

MICROTEC

LE FOUR ELECTRIQUE



GARANTIE CONSTRUCTEUR 2 ANS

- Cuisson soutenue, performante et réactive
- Etages autonomes
- Régulation indépendante des soles, voutes et buées
- NOUVEAU** ■ Un nouveau régulateur par chambre de cuisson intégrant les fonctions de commande de température de sole, température de voute, minuterie de cuisson, 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
- NOUVEAU** ■ Mise en chauffe différée par programmeur de mise en route
- Caissons en inox et tôles aluminées pour une 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.

Modèle	Surface de cuisson (m ²)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)	Profondeur avec tapis (cm)	Hauteur (cm)	Nombre de voies	Nombre de bouches	Dimensions des soles (LxP cm)	Productivité en baguettes par heure*
MICROTEC 3			Trois étages			Les six bouches			
ME3-180	6,3 m ²	168	245	395	215	2	6	63 x 166	250
ME3-200	8,3 m ²	220	250	395	215	2	6	83 x 166	330
ME3-280	10,3 m ²	220	290	480	215	2	6	83 x 206	390
MICROTEC 4			Quatre étages			Le confort du boulanger			
ME4-120	5,5 m ²	126	240	395	226	1	4	83 x 166	220
ME4-140	6,8 m ²	126	280	480	226	1	4	83 x 206	220
ME4-160	7,7 m ²	168	230	375	226	2	8	63 x 152	290
ME4-180	8,4 m ²	168	245	395	226	2	8	63 x 166	220
ME4-200	11,0 m ²	220	250	395	226	2	8	83 x 166	440
ME4-280	13,7 m ²	220	290	480	226	2	8	83 x 206	220
MICROTEC 5			Cinq étages			Un maximum de surface de cuisson pour un minimum de place			
ME80L	5,2 m ²	102	245	390	238	1	5	63 x 166	210
ME80C	5,4 m ²	168	160	232	238	1	5	126 x 86	180
ME120	6,9 m ²	126	240	395	240	1	5	83 x 166	280
ME140	8,5 m ²	126	280	480	240	1	5	83 x 206	320
ME160	9,6 m ²	168	230	375	238	2	10	63 x 152	370
ME180	10,5 m ²	168	245	395	238	2	10	63 x 166	410
ME200	13,8 m ²	220	250	395	240	2	10	83 x 166	550
ME280	17,1 m ²	220	290	480	240	2	10	83 x 206	640

*Valeurs indicatives



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460