

think process!



MATADOR[®] MDV
Idealer Produktionsofen für den Einsatz mit
halb- und vollautomatischen Beschickungs-
und Automatisierungssystemen

think process!

MATADOR® MDV



WP GREENENERGY

- bis zu 30 % weniger Energieverbrauch als vergleichbare Öfen



WP SMARTCONTROL

- Leichte Bedienbarkeit durch abrufbare Produktprogramme



WP BAKINGQUALITY

- Garantiert gleichmäßiges MATADOR® Backergebnis mit Zyklotherm®
- Satter Schwaden



VORTEILE // BACKFLÄCHE VON 8 BIS 43 M² // BRENNER AUF DER OFENRÜCKSEITE // GARANTIERTE GLEICHMÄSSIGKEIT DURCH ZYKLOTHERM® // BEWÄHRTES MATADOR® BACKERGEBNIS

NUTZEN

- Spezielle Heizgasführung – Zyklotherm®
- Formstabile Heizregister
- Hohe Temperaturbeweglichkeit
- Leistungsstarke Rohrschwadenanlage im Brennerraum
- Schwadenverteilssystem
- Schwadenüberdruckanlage
- Zwangsgeführte Entschwadung
- Hohe Herde
- Nachrüstbar mit halb- oder vollautomatischen Beschickungssystemen
- Brenner auf der Ofenrückseite

AUSSTATTUNG

- Spezial-Stein-Backplatten
- Integrierte Absaugung
- Edelstahl-Türen
- WP Navigo II Profi-Control

OPTIONEN

- Elektromechanische Steuerung
- WP NAVIGO® II PROFI-CONTROL plus
- Auszugsherde
- Combitherm
- Edelstahlverkleidung für Seitenwände und Rückwand
- WP OVEN-CONTROL
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL

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 & Auswertung



WP NAVIGO II PROFI-CONTROL

WP OVEN CONTROL

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

WP NAVIGO II PROFI-CONTROL PLUS

- Je Herd ein Bedienfeld
- Automatische Schwadenschieber
- Fernanzeige pro Herdgruppe

SATTER SCHWADEN DURCH WP SCHWADENVERTEILSYSTEM

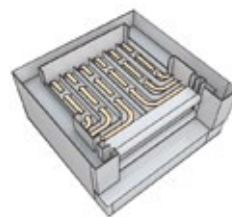
- Schuss-auf-Schuss-Backen
- Satter Dampf
- 75 % relative Feuchte in der ersten Minute



Schwadenverteilssystem

SPEZIELLE HEIZGASFÜHRUNG ZYKLOTHERM®

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



Spezielle Heizgasführung Zyklotherm®

MATADOR® MDV

MATADOR® MDV – 2-fach breit		MDV 80	MDV 100	MDV 101	MDV 120	MDV 125	MDV 144
Backfläche	m ²	7,7	9,6	9,6	11,5	12	14,4
Herde	(L x B) mm	1.600 x 1.200	2.000 x 1.200	1.600 x 1.200	2.400 x 1.200	2.000 x 1.200	2.000 x 1.200
Anzahl der Herde	Stck	4	4	5	4	5	6
Ofen	(L x B) mm	2.659 x 1.830	3.059 x 1.830	2.770 x 1.830	3.459 x 1.830	3.170 x 1.830	3.059 x 1.830
Ofen	Höhe in mm	2.310	2.310	2.330	2.310	2.330	2.800
Raumhöhe mindestens	in mm	2.900	2.900	3.000	2.900	3.000	3.500
Anzahl der Auszugsherde max. Standard		2	2	3	2	3	–
Anzahl der Auszugsherde max. Combitherm		2	2	3	2	3	–
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		24	32	24	36	32	32
Belegung gesamt 1 kg Brot freigeschoben		96	128	120	144	160	192
Elektr. Anschluss für Ventilator und Steuerung in kVA		3,5	3,5	3,3	4,2	3,5	4,2
Heizleistung	in kW	64	79	79	87	90	110
Bedienbarkeit Handbeschickung möglich		x	x	x	x	x	–

MATADOR® MDV – 3-fach breit		MDV 150	MDV 180	MDV 220	MDV 230	MDV 260	MDV 430
Backfläche	m ²	14,4	17,3	21,6	21,6	26	43,2
Herde	(L x B) mm	2.000 x 1.800	2.400 x 1.800	2.000 x 1.800	2.400 x 1.800	2.400 x 1.800	2.400 x 1.800
Anzahl der Herde	Stck	4	4	6	5	6	10
Ofen	(L x B) mm	3.059 x 2.435	3.459 x 2.435	3.059 x 2.475	3.459 x 2.475	3.640 x 2.475	3.900 x 2.880
Ofen	Höhe in mm	2.310	2.310	2.800	2.521	2.800	4.300
Raumhöhe mindestens	in mm	2.900	2.900	3.500	3.120	3.500	5.500
Anzahl der Auszugsherde max. Standard		2	2	–	–	–	–
Anzahl der Auszugsherde max. Combitherm		2	2	–	–	–	–
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		45	63	45	63	63	63
Belegung gesamt 1 kg Brot freigeschoben		180	252	270	315	378	630
Elektr. Anschluss für Ventilator und Steuerung in kVA		4,2	4,2	4	4,2	10	35
Heizleistung	in kW	110	130	145	150	180	240
Bedienbarkeit Handbeschickung möglich		x	x	x	x	x	–
Bedienbarkeit nur mit Ladersystem bedienbar		–	–	x	–	x	x

* Achtung: Oberster Herd bei 1,90 m Höhe

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