

think process!



MATADOR STORE GREEN

LA CUISSON SANS COMPROMIS

think process!

MATADOR STORE GREEN

COMPACT ET ÉCONOME EN ÉNERGIE

Capacité de cuisson maximale sur une surface minimale. Particulièrement économe en énergie grâce à une puissance connectée minimale. Le tout, dans la qualité MATADOR réputée. Ce sont vraiment des atouts convaincants ! Ils font du MATADOR STORE Green la solution idéale pour votre entreprise !



AVANTAGES //

RÉSULTATS DE CUISSON OPTIMAUX // UTILISATION SIMPLE //

EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX //

PUISSANCE CONNECTÉE MINIMALE //

CUISSON ÉCO-ÉNERGÉTIQUE //

PORTE FACILEMENT LAVÉE EN POSITION DE NETTOYAGE

ÉQUIPEMENT

- Plaques de cuisson spéciales en pierre
- Appareil à buée en fonte d'aluminium à ouverture, facile à nettoyer
- Volet d'évacuation de la buée WP
- WP NAVIGO II PROFI-CONTROL
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (WP IEC)
- WP OPTI-DECK
- Isolation WP MATADOR
- Vitres avec position de nettoyage
- Un seul connecteur
- Version en acier inoxydable

OPTIONEN:

- Mise en réseau avec WP OVEN-CONTROL
- Fonction pizza
- Détartrage de l'eau
- WP Bluecontrol
- Design nostalgique

AVANTAGE

- Qualité de cuisson uniforme et optimale
- Cuisson coup sur coup
- Exploitation optimale de l'énergie
- Respectueux de l'environnement grâce à une consommation d'énergie minimale
- Capacité de cuisson maximale par heure

DONNÉES TECHNIQUES

Matador Store Green		6.4D	6.8D	8.6D	12.6D	12.8D
Dimensions extérieures (L x P x H)	mm	930 x 1017 x 512	930 x 1397 x 512	1130 x 1162 x 512	1540 x 1162 x 512	1540 x 1397 x 512
Soles	nombre	2	2	2	2	2
Dimensions extérieures (L x P x H)	mm	2 x 600 x 400 x 124	2 x 600 x 800 x 124	2 x 800 x 600 x 124	1200 x 600 x 124	2 x 1200 x 800 x 124
Surface de cuisson	m ²	2 x 0,24	2 x 0,48	2 x 0,48	2 x 0,72	2 x 0,96
Dimensions	mm	600 x 400	600 x 800	600 x 400 oder 580 x 780	600 x 400	600 x 800
Plaques par sole	nombre	1	1	1 ou 2	3	2
Puissance connectée - Puissance de chauffe		400 V / 50 Hz / 5,3 kW / 7,7 A	400 V / 50 Hz / 6,72 kW / 9,4 A	400 V / 50 Hz / 6,72 kW / 9,7 A	400 V / 50 Hz / 8,81 kW / 12,73 A	400 V / 50 Hz / 9,22 kW / 12,9 A
Chauffage de la buée en plus		2,28 kW	2,28 kW	2,28 kW	2,28 kW	2,28 kW
Raccordement	"	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Évacuation eau	"	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Air évacué	mm	50	50	50	50	50
Poids	kg	230	276	250	343	392





Rangement intermédiaire		ZW 6.4	ZW 6.8	ZW 8.6	ZW 12.6	ZW 12.8
Dimensions extérieures (L x P)	mm	930 x 892	930 x 1190	1130 x 1121	1540 x 1121	1540 x 1190
Choix des hauteurs	mm	470	470	470	470	470
Supports	nombre	6	6	6	6	6
Dimensions des plaques	mm	600 x 400	600 x 800	600 x 400 ou 580 x 780	600 x 400	600 x 800
Poids	kg	41	46	50	96	98

