



UN FOUR UNIQUE POUR UN MONDE QUI CHANGE

# Four **M-TA**

TÊTE DE LIGNE

ÉTUVE

FOUR

REFROIDISSEUR

SURGÉLATEUR

  
**MECATHERM**

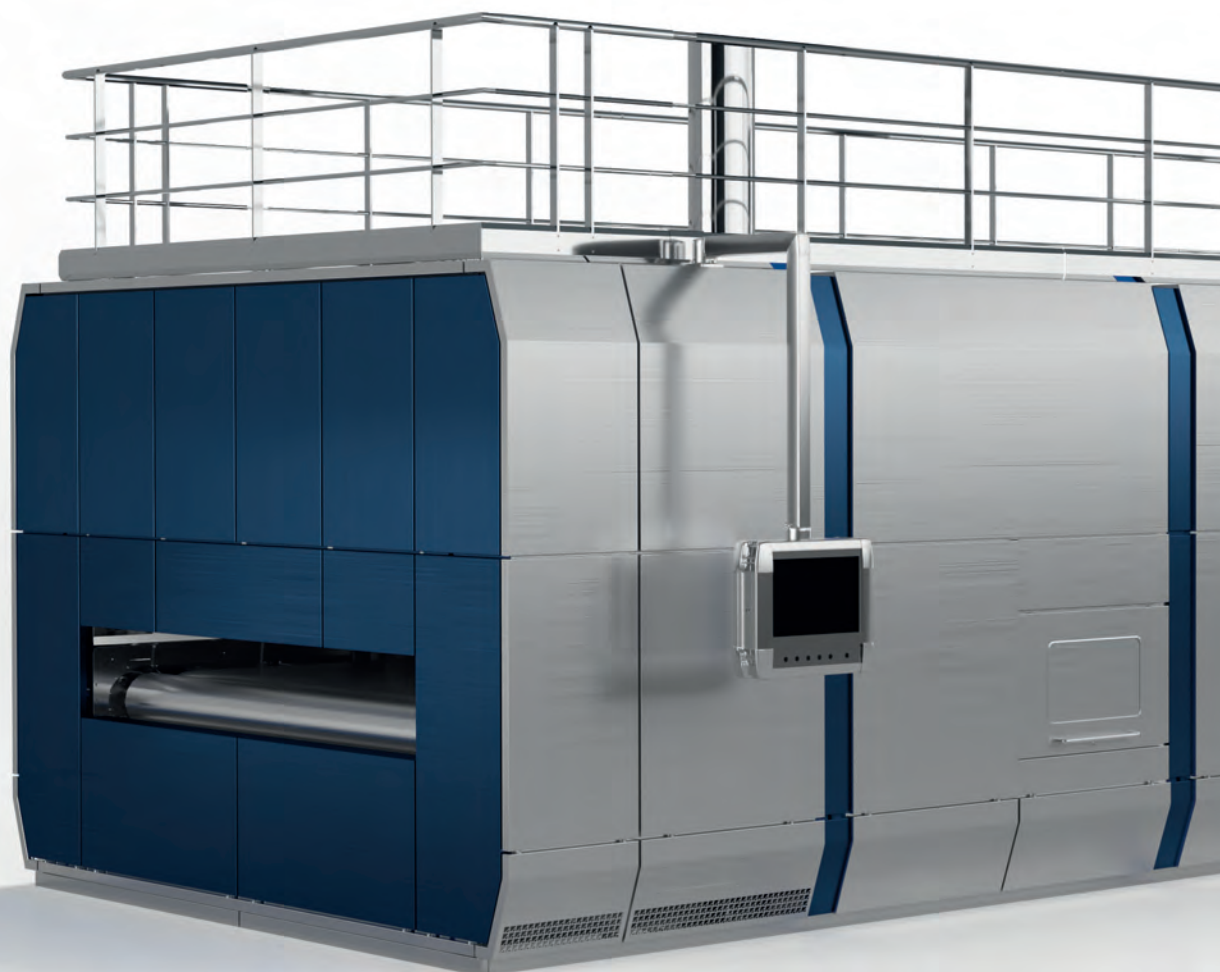
# BE agile

\*Soyez agile

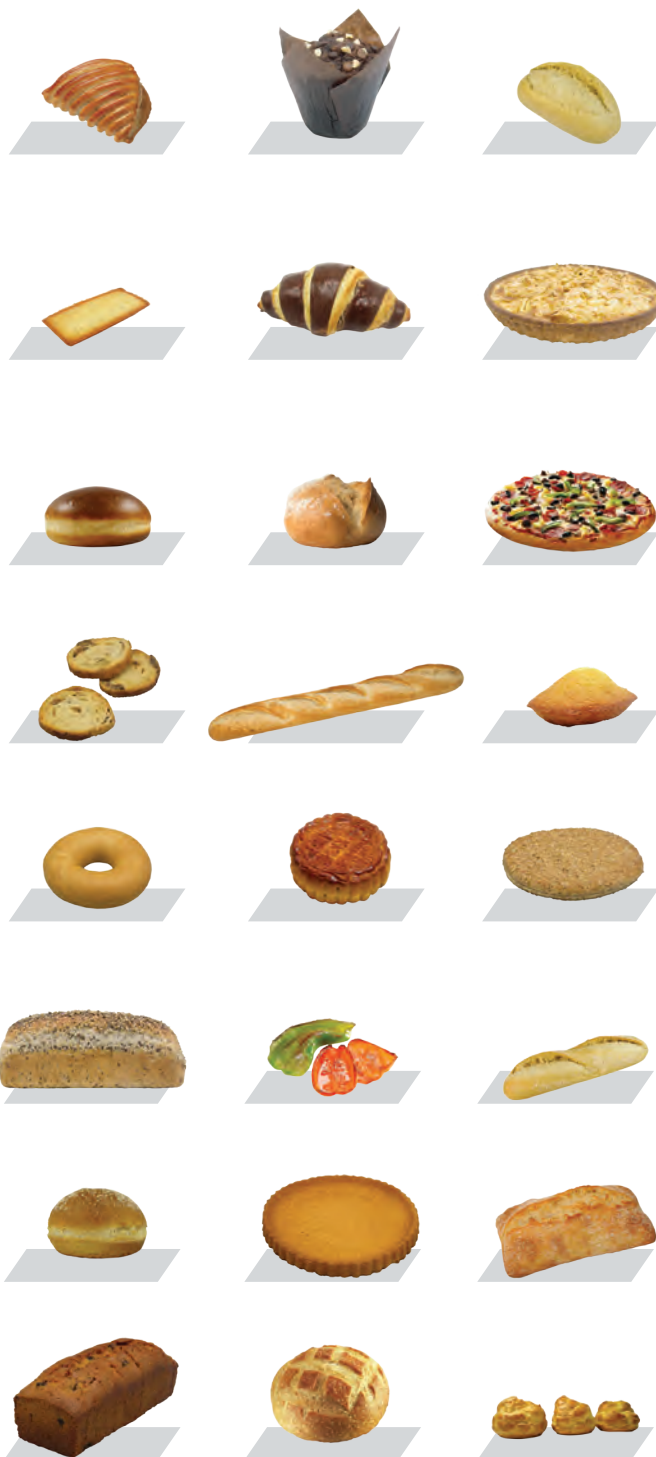
Un même équipement qui associe **flexibilité, précision et efficience**.

Le **four M-TA** offre une flexibilité inégalée pour s'adapter à la diversité actuelle et future de vos produits, tout en répondant aux besoins industriels en matière de qualité, de rentabilité et de simplicité d'utilisation du produit.

- Fabriquez **toujours plus de références de produits** tout en préservant la productivité
- Proposez des produits à haute valeur ajoutée avec **une cuisson parfaitement homogène** et réduisez les pertes de production
- Optimisez **le délai de mise sur le marché** de nouveaux produits



UNE GAMME  
INFINIE DE  
PRODUITS



ET PLUS  
ENCORE...

