



# FOURS DE BOULANGERIE

50 ans d'innovations pour le confort du boulanger



FOURS À SOLES


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

📍 42-44, rue Latécoère - 26000 Valence - France

☎ 04 75 56 04 79 📠 04 75 55 22 61

✉ [contact@fourmap.fr](mailto:contact@fourmap.fr)



- Le confort et la souplesse de l'électricité
- Étages autonomes
- Régulation séparée soles, voutes et buées
- Silencieux et non polluant
- Accès technique à partir de la façade
- Utilisation optimale de la puissance par régulateurs Honeywell
- Système modulable d'économie d'énergie : MAP MODECO 
- Nouvel appareil à buée breveté plus économique



ME4-200



ME4-120



ME 120

## MICROTEC 3 6 Bouches

Modèle	NOUVEAU		
	MICROTEC ME3-180	MICROTEC ME3-200	MICROTEC ME3-280
Surface de cuisson m <sup>2</sup>	6,3	8,3	10,3
Largeur (cm)	168	220	220
Profondeur (cm)	242	250	290
Profondeur avec tapis (cm)	390	400	480
Hauteur (cm)	215	215	215
Nombre de voies	2	2	2
Nombre de bouches	6	6	6
Dimensions des soles (cm)	63 x 166	83 x 166	83 x 206
Productivité en Baguettes/Heure *	250/h	330/h	390/h


## MICROTEC 4 4 étages

Modèle	MICROTEC ME4-120	NOUVEAU		NOUVEAU		NOUVEAU
		MICROTEC ME4-140	MICROTEC ME4-160	MICROTEC ME4-180	MICROTEC ME4-200	MICROTEC ME4-280
Surface de cuisson m <sup>2</sup>	5,5	6,8	7,7	8,4	11,0	13,7
Largeur (cm)	126	126	168	168	220	220
Profondeur (cm)	240	290	230	242	250	290
Profondeur avec tapis (cm)	395	480	376	390	400	480
Hauteur (cm)	240	240	237	238	240	240
Nombre de voie(s)	1	1	2	2	2	2
Nombre de bouches	4	4	8	8	8	8
Dimensions des soles (cm)	83 x 166	83 x 206	63 x 152	63 x 166	83 x 166	83 x 206
Productivité en Baguettes/Heure *	220/h	260/h	290/h	330/h	440/h	520/h

## MICROTEC 5 5 étages

UN MAXIMUM DE SURFACE DE CUISSON POUR UN MINIMUM DE PLACE

Modèle	MICROTEC ME80L	MICROTEC ME80C	MICROTEC ME120	NOUVEAU		NOUVEAU		NOUVEAU
				MICROTEC ME140	MICROTEC ME160	MICROTEC ME180	MICROTEC ME200	MICROTEC ME280
Surface de cuisson m <sup>2</sup>	5,2	5,4	6,9	8,5	9,6	10,5	13,8	17,1
Largeur (cm)	102	168	126	126	168	168	220	220
Profondeur (cm)	242	160	240	290	230	242	250	290
Profondeur avec tapis (cm)	390	230	395	480	376	390	400	480
Hauteur (cm)	238	237	240	240	240	238	240	240
Nombre de voie(s)	1	1	1	1	2	2	2	2
Nombre de bouches	5	5	5	5	10	10	10	10
Dimensions des soles (cm)	63 x 166	126 x 85	83 x 166	83 x 206	63 x 152	63 x 166	83 x 166	83 x 206
Productivité en Baguettes/Heure *	210/h	180/h	280/h	320/h	370/h	410/h	550/h	640/h

- Intégralement monté en usine
- Installé dans la demi-journée
- Encastrable sur trois côtés
- Déplaçable pour intervention technique
- Nouvel appareil à buée breveté plus économique
- Système modulable d'économie d'énergie : MAP MODECO 
- Accès technique à partir de la façade