Chambre de fermentation		GR 6.4D	GR 6.8D	GR 8.6D	GR 12.6D	GR 12.8D
Dimensions extérieures (L x P)	mm	930 x 892	630 x 1190	1130 x 1121	1540 x 1121	1540 x 1190
Choix des hauteurs	mm	600/800/900	600/800/900	600/750/800/900	600/750/800/900	600/800/900
Supports	nombre	10/16/18	10/16/18	10/16/16/18	10/16/16/18	10/16/18
Dimensions des plaques	mm	600 x 400	600 x 800	2 x 600 x 400 ou 1 x 580 x 780	3 x 600 x 400	600 x 800
Puissance connectée		230 V / 50 Hz / 3,1 kW / 13,5 A	230 V / 50 Hz / 3,1 kW / 13,5 A	230 V / 50 Hz / 3,1 kW / 13,5 A	230 V / 50 Hz / 3,1 kW / 13,5 A	230 V / 50 Hz / 3,1 kW / 13,5 A
Raccordement	"	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Poids	kg	110	172/206/240	110	154	200/252/304

Châssis		UG 6.4	UG 6.8	UG 8.6	UG 12.6	UG 12.8
Dimensions extérieures (L x P)	mm	930 x 892	930 x 1190	1130 x 1121	1540 x 1121	1540 x 1190
Choix des hauteurs	mm	400/500/600/700/800/900	400/500/600/700/800/900	400/500/600/700/800/900	400/500/600/700/800/900	400/500/600/700/800/900
Supports	nombre	3/4/6/7/8/10	3/4/6/7/8/10	3/4/6/7/8/10	3/4/6/7/8/10	3/4/6/7/8/10
Dimensions des plaques	mm	600 x 400	600 x 800	600 x 400 ou 580 x 780	600 x 400	600 x 800
Poids	kg	40/42/47/53/58/65	47/49/56/62/70/77	47/49/56/62/70/77	95/100/105/110/115/120	95/100/105/115/120

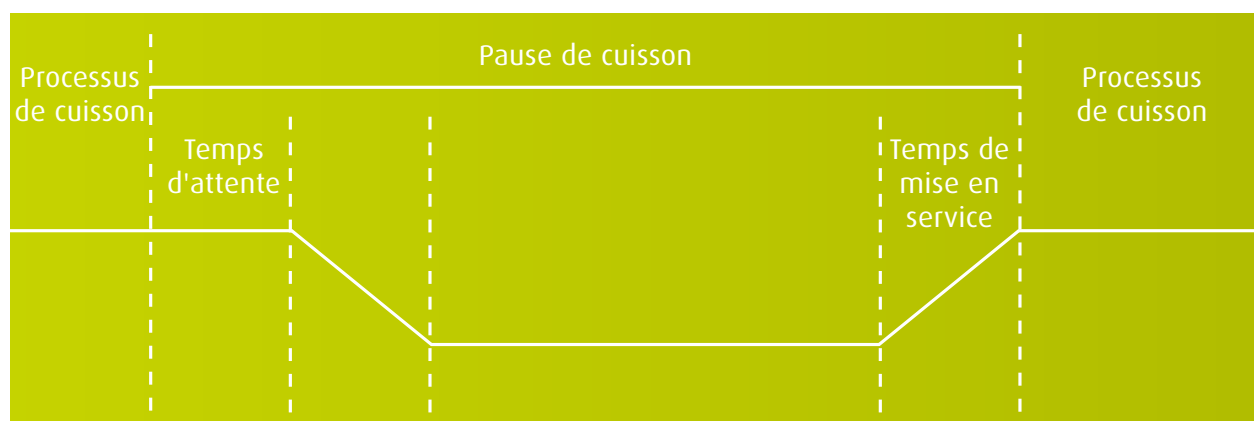
Hotte		Hotte 6.4D	Hotte 6.8D	Hotte 8.6D	Hotte 12.6D	Hotte 12.8D
Dimensions extérieures (L x P x H)	mm	930 x 1224 x 190	930 x 1604 x 190	1130 x 1368 x 190	1540 x 1368 x 190	1540 x 1604 x 190
Puissance connectée		230 V / 50 Hz / 0,1 kW / 0,5 A	230 V / 50 Hz / 0,1 kW / 0,5 A	230 V / 50 Hz / 0,1 kW / 0,5 A	230 V / 50 Hz / 0,1 kW / 0,5 A	230 V / 50 Hz / 0,1 kW / 0,5 A
Air évacué (manche d'air SKL)	mm	125	125	125	125	125
Évacuation eau	"	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Poids	kg	35	35	35	40	42
Poids avec le condenseur de buée	kg	45	51	48	56	58

