateurs comme le fait une commande standard.

GPS

TOUCH'N BAKE est comparable à un GPS : il aide au pilotage des nombreux paramètres du four.

Grâce à cet outil, personnalisez vos produits en créant vos propres recettes de cuisson (températures, buage, durée...). La commande est simple et rapide d'utilisation : vous pouvez insérer plusieurs séquences et les appliquer en une seule fois. La dernière version de **TOUCH'N BAKE ECOTOUCH** vous permet d'**optimiser la consommation du four sans altérer ses performances**, garantissant toujours une cuisson réactive et soutenue.

Dans cette continuité, l'interface peut étudier les meilleures conditions de cuisson et vous aiguiller vers l'étage le plus adapté à la réalisation de votre produit. Enfin, **TOUCH'N BAKE ECOTOUCH** assure la disponibilité de votre four et un maximum d'économies d'énergie grâce à la **programmation des plages de chauffe et de repos des différents étages**.

Chef d'orchestre

TOUCH'N BAKE ECOTOUCH fait la synthèse des différentes données mises à disposition par les régulateurs d'étage et s'en sert pour les programmer de façon à **optimiser votre consommation**. Cette opération peut permettre d'**économiser jusqu'à 30% d'énergie et plus de 50% de la puissance de raccordement**. Vous réalisez ainsi des économies tout en restant maître de votre four, le contrôle complet de chaque étage étant récupérable à tout moment.

Économique

ÉCONOMIQUE

Économie d'énergie

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

Facilité de diagnostic et de dépannage

L'interface met à disposition un historique de toutes les actions et paramètres du four, exportable sur clé USB (connexion internet non nécessaire). Chaque élément du four est totalement isolable des autres et les composants faciles à remplacer. Ceux-ci sont non propriétaires, peu onéreux et disponibles chez tous les électriciens.

Simplicité d'utilisation

Chaque étage est équipé de son propre régulateur avec un grand affichage pour une lecture aisée de loin. La prise en main est facile et rapide. Possibilité de créer des recettes multi-séquences.

Sécurité et fiabilité

L'architecture électromécanique de l'appareil est éprouvée depuis plusieurs dizaines d'années, ce qui lui confère une excellente fiabilité. Chaque étage reste totalement indépendant et fonctionne de manière autonome car toutes les fonctions de pilotage du four sont disponibles sur chaque régulateur. La panne totale du four (platine unique en défaut) est impossible.

Connectivité

Superviseur connectable au réseau internet : l'interface devient alors accessible depuis votre smartphone ou ordinateur et permet un contrôle du four à distance.



Abonnement électrique en tarif bleu

Le **TOUCH'N BAKE ECOTOUCH** permet de conserver un abonnement électrique en tarif bleu jusqu'à une surface de cuisson importante.

Programmation modifiable

Le four conserve toutes ses commandes électromécaniques et ses régulateurs d'étages traditionnels : vous restez donc libre d'utiliser votre four comme vous le souhaitez, avec ou sans l'aide du **TOUCH'N BAKE ECOTOUCH**.

Différents programmes

L'interface comprend déjà différents programmes d'économie d'énergie et différentes recettes de cuisson à la livraison.

Ces commandes pré-enregistrées sont toutefois facilement modifiables pour que vous puissiez adapter à vos besoins les fonctionnalités de cet outil puissant.

En option

Implémentation du système **GESTELEC**, conçu pour optimiser la gestion de la puissance électrique des autres appareils électriques de votre fournil.

Nous consulter.