# FLEXIBILITÉ

UNE GAMME INFINIE DE PRODUITS  
LANCEMENT RAPIDE DE NOUVEAUX PRODUITS  
RECETTES DE PRODUITS SUR MESURE

## Agilité totale

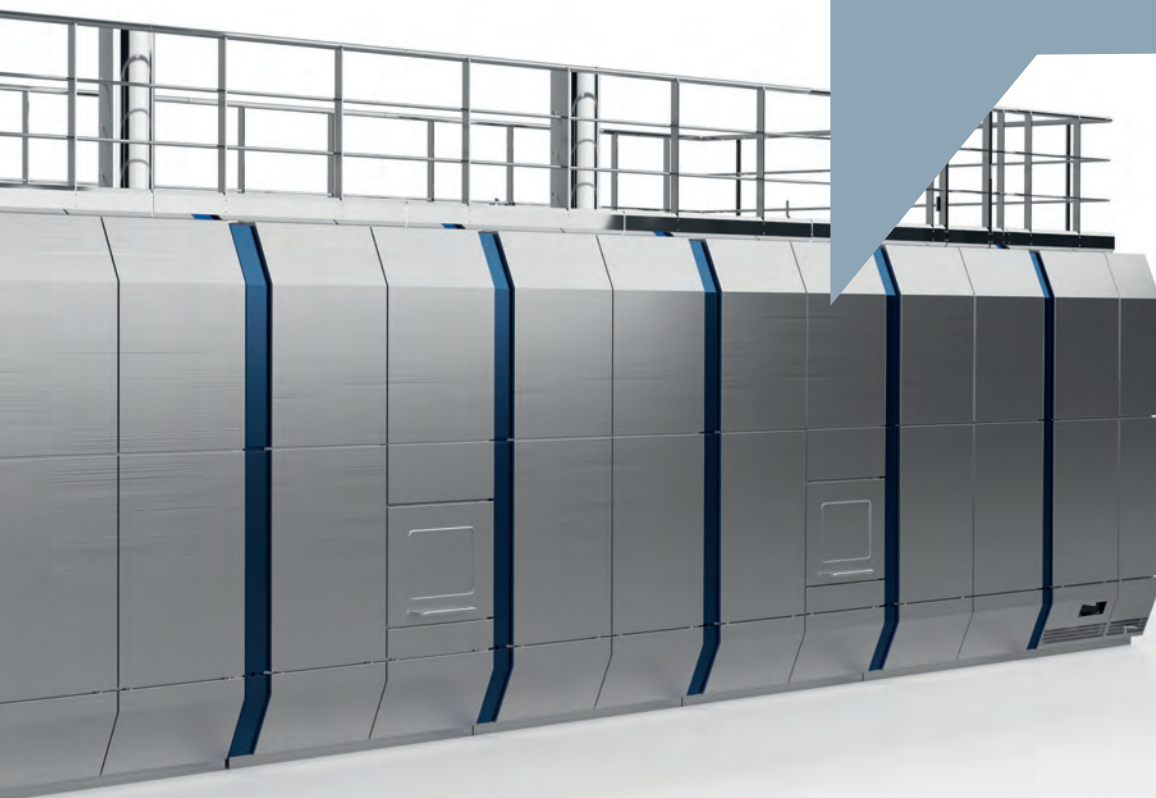
Le four M-TA est composé de modules de cuisson **compacts** et **indépendants** de 25 m<sup>2</sup> au maximum. Sur chaque module, il est possible de sélectionner parmi les modes de chauffe suivants : **rayonnement**, **convection** ou une **combinaison de plusieurs modes**.

Ceci permet d'obtenir des courbes de cuisson sur mesure pour une gamme infinie de produits.

- Cuisson de tout type de produit à base de farine
- Cuisson sur tout support (Plaques, moules, peelboard, plaques à empreinte, ...) ou directement sur sole

### UNE CONSTRUCTION MODULAIRE

Chaque module est composé de 2 à 5 caissons.



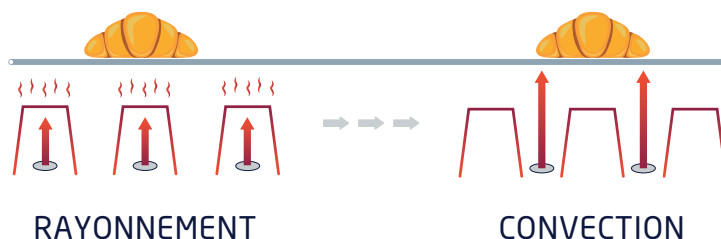
## FOCUS

Les deux positions du système de sole mobile permettent de sélectionner un mode de chauffe par convection ou par rayonnement sur le dessous du produit.