VOUS RÉDUISEZ VOS COÛTS ÉNERGÉTIQUES !

TECHNIQUE INTELLIGENTE

Des fonctions innovantes permettent de cuire d'excellents produits dans le MATADOR STORE Green en utilisant un minimum d'énergie :

- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (WP IEC) Logiciel intelligent évitant de gaspiller de l'énergie.



- Pas de gaspillage d'énergie dû au chauffage complet du four.
 - Produits finis exceptionnels du fait du démarrage du processus de cuisson à la température de consigne.
 - Particulièrement efficace pour les entreprises effectuant des pauses de cuisson liées à la production.
- MODE VEILLE WP Économise de l'énergie pendant les pauses de cuisson.
 - WP OPTI-DECK Indique l'étage présentant le temps de réchauffement le plus court.



TOUT SIMPLEMENT UNIQUE EN SON GENRE !

UNE SEULE PRISE POUR QUATRE FOURS !

Une idée de génie mise au point par nos ingénieurs ! Grâce à leur ingéniosité, ils ont réduit la puissance connectée totale du MATADOR STORE Green de 30 %. Un réel avantage pour vous dans votre entreprise ! En effet, vous n'avez plus besoin que d'une seule prise électrique de 32 A pour un four à quatre soles.

VRAIMENT COMPACT !

Dans la plupart des boulangeries, la place manque pour déposer les produits. Il est donc d'autant plus appréciable que le MATADOR STORE Green* soit si compact ! Il est plus court de 20 cm par rapport aux fours de boulanger habituels et offre la même capacité de cuisson avec jusqu'à huit soles.

FINI LE FOUR À CHALEUR TOURNANTE !

... et le nouveau MATADOR STORE Green** est encore plus compact. Fini le four à chaleur tournante - voici le MATADOR STORE Green** ! La même surface de cuisson et la même surface de mise en place qu'un four à chaleur tournante comparable avec 4/6/8 plaques de cuisson.

UN RÉGAL POUR LES YEUX !

Le MATADOR STORE Green* peut accueillir trois plaques de cuisson l'une à côté de l'autre dans un étage. Les grands hublots permettent à vos clients de profiter de l'aspect appétissant des produits fraîchement cuits. Un excellent moyen d'attirer la clientèle !

CUIRE AVEC FLEXIBILITÉ ET EN ÉCONOMISANT L'ÉNERGIE !

Dans le MATADOR STORE Green, les soles sont entièrement indépendantes les unes des autres. La chaleur supérieure et inférieure ainsi que le buage se règlent séparément. Par ailleurs, chacune des deux soles situées dans la double chambre de cuisson s'allument et s'éteignent individuellement. Si une seule sole est occupée, l'autre ne fonctionne pas à vide. Pour des économies d'énergie supplémentaires !

PROPRE EN UN TOUR DE MAIN !

Vous n'avez jamais nettoyé les vitres du four aussi vite ! Sans démontage, ni outillage ! Les vitres du MATADOR STORE Green se pivotent facilement – pour un nettoyage parfait des deux côtés.

*MDS Green 12.6D **MDS Green 6.4



WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com

WP BAKERYGROUP

Werner & Pfeleiderer France ZAC Boulevard de L'Océan // Port Launay // 44220 Coueron // France Tél. +33 24 08 560-45 //
Fax +33 24 08 560-46 // www.wpbakerygroup.org