Le retour sur investissement est garanti et très rapide

MODULOSOL

Le four modulaire
électrique



Modularité

Nombreuses options

Empilement
de 1 à 3 fours

Polyvalence

Adapté aux applications
pâtisseries, boulangeries
et aux pizzas

Compacité et praticité

Encombrement réduit

Accès technique
en façade

Performant et **économique**

- Isolation par des panneaux de laine de roche, **matériau à haut rendement énergétique**
- **Sole en matériaux réfractaires à forte capacité calorifique**
- Régulation électromécanique bi-zone pour **optimiser la consommation électrique**
- **Compatible avec MODECO, le système modulaire d'économie d'énergie**

Robuste et résistant

- Façade tout inox
- Résistances blindées en inox
- Vitres en verre trempé spécial hautes températures

Modulable et évolutif

- 1 four = 1 module
- Ajout de modules possible à posteriori
- Adaptabilité extrême des modules grâce aux options

Compact et pratique

- Faible encombrement au sol
- Déplaçable facilement grâce aux roulettes
- Interventions techniques rapides et faciles grâce à l'accès en façade
- Simple d'utilisation et intuitif

L'ADAPTABILITE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

Une polyvalence accrue grâce aux options

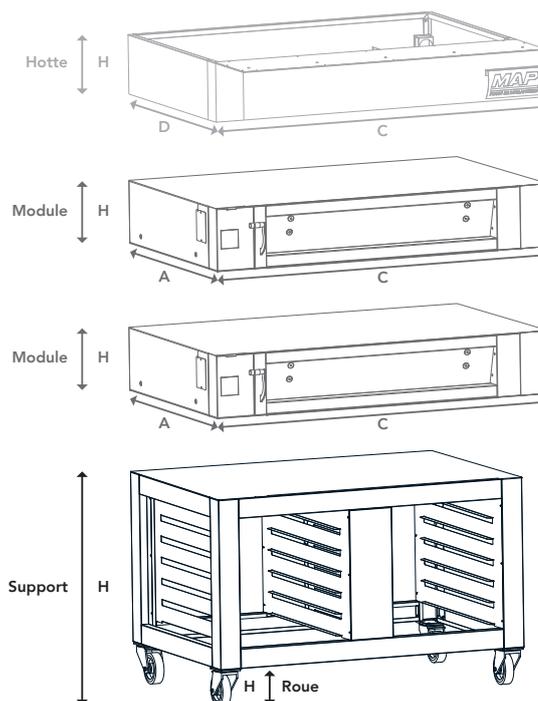
- Application pâtissière : présence d'un oura manuel
- Application boulangère : appareils à buée brevetés issus de la technologie des fours à soles MAP MICROTEC
- Application pizza : puissance renforcée jusqu'à 350°C

Modularité et évolutivité poussées

Chaque four étant indépendant, il est possible de panacher les applications pour répondre sur mesure à vos besoins. Configurez votre four avec les options les plus adaptées à votre activité :

- piétements avec glissières et roulettes,
- hotte équipée d'un extracteur d'air intégré (ajout d'un condenseur à buée possible),
- empilement de un à trois fours.

Vos besoins évoluent ? Le **MAP MODULOSOL** est conçu pour s'adapter et peut facilement accueillir 1 ou plusieurs modules de postérieurs.



Hotte

	Module 2 plaques	Module 4 Plaques	Module 4 Plaques	Module 6 Plaques
	MM2 63-86	MM4 126-86	MM4 83-126	MM6 126-126
C = Largeur Ext	100 cm	168 cm	126 cm	168 cm
D = Profondeur Ext	140 cm	140 cm	180 cm	180 cm
H = Hauteur Ext	31 cm	31 cm	31 cm	31 cm
P = Poids	75 kg	105 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

ÉCONOMIQUE

Performant et économe

Comme toute la gamme de fours à soles MAP, le **MAP MODULOSOL** a été conçu pour respecter toutes les exigences liées à la cuisson tout en **optimisant sa consommation énergétique**.

