

think process!



ETAGENBACKOFEN MATADOR®

Backfläche von 8 bis 19 m²

think process!

ETAGENBACKOFEN MATADOR®



WP SMARTCONTROL

- Leichte Bedienbarkeit durch abrufbare Produktprogramme



WP GREENENERGY

- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL



WP BAKINGQUALITY

- Zyklotherm® – garantierte Gleichmäßigkeit
- Satter Schwaden
- Spezial-Stein-Backplatten für Steinofenbrot



VORTEILE //SPEZIELLE HEIZGASFÜHRUNG –
ZYKLOTHERM® // GARANTIERTE GLEICHMÄSSIGKEIT//
RÖSCHE KRUSTE //SCHUSS-AUF-SCHUSS-BACKEN //
SATTER SCHWADEN

NUTZEN

- Spezielle Heizgasführung-ZYKLOTHERM®
- Formstabile Heizregister
- Hohe Temperaturbeweglichkeit
- Leistungsstarke Rohrschwadenanlage im Brennerraum
- Schwadenverteilssystem
- Schwadenüberdruckanlage
- Beidseitige Schwadenentlastungskappen
- Hohe Herde
- Nachrüstbar mit halb- oder vollautomatischen Beschickungs- und Automatisierungssystemen

AUSSTATTUNG

- Spezial-Stein-Backplatten
- Edelstahl-Backraumtüren
- WP NAVIGO
II PROFI-CONTROL

OPTIONEN

- Elektromechanische Steuerung
- WP NAVIGO
II PROFI-CONTROL plus
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL
- WP OVEN-CONTROL
- Auszugsherde
- Combitherm – zwei unterschiedliche Temperaturgruppen
- Klapptisch
- Edelstahlverkleidung für Seitenwände und Rückwand
- Glastüren
- Steinauskleidung
- Stahl-Backplatten

WP NAVIGO II PROFI-CONTROL

- Nur ein Bedienfeld
- Jeder Herd ist mit Schwadentaster ausgestattet
- Touchscreen und Piktogrammanzeige
- Einfache und logische Programmierung
- 250 Rezepte speicherbar
- Vollautomatische Beschwadung
- Zentrale Speicherung der Daten und Auswertung
- Vernetzung mit WP OVEN-CONTROL
- Fernanzeige pro Herdgruppe

WP NAVIGO II PROFI-CONTROL PLUS

- Je Herd ein Bedienfeld
- Automatische Schwadenschieber



WP NAVIGO II PROFİ-CONTROL

WP OVEN-CONTROL

- Ferndiagnose über Internet
- Bildschirmbedienung über Internet
- Vernetzung einzelner Öfen
- Master Slave

WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL

Minimierung des Energieverlustes während Backpausen durch:

- Standby-Funktion mit gesteuerter Temperaturreduzierung

SATTER SCHWADEN – SCHWADENVERTEILSYSTEM

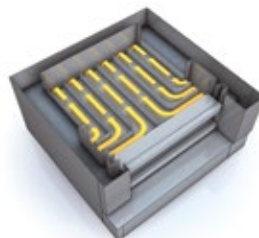
- Schuss-auf-Schuss-Backen
- Satter Dampf
- 75% relative Feuchte in der ersten Minute



Schnitt durch den Herd – Schwadenverteilssystem

SPEZIELLE HEIZGASFÜHRUNG ZYKLOTHERM®

- Garantierte Gleichmäßigkeit
- Rösche Kruste
- Volle Aromaentwicklung
- Schuss-auf-Schuss-Backen



Schnitt durch das Heizregister

MATADOR®

MATADOR®		2-fach breit					3-fach breit			
		MD 80	MD 100	MD 101	MD 122	MD 125	MD 121	MD 150	MD 151	MD 190
Backfläche	m ²	8	10	10	12	12	12	14,5	14,5	18,7
Herde										
Länge	mm	1.600	2.000	1.600	1.600	2.000	1.600	2.000	1.600	2.000
Breite	mm	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.800	1.800	1.800	1.800
Anzahl der Herde		4	4	5	6	5	4	4	5	5
Ofen										
Länge	mm	2.550	2.950	2.650	2.650	3.050	2.550	2.950	2.650	3.050
Breite	mm	1.830	1.830	1.830	1.830	1.830	2.435	2.435	2.435	2.435
Höhe	mm	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310
Anzahl der Auszugsherde max.										
Standard		2	2	3	-	3	2	2	3	3
Combitherm		2	2	3	-	3	2	2	3	3
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		24	32	24	24	32	36	48	36	48
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		96	128	120	144	160	144	192	180	240
Elektrischer Anschluss für Ventilator und Steuerung in kVA		6,9	6,9	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3	9,0	9,0
Heizleistung	in kW	64	79	79	90	90	88	110	110	122

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-8342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com