



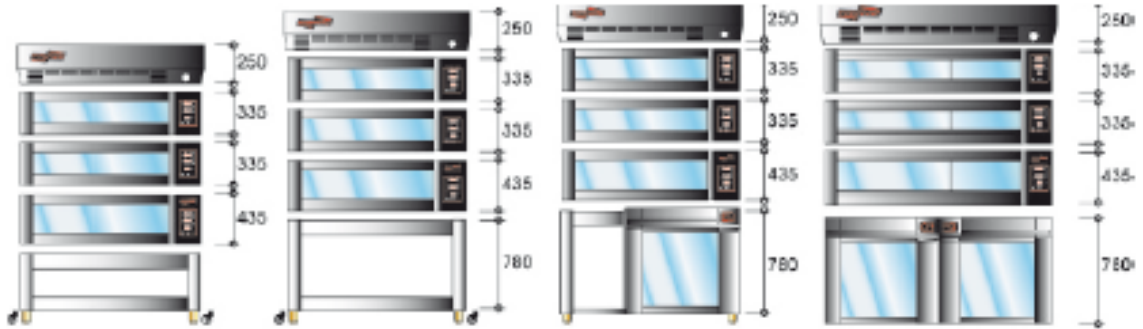
# FOURS A SOLE MODULAIRES MODULAR DECK OVENS HORNOS DE SOLERA MODULARES



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

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www://matos-13.com](http://www://matos-13.com)

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



Dimensions en mm



Nos fours à sole modulaires peuvent être associés à des fours ventilés électriques et former des solutions mixtes de cuisson.

Our modular deck ovens can be blend with convection ovens and thus create an interesting baking solution.

Nuestros hornos de solera modulares pueden asociarse a hornos de conveccion y formar soluciones mixtas de cocción.

**Panneau de commande des fours à sole modulaires**  
**Control panel for modular deck ovens**  
**Cuadro de mandos per hornos de solera modulares**







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


Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www://matos-13.com](http://www://matos-13.com)


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


**40x60**

Four 4 bouches 150 et 250 mm. / Ovens crown height 150-250 mm / Hornos altura de boca 150-250 mm

PLAQUES / TRAYS / BANDEJAS	PUISSANCE	BOUCHE	Dim. : L x P x H (cm)	kg ±	Réf.
Sans des plaques 	2 5,3 kW	150 mm	115 x 114 x 33,5	155	M302 A15
		250 mm	115 x 114 x 43,5	165	M302 A25
	3 9,4 kW avec buée / steam / vapor	150 mm	156 x 114 x 33,5	185	M303 A15
		250 mm	156 x 114 x 43,5	195	M303 A25
	4 10,5 kW	150 mm	115 x 175 x 33,5	215	M304 A15
		250 mm	115 x 175 x 43,5	225	M304 A25
	6 14,6 kW avec buée / steam / vapor	150 mm	156 x 175 x 33,5	255	M306 A15
		250 mm	156 x 175 x 43,5	270	M306 A25
				25	

HOTTES MANUELLES / MANUAL HOODS / CAMPANA EXTRACTORA MANUAL		Dim. : L x P x H (cm)	kg ±	Réf.
	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	115 x 114 x 25	40	M3H2A
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	156 x 114 x 25	54	M3H3A
	Pour four 4 plaques / for 4 trays oven / para horno de 4 bandejas	115 x 114 x 25	62	M3H4A
	Pour four 6 plaques / for 6 trays oven / para horno de 6 bandejas	156 x 114 x 25	86	M3H6A



ÉTUVE / PROVEES / ESTUFA		Dim. : L x P x H (cm)	kg ±	Réf.
	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	115 x 114 x 78	132	M3E2A
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	156 x 114 x 78	180	M3E3A
	Pour four 4 plaques / for 4 trays oven / para horno de 4 bandejas	115 x 175 x 78	200	M3E4A
	Pour four 6 plaques / for 6 trays oven / para horno de 6 bandejas	156 x 169 x 78	275	M3E6A
	Option hygrostat / hygrostat optional / Opción hygrostat			