Modèle	COMPACT E40	COMPACT E60
Surface de cuisson m <sup>2</sup>	2,6	4,3
Largeur (cm)	102	170
Profondeur (cm)	160	160
Profondeur avec tapis (cm)	232	232
Hauteur (cm)	234	234
Nombre de voie(s)	1	2
Nombre de bouches	5	8
Dimensions des soles (cm)	63 x 85	126 x 85
Productivité en Baguettes/Heure *	90/h	150/h



COMPACT E60



COMPACT E40



# MICROTURBO

## LA DOUCEUR ET LA RÉACTIVITÉ DU TURBO RECYCLAGE

- Qualité et régularité de la cuisson
- Un générateur de vapeur par étage
- 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, électrique, fioul)



MT 160



	MICROTURBO MT40	COMPACT T60	MICROTURBO MT80	MICROTURBO MT120	MICROTURBO MT160	MICROTURBO MT200
Surface de cuisson m <sup>2</sup>	2,6	4,3	5,4	6,9	9,6	13,8
Largeur (cm)	113	188	183	145	188	247
Profondeur (cm)	163	165	162	260	234	260
Profondeur avec tapis (cm)	249	249	247	405	380	405
Hauteur (cm)	225	232	235	235	235	242
Nombre de voie(s)	1	2	1	1	2	2
Nombre de bouches	5	8	5	5	10	10
Dimensions des soles (cm)	63 x 85	126 x 85	126 x 85	83 x 166	63 x 152	83 x 166
Productivité en Baguettes/Heure *	90/h	150/h	180/h	280/h	370/h	550/h

# INNOVATIONS ET TECHNOLOGIES

## COMPACTITÉ

- Elévateur intégré totalement escamotable
- Cuisson sur cinq étages, jusqu'à 30% de gain de place
- Encombrement réduit pour une plus grande surface de cuisson
- Forte isolation intercaisson et périphérique avec des matériaux à haute performance
- Nouveau concept d'isolation thermique multicouche : plus homogène et facile à installer



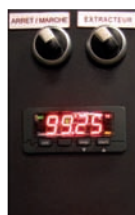
## FACILITÉ

- Légèreté des enfourneurs
- Appareils à buée brevetés indépendants pour une buée abondante et généreuse
- Hotte et extracteur, largement dimensionnés pour une meilleure évacuation des buées
- Glaces nettoyables sans démontage
- Distribution parfaite de la chaleur



## SIMPLICITÉ

- Maintenance réduite et facile
- Accès technique en façade
- Four monté et testé en usine
- Commandes électromécaniques avec régulateurs de haute précision
- Façades personnalisables
- Nouveaux appareils à buée accessibles et démontables par la façade



## MAP 50 ans d'innovations

**2010** MAP développe de nouveaux appareils à buée (brevet) à saturateur intégré, impossibles à noyer et démontables sans outils par la bouche.

**2006** MM. Cyr et Perrois rachètent l'entreprise. Ils apportent leur expérience industrielle et définissent une stratégie de développement basée sur :

- Un choix de composants éprouvés, disponibles et durables
- Des fours conçus pour supporter une cadence de travail très élevée
- Une organisation rationnelle de la fabrication sur le site de Valence
- Temps de montage réduit dans le fournil
- Un montage et un contrôle qualité unitaire avant expédition
- Un stock de pièces détachées à jour et disponible
- Une forte réactivité technique et commerciale
- Fours disponibles sur stock

**2004** MAP développe la gamme COMPACT, premier four à sole sans montage, récompensé par le trophée de l'innovation EUROPAIN 2005

**1996** MAP invente le premier élévateur intégré (brevet) récompensé par le trophée de l'innovation EUROPAIN 1996

**1990** MAP innove en développant une gamme de fours les plus compacts du marché

**1985** Il crée MAP après avoir vendu son entreprise et se spécialise dans les fours de boulangerie

**1958** Louis Pavailler conçoit le premier four à recyclage français



CACHET REVENDEUR