

think process!



MATADOR® MDE

Elektrisch beheizter Etagenbackofen

think process!

MATADOR® MDE



WP SmartControl

- Leichte Bedienbarkeit



WP GreenEnergy

- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL



WP BakingQuality

- Spezial-Stein-Backplatten für Steinofenbrot
- Bewährte MATADOR® Backqualität



VORTEILE // DIREKT ELEKTRISCH BEHEIZT // BEWÄHRTE
MATADOR® BACKQUALITÄT // SPEZIAL-STEIN-BACK-
PLATTEN FÜR STEINOFENBROT

NUTZEN

- Garantierte MATADOR® Backqualität
- Individuelle Anpassung an unterschiedliche Backanforderungen
- Optimale Ofenauslastung, auch bei kleinen Chargen
- Kosteneinsparung bei Installation und Instandhaltung, da kein Kamin notwendig
- Arbeitssicherheit
- Reduzierung von Strombereitstellungskosten

AUSSTATTUNG

- Spezial-Stein-Backplatten
- Schadenabsaughaube mit Ventilator
- Edelstahltüren
- Vorrangschaltung (Herd vor Schwaden)
- Separater Schwadenapparat pro Herd
- Zwei Dampfentlastungsklappen, von vorne zugänglich
- Einzeln wechselbare Heizstäbe
- Vorbereitet für externe Lastabschaltung (Herd und Schwadenapparat getrennt)
- WP NAVIGO II PROFI-CONTROL plus

OPTIONEN

- Auszugsherde
- Edelstahlverkleidung für Seitenwände und Rückwand
- Glastüren

„Abbildung MATADOR® MDE mit Sonderausstattung Glastüren“

OPTIONEN IN WP NAVIGO II PROFI-CONTROL - STEUERUNG

WP OVEN-CONTROL

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

WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL

Minimierung des Energieverlustes während Backpausen durch:

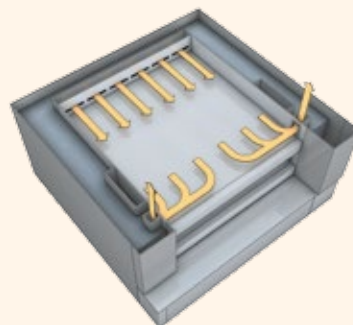
- Standby-Funktion mit gesteuerter Temperaturreduzierung

WP NAVIGO II PROFI-CONTROL PLUS STEUERUNG

- Je Herd ein Bedienfeld
- Automatische Schwadenschieber
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Einzelne Herde abschaltbar
- Fernanzeige pro Herdgruppe
- Einfache und logische Programmierung
- 250 Rezepte speicherbar
- Vollautomatische Beschwadung
- Zentrale Speicherung der Daten & Auswertung



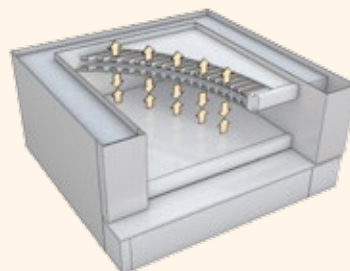
// WP NAVIGO II PROFICONTROL plus



// Schwadenverteilssystem

SATTER SCHWADEN SCHWADENVERTEILSYSTEM

- Satter Schwaden
- Schuss-auf-Schuss-backen
- 75% relative Feuchte in der ersten Minute



// Intelligentes Heizsystem

INTELLIGENTES HEIZSYSTEM

- Garant für gleichmäßige Wärmeabstrahlung

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

TECHNISCHE DATEN

MATADOR® MDE 2-fach breit		MDE 80	MDE 100	MDE 101	MDE 125
Backfläche	m ²	7,7	9,6	9,6	12
Herde	(L x B) mm	1.600 x 1.200	2.000 x 1.200	1.600 x 1.200	2.000 x 1.200
Anzahl der Herde	Stck	4	4	5	5
Ofen	(L x B) mm	2.528 x 1.830	2.928 x 1.830	2.528 x 1.830	2.928 x 1.830
Ofen	Höhe in mm	2.180	2.180	2.180	2.180
Raumhöhe mindestens	in mm	2.700	2.700	2.700	2.700
Elektrischer Anschluss	in kVA	46.5	58	59	72.5
400 Volt	Nennstrom (Gesamt/ Vorrang) A	70/50	90/62	89/64	111/79
400 Volt	Sicherung (Gesamt/ Vorrang) A	80/63	125/80	125/80	125/100
400 Volt	Zuleitungs- querschnitt in mm ²	25	50	50	50
Schwadenheizung	in kW	13.2	18	16.5	22.5
Anschlusswert bei Vorrangschaltung werksseitig voreingestellt	in kVA	33.3	40	41	50

MATADOR® MDE 3-fach breit		MDE 121	MDE 150	MDE 151	MDE 180
Backfläche	m ²	11,5	14,4	14,4	17,28
Herde	(L x B) mm	1.600 x 1.800	2.000 x 1.800	1.600 x 1.800	2.400 x 1.800
Anzahl der Herde	Stck	4	4	5	4
Ofen	(L x B) mm	2.528 x 2.435	2.928 x 2.435	2.528 x 2.435	3.328 x 2.435
Ofen	Höhe in mm	2.180	2.180	2.180	2.180
Raumhöhe mindestens	in mm	2.700	2.700	2.700	2.700
Elektrischer Anschluss	in kVA	73	73	80	89
400 Volt	Nennstrom (Gesamt/ Vorrang) A	100	120	120	136/100
400 Volt	Sicherung (Gesamt/ Vorrang) A	125	125	125	160/125
400 Volt	Zuleitungs- querschnitt in mm ²	50	50	50	70
Schwadenheizung	in kW	18	18	22.5	24
Anschlusswert bei Vorrangschaltung werksseitig voreingestellt	in kVA	48.7	62	57.5	65