TABLES / SEANDES / MESA		Dim. : L x P x H (cm)	kg ±	Réf.
	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	115 x 108 x 78	54	M3T2A
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	156 x 108 x 78	74	M3T3A
	Pour four 4 plaques / for 4 trays oven / para horno de 4 bandejas	115 x 169 x 78	92	M3T4A
	Pour four 6 plaques / for 6 trays oven / para horno de 6 bandejas	156 x 169 x 78	127	M3T6A
	Option glissières par jeu / Set of slides / Opciones Juego de resbalones			


Unités démontées / Delivered dismantled / Suministradas desmontadas. • Unités avec roulettes ou pieds réglables, à préciser à la commande. / With casters or adjustable legs, to be confirmed with the order. / Con ruedas o pies ajustable, especificar en el pedido.


**46x66**

Four 4 bouches 150 et 250 mm. / Ovens crown height 150-250 mm / Hornos altura de boca 150-250 mm

PLAQUES / TRAYS / BANDEJAS	PUISSANCE	BOUCHE	Dim. : L x P x H (cm)	kg ±	Réf.
Sans des plaques 	2 5,3 kW	250 mm	127 x 119,8 x 43,5	165	M302 U25
				25	
	3 9,4 kW avec buée / steam / vapor	250 mm	174 x 119,8 x 43,5	195	M303 U25
				25	

HOTTES MANUELLES / MANUAL HOODS / CAMPANA EXTRACTORA MANUAL		Dim. : L x P x H (cm)	kg ±	Réf.
	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	127 x 114 x 25	45	M3H2U
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	174 x 114 x 25	60	M3H3U

ÉTUVE / PROVEES / ESTUFA		Dim. : L x P x H (cm)	kg ±	Réf.
	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	127 x 114 x 78	142	M3E2U
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	174 x 114 x 78	190	M3E3U
	Option hygrostat / hygrostat optional / Opción hygrostat			

TABLES / SEANDES / MESA		Dim. : L x P x H (cm)	kg ±	Réf.
	Pour four 2 plaques / for 2 trays oven / para horno de 2 bandejas	127 x 114 x 78	60	M3T2A
	Pour four 3 plaques / for 3 trays oven / para horno de 3 bandejas	174 x 114 x 78	80	M3T3A
	Option glissières par jeu / Set of slides / Opciones Juego de resbalones			

Unités démontées / Delivered dismantled / Suministradas desmontadas. • Unités avec roulettes ou pieds réglables, à préciser à la commande. / With casters or adjustable legs, to be confirmed with the order. / Con ruedas o pies ajustable, especificar en el pedido.

## FOURS A SOLE MODULAIRES ELECTRIQUES

Habillage tout inox,  
Bouches levantes,  
Chauffage électrique direct.  
Montée en température très rapide : environ 30 minutes.  
Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson grâce à la répartition des masses métalliques de la chambre.  
Résistances de chauffe transversales spécialement étudiées pour contrôler l'homogénéité de la température et annuler toute déperdition de bouche.  
Très grande capacité de tenue en température en phase de régulation permettant d'importantes économies d'énergie.  
Cuisson sur dalle réfractaire assurant des effets de sole doux et réguliers.  
Commande électrique par bouton poussoir des évacuations de buée sur chaque module.  
Réglage et indication permanente des températures voulu et sole par régulateur électronique compensant automatiquement l'inertie et la charge des fours.  
Commandes regroupées en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson des produits.  
Dimensions extérieures réduites permettant l'installation dans les laboratoires les plus exigus.  
Deux types de modèles proposés en hauteur utile de cuisson : 150 ou 250 mm.  
Hotte aspirante pour une évacuation rapide des buées de défonement.  
Deux supports au choix : table sur roulette ou pieds réglable, Étuve de pousse formant support.  
Options : Appareil de production de buée pour la cuisson du pain. Roulettes ou pieds réglables sur étuve de pousse.



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

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www://matos-13.com](http://www://matos-13.com)

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