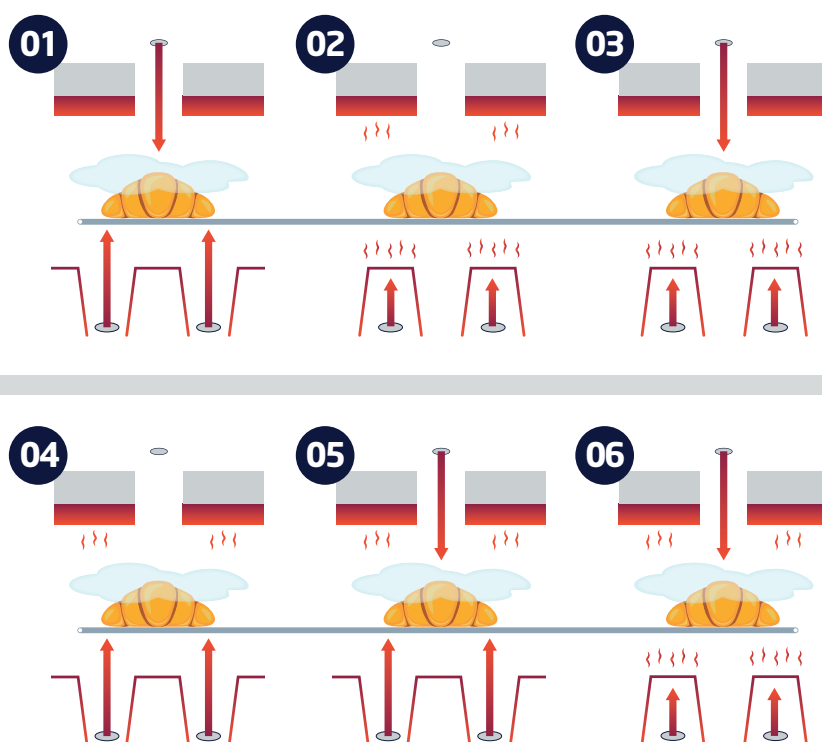
Pour chaque module, la combinaison de **6 modes de chauffe** associée à l'injection de vapeur offre une flexibilité unique.

- 01** | Convection en voûte  
Convection en sole
- 02** | Rayonnement en voûte  
Rayonnement en sole
- 03** | Convection en voûte  
Rayonnement en sole
- 04** | Rayonnement en voûte  
Convection en sole
- 05** | Convection en voûte  
Rayonnement en voûte  
Convection en sole
- 06** | Convection en voûte  
Rayonnement en voûte  
Rayonnement en sole

## SOLE MOBILE



## UN MODE DE CHAUFFE FLEXIBLE



## Caractéristiques techniques

### DIMENSIONS

|                                            |                                      |                 |               |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|---------------|
| Largeur utile de cuisson                   | 2,4 m (7,9 ft)                       | 3,2 m (10,6 ft) | 4 m (13,1 ft) |
| Longueur utile de cuisson                  | De 4,40 m (14,40 ft) à 60 m (197 ft) |                 |               |
| Hauteur utile pour le passage des produits | 210 mm (8,3 ft)                      |                 |               |

### PERFORMANCES

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| Débit d'air maximal | De 0 à 12 m/seconde             |
| Puissance           | Jusqu'à 25 kW/m <sup>2</sup> ** |
| Temps de cuisson    | De 1 à 120 mn                   |
| T° de cuisson       | Jusqu'à 400 °C (750 °F)         |

\*selon taille du module

\*\*\*Jusqu'à 100 kW/m<sup>2</sup> pour certaines applications.