Modèle	Type	C = Largeur Ext	A = Profondeur Ext	H = Hauteur Ext	HC = Hauteur utile du Caisson	Dimension de la Sole	PI = Puissance Installée	P = Poids
MM2 63-86								
Module 2 plaques 400x600	Boulangier	100 cm	117 cm	32 cm	215 mm	63 cm x 86 cm	4 kW	150 kg
	Pâtissier/Pizza						3 kW	130 kg
MM4 126-86								
Module 4 Plaques 400x600	Boulangier	168 cm	117 cm	32 cm	215 mm	126 cm x 86 cm	7 kW	225 kg
	Pâtissier/Pizza						5,8 kW	200 kg
MM4 83-126								
Module 4 Plaques 400x600	Boulangier	126 cm	157 cm	32 cm	215 mm	83 cm x 126 cm	7 kW	225 kg
	Pâtissier/Pizza						5,8 kW	200 kg
MM6 126-126								
Module 6 Plaques 400x600	Boulangier	168 cm	157 cm	32 cm	215 mm	126 cm x 126 cm	10 kW	300 kg
	Pâtissier/Pizza						8,5 kW	275 kg

COMPACT

Le four boulanger à soles sans montage



Installation en une demi-journée

Intégralement monté en usine

Toutes les caractéristiques et la qualité de la gamme MICROTEC dans un format compact

- Encastrable sur trois cotés et élévateur-enfourneur intégré escamotable pour un gain de place maximum
- Profondeurs de soles adaptées à l'utilisation de diviseuses-formeuses (10 divisions)
- Spécifiquement conçu pour la cuisson des pâtes froides (froid masse) grâce à l'excellente réactivité des dalles
- Accès technique en façade pour des interventions faciles et rapides
- Appareils à buée brevetés performants, réactifs, et **économiques** pour une coloration et une croustillance parfaites
- Gamme adaptée pour la cuisson à haute cadence, qualité et régularité de cuisson exceptionnelles même dans les conditions les plus exigeantes

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**
COMPACT									
2,2m ²	E4-1-63-86	E4-40	4/1/4	63 x 86	102	153	231	227	80
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 dernière génération à **haute performance énergétique**
- Un générateur de vapeur par étage pour une production de buée abondante et généreuse
- Modification aisée de la source d'énergie (gaz, fioul ou électricité)
- Ensemble circuit/turbo/foyer/brûleur **optimisé pour économiser l'énergie**
- Conception robuste et ergonomique pour une utilisation simple et durable
- Triple système de sécurité indépendant

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**
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

NOUVEAU

Technologie
exclusive
MAP

Simple
d'utilisation

Encastrable
sur 3 côtés



Performant et économe

- Conçu pour la cuisson de tous types de produits boulangers et pâtisseries à forte productivité
- Grande qualité et régularité de cuisson, même dans les conditions de chargement, de température ou d'hydratation les plus exigeantes
- Régulation électromécanique avec l'**optimiseur de consommation TOUCH'N BAKE ECOTOUCH**
- **Puissance de chauffe ajustable et modulable en fonction des recettes et des quantités**

Robuste et pratique

- Grande résistance à la corrosion
- Superviseur de cuisson tactile **TOUCH'N BAKE ECOTOUCH** intuitif
- Possibilité de paramétrer les recettes avec une grande précision grâce aux nombreux réglages disponibles
- Utilisation et maintenance facilitées par :
 - des moteurs accessibles par l'intérieur
 - un tableau électrique sur tiroir
 - un nettoyage des vitres simplifié

Disponible en deux dimensions :
600x800 et 400x600

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

ÉCONOMIQUE

Sondes de type J garantissant la précision de la régulation de la température du four, entraînant une économie sensible de consommation d'énergie

Eclairage LED de la porte

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



Tableau électrique sur tiroir



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

Entraînement 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

ÉCONOMIQUE

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

ÉCONOMIQUE

Forte isolation en double et triple épaisseur de panneaux de laine de roche à haut rendement énergétique

