

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
- Schwadenverteilsystem
- 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

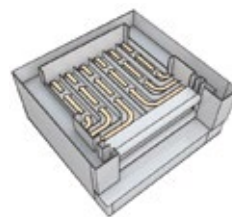
- Schuss-auf-Schuss-Backen
- Satter Dampf
- 75 % relative Feuchte in der ersten Minute



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