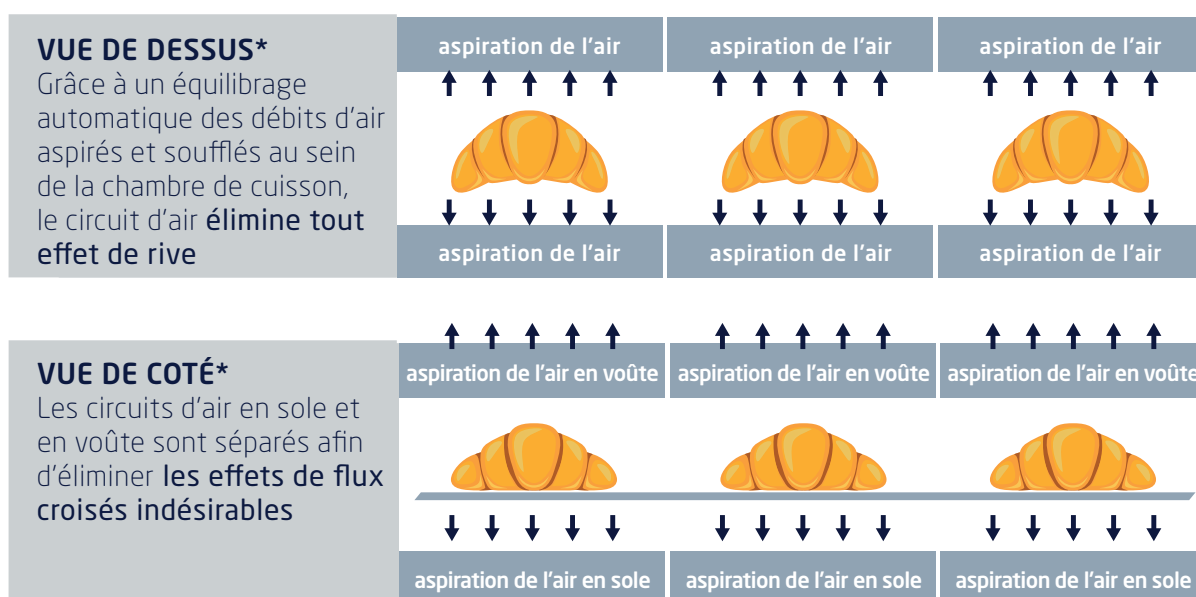
## Adaptation immédiate et automatique du four à la charge de produit

Grâce à sa réactivité instantanée, le four réagit rapidement aux variations de charges, tout en maintenant une **qualité parfaite tout au long de la production.**

- Un brûleur modulaire avec une plage de réglage très fine de 30 niveaux au minimum
- Un renouvellement très rapide de l'air qui circule à l'intérieur de la chambre de cuisson (toutes les secondes)

## Un résultat de cuisson homogène

Le four M-TA a été conçu pour garantir une **parfaite homogénéité de la cuisson** même sur des produits délicats (à haute teneur en sucre, peu épais...).



\* Exemple d'un module avec 3 caissons

*La répartition homogène des flux aspirés au niveau de la chambre de cuisson supprime tout effet de bord ou « courant d'air » néfaste.*

# EFFICACITÉ

CHANGEMENT DE PRODUCTION RAPIDE  
MAINTENANCE RÉDUITE  
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE  
PILOTAGE FACILE

## Contrôle performant de l'équipement

Le four M-TA permet de changer **rapidement et facilement de production** simplement grâce à une sélection de recettes à l'écran

La fonction « **Smart-Adjust** » du M-TA propose une optimisation automatique des paramètres du four et du contrôle de l'énergie.

- Ajustement automatique des paramètres de la recette
- Montée et descente rapide de la température
- Équilibrage automatique entre les flux entrant et sortant du four

## Conception intelligente

La conception du M-TA offre de nombreuses fonctionnalités avantageuses :

- Accès simplifié à la chambre de cuisson et aux composants
- Possibilité de retirer les panneaux d'habillage sans outils
- Garde-corps de sécurité sur le dessus du four
- Confinement des zones d'entrée et de sortie de four pour limiter les déperditions énergétiques



# MAKE YOUR INDUSTRIAL BAKERY SIMPLER

## CONTACTEZ-NOUS

67133 SCHIRMECK CEDEX, FRANCE

Tél : +33 (0)3 88 47 43 00

[info@mecatherm.fr](mailto:info@mecatherm.fr)

[WWW.MECATHERM.FR](http://WWW.MECATHERM.FR)

SUIVEZ-NOUS