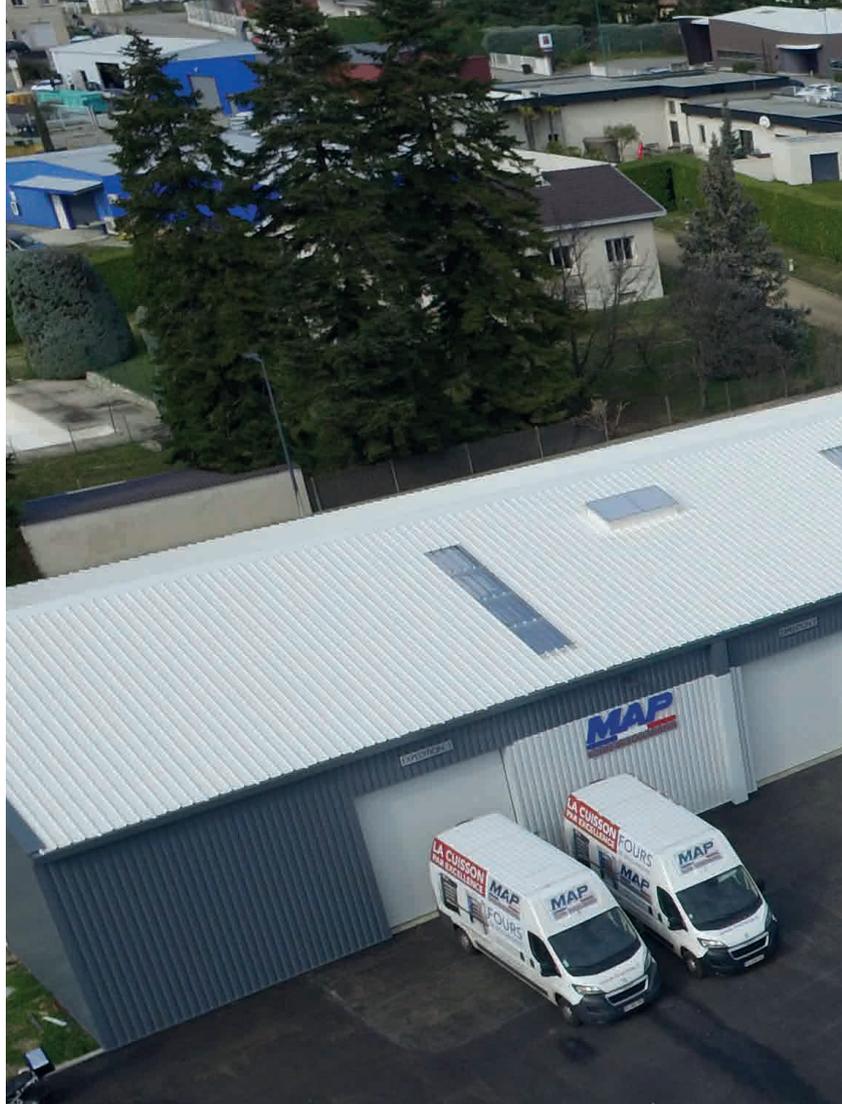
FOURS STANDARDS → TABLEAU DE COMMANDE À GAUCHE

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	219	234	260	184	77x185
MR400	400x600		112	137	162	174	234	260	184	52x185

FOURS

MAP

La cuisson
par excellence



Nos engagements envers le territoire et l'environnement

Une production garantie intégralement fabriquée dans la Drôme, dynamisant notre territoire et pérennisant notre savoir-faire français.

L'alliance entre expertise et utilisation de matériaux robustes pour des fours de qualité qui durent dans le temps.

Une production en usine assurée avec de l'énergie verte issue de panneaux photovoltaïques.

Une consommation de matières premières optimisée et maîtrisée grâce à du matériel hautement performant.



FOURS

MAP

Suivez nous sur nos réseaux sociaux
pour retrouver toutes nos dernières actualités



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

353, rue Ernest Rutherford • 26500 Bourg-lès-Valence • France

www.fourmap.fr