

*think process!*



# ETAGENBACKOFEN MATADOR®

Backfläche von 8 bis 19 m<sup>2</sup>

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
- Schwadenverteilsystem
- 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

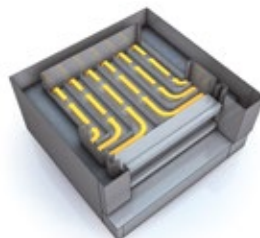
- Schuss-auf-Schuss-Backen
- Satter Dampf
- 75% relative Feuchte in der ersten Minute



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 <sup>2</sup>	8	10	10	12	12	12	14,5	14,5	18,7
<b>Herde</b>										
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
<b>Ofen</b>										
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
<b>Anzahl der Auszugsherde max.</b>										
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