

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



MATADOR® MDE

mit manuellem Belader JACK

TOPLESS-OVEN

WP BAKERYGROUP

MATADOR® MDE

TOPLESS – OBEN OHNE KAMIN

Kein Kamin? Kein Problem! Der neue MATADOR® MDE braucht keinen Schornstein. Überschüssiger Schwaden kann auch über den optionalen Dampfkondensator abgeführt werden. Mit dem MATADOR® MDE backen Sie kompromisslos beste Qualität dank Hochleistungsschwaden, Strahlungswärme und außergewöhnlich hohen Herdkammern. Darin können Sie endlich auch im Verkaufsbereich Brot backen – verführerisch frisch direkt vor den Augen Ihrer Kunden.



WP SmartControl

- Leichte Bedienbarkeit



WP GreenEnergy

- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL



WP BakingQuality

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

PLUSPUNKTE:

- 4 bis 6 Herde
- Backfläche von 4 bis 8 qm
- Jeder Herd einzeln regel- und abschaltbar
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Eigener Schwadenapparat für jeden Herd
- Beladertauglich

OPTIONEN:

- Dampfkondensator
- WP POWERMANAGEMENT
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (WP IEC)
- Manueller Belader JACK
- Vernetzung mit WP OVEN-CONTROL



VORTEILE // KAMINUNABHÄNGIG (OPTIONAL) //
BESTE BACKQUALITÄT //
ECHTES SCHUSS-AUF-SCHUSS-BACKEN //
STRAHLUNGSWÄRME DURCH VERDECKTE HEIZSTÄBE //

AUSSTATTUNG

- Spezial-Stein-Backplatten
- Schwadenabsaughaube mit Ventilator
- Edelstahltüren
- Vorrangschaltung (Herd vor Schwaden)
- Separater Schwadenapparat pro Herd
- Dampfentlastungsklappen, von vorne zugänglich
- Einzeln wechselbare Heizstäbe
- Vorbereitet für externe Lastabschaltung (Herd und Schwadenapparat getrennt)

NUTZEN

- Bewährte MATADOR® Backqualität
- Kein überflammen
- Backkammer dampfdicht geschweißt
- Perfekte Rösche, auch bei schwadenempfindlichem Gebäck
- Fahrbar durch Garagenkonzept

DAS IST EINZIGARTIG!

MIT VOLLDAMPF VORAUS!

75 % relative Feuchte in einer Minute. Satter Dampf für echtes Schuss-auf-Schuss-Backen.

Das schafft die leistungsstarke Rohrschwadenanlage des MATADOR® MDE. Über den Schwadenzug ist der Backraum ganz schnell wieder entschwadet – für perfekte Rösche auch bei schwadenempfindlichem Gebäck.

HOHE HERDKAMMER FÜR BROT!

Beste Backqualität aus dem Etagenbackofen MATADOR® endlich auch im Verkaufsbereich oder in allen Gebäuden, die keinen Kaminanschluss haben. Der MATADOR® MDE macht's möglich! Dank der hohen Herdkammern backen Sie darin auch Brot – natürlich in Premiumqualität.

CLEVER KONSTRUIERT!

Der MATADOR® MDE passt auch in niedrige Räume, da er keine Verrohrung für einen Kaminanschluss braucht. Sein fahrbarer Rahmen macht ihn unabhängig vom Aufstellungsort und 3-seitig anstellbar. Für Wartungsarbeiten bewegen Sie ihn komfortabel hin und her, der Aussenkörper fährt bequem mit. Das ist echt praktisch!

LEICHT ZU BESCHICKEN

mit den manuellen Belader JACK !

Der MATADOR® MDE macht Ihr Leben leichter mit dem optionalen manuellen Belader JACK. Beschicken in bequemer Arbeitshöhe, mühelos auf die gewünschte Herdhöhe fahren, Abziehapparat einschieben und von Hand abziehen. Und genauso einfach geht das Entladen.



GUT ZU BEDIENEN!

Sie haben die Wahl zwischen den beiden Steuerungsvarianten



WP BASIC-CONTROL



WP NAVIGO II PROFI-CONTROL

Über den Touchscreen und die Piktogramme der WP NAVIGO II PROFI-CONTROL ist der MATADOR® MDE einfach zu steuern – selbst für Aushilfskräfte. 250 Programme mit jeweils bis zu 20 Schritten können Sie speichern, individuelle Rezepturen einfach schreiben und Programme für jeden Herd einzeln einstellen.

BESTE BACKQUALITÄT DURCH GLEICHMÄSSIGE WÄRME

MATADOR – der Name des legendären Ofens ist weltweit für Bäcker das Synonym für beste Backqualität. Für diese herausragende Leistung steht auch der MATADOR® MDE. Das besondere Merkmal des Elektroofens sind seine verdeckten Heizelemente, wodurch er eine perfekte Strahlungswärme erzielt.

- Gleichmäßige Wärmeübertragung auf das Backgut
- Verdeckte Heizstäbe verhindern Überflammung



TECHNISCHE DATEN

MATADOR® MDE		MDE 40	MDE 50	MDE 60	MDE 51	MDE 61	MDE 70
Herdbreite	m	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Herdtiefe	m	1,6	1,6	1,6	2	2	2
Herdanzahl		4	5	6	4	5	6
Backfläche	m²	3,84	4,8	5,76	4,8	6	7,2
Heizleistung gesamt	kW	28,2	35,2	42,2	32,9	41,1	49,3
Vorrangschaltung	kW	21,0	26,2	31,4	25,7	32,1	38,5
Ofengesamtgewicht	kg	1.850	2.100	2.330	2.160	2.450	2.710
Absicherung max. Gesamt	A	50	63t	80	63	80	80
Absicherung max. Vorrangschaltung	A	40	50	50	50	63	63





// WP NAVIGO II
PROFICONTROL plus

OPTIONEN IN DER WP NAVIGO II PROFI-CONTROL - STEUERUNG

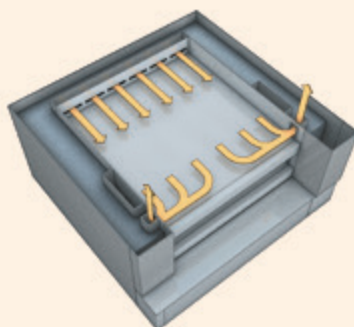
WP OVEN-CONTROL

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

WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL

Minimierung des Energieverlustes während Backpausen durch:

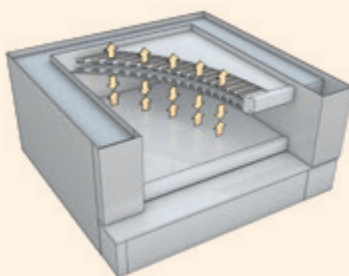
- Standby-Funktion mit gesteuerter Temperaturreduzierung



// Schwadenverteilsystem

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 9851-905-342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com