

think process!



MATADOR® MDE
avec chargeur manuel JACK
FOUR SANS LE HAUT

MATADOR® MDE

SANS LE HAUT – PAS DE CHEMINÉE EN HAUT

Pas de cheminée ? Pas de problème ! Le nouveau MATADOR® MDE n'a tout simplement pas besoin de cheminée. L'excédent de buée peut être évacué par le condenseur de buée disponible en option. Grâce au MATADOR® MDE, vous cuisez sans compromis dans la meilleure qualité grâce à un buage hautes performances, une chaleur rayonnante et des chambres à sole en hauteur. Vous pouvez enfin y cuire aussi du pain dans la zone de vente – pour l'attrait du pain frais, directement devant les yeux de vos clients.



WP SmartControl

- Facilité d'utilisation



WP GreenEnergy

- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL



WP BakingQuality

- Plaques de cuisson spéciales en pierre pour pain cuit au four en pierre
- Qualité de cuisson MATADOR® reconnue

ATOUTS SUPPLÉMENTAIRES :

- De 4 à 6 soles
- Surface de cuisson de 4 à 8 m²
- Chaque sole réglable et désactivable individuellement
- Réglage séparé de la chaleur supérieure et inférieure
- Appareil à buée propre à chaque sole
- Compatible avec un chargeur

OPTIONS :

- Condenseur de buée
- WP POWERMANAGEMENT
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (WP IEC)
- Chargeur manuel JACK
- Mise en réseau avec WP OVEN-CONTROL



**AVANTAGES // INDÉPENDANT D'UNE CHEMINÉE (EN OPTION)
// QUALITÉ DE CUISSON OPTIMALE // VÉRITABLE CUISSON
COUP SUR COUP // CHALEUR RAYONNANTE GRÂCE À DES
RÉSISTANCES COUVERTES //**

ÉQUIPEMENT :

- Plaques de cuisson spéciales en pierre
- Hotte d'évacuation de la buée avec ventilateur
- Portes en acier inoxydable
- Priorité de commutation (sole avant la buée)
- Appareil à buée séparé pour chaque sole
- Volets de décharge de la vapeur, accessibles à l'avant
- Résistances remplaçables individuellement
- Préparé pour rupteur de charge externe (sole et appareil à buée séparés)

AVANTAGE

- Qualité de cuisson MATADOR® reconnue
- Pas de flammes excessives
- Chambre de cuisson soudée pour assurer l'étanchéité à la vapeur
- Croûte parfaite, même avec des petits pains sensibles à la buée
- Mobile grâce à un concept de garage

TOUT SIMPLEMENT UNIQUE EN SON GENRE !

À TOUTE VAPEUR !

75 % d'humidité relative en une minute. Buée épaisse pour une véritable cuisson coup sur coup.

L'appareil à buée performant du MATADOR® MDE y parvient sans problème. L'extraction de la buée permet d'éliminer la buée rapidement de la chambre de cuisson – pour une croûte parfaite, même avec des petits pains sensibles à la buée.

CHAMBRES À SOLE EN HAUTEUR POUR LE PAIN !

La meilleure qualité boulangère à partir du four à étages MATADOR® enfin disponible aussi dans la zone de vente ou dans tous les bâtiments ne possédant pas de conduit de cheminée. C'est possible avec le MATADOR® MDE ! Grâce aux chambres à sole en hauteur, vous pouvez y cuire aussi du pain, de la meilleure qualité cela va sans dire.

UNE CONCEPTION INTELLIGENTE !

Le MATADOR® MDE convient aussi pour les pièces basses, car il n'a pas besoin de conduits pour un raccordement à la cheminée. Son cadre mobile permet de l'installer sur 3 faces, quel que soit son lieu d'implantation. Vous le déplacez confortablement pour les travaux d'entretien, le corps extérieur suivant le mouvement. Vraiment pratique !

ENFOURNEMENT SIMPLE grâce au chargeur manuel JACK !

Le MATADOR® MDE vous simplifie la vie avec son chargeur manuel JACK disponible en option. Enfournement effectué confortablement à hauteur de travail, placement à la hauteur du sole souhaitée, insertion de l'extracteur et retrait à la main, tout cela sans effort. Et le défournement est tout aussi simple.



UNE UTILISATION AISÉE !

Vous avez le choix entre les deux variantes de commande



WP BASIC-CONTROL



WP NAVIGO II PROFI-CONTROL

L'écran tactile et les pictogrammes de la WP NAVIGO II PROFI-CONTROL permettent de piloter le MATADOR® MDE en toute simplicité – même pour du personnel temporaire. Vous pouvez enregistrer 250 programmes avec chacun jusqu'à 20 étapes, rédiger facilement des recettes personnalisées et définir séparément des programmes pour chaque sole.

QUALITÉ DE CUISSON OPTIMALE GRÂCE À UNE CHALEUR UNIFORME

MATADOR – le nom du four légendaire est synonyme d'une qualité de cuisson optimale pour les boulangers du monde entier. Le MATADOR MDE est lui aussi le reflet de ces performances exceptionnelles. Ce four électrique se caractérise par ses éléments chauffants recouverts qui assure une chaleur rayonnante parfaite.

- Transfert de chaleur uniforme sur le produit de boulangerie
- Résistances couvertes empêchant des flammes trop importantes



DONNÉES TECHNIQUES

MATADOR® MDE		MDE 40	MDE 50	MDE 60	MDE 51	MDE 61	MDE 70
Largeur de sole	m	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Profondeur de sole	m	1,6	1,6	1,6	2	2	2
Nombre de soles		4	5	6	4	5	6
Surface de cuisson	m ²	3,84	4,8	5,76	4,8	6	7,2
Puissance de chauffe totale	kW	28,2	35,2	42,2	32,9	41,1	49,3
Priorité de commutation	kW	21,0	26,2	31,4	25,7	32,1	38,5
Poids total du four	kg	1 850	2 100	2 330	2 160	2 450	2 710
Protection par fusible maxi au total	A	50	63	80	63	80	80
Protection par fusible maxi Priorité de commutation	A	40	50	50	50	63	63





// WP NAVIGO II
PROFICONTROL plus

OPTIONS DE LA COMMANDE WP NAVIGO II PROFI-CONTROL

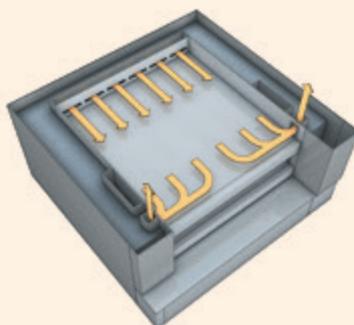
WP OVEN-CONTROL

- Diagnostic à distance via Internet
- Commande de l'écran via Internet
- Mise en réseau des différents fours
- Maître-esclave

WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL

Minimisation des pertes d'énergie pendant les pauses de cuisson grâce aux fonctions suivantes :

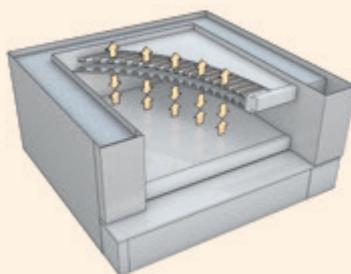
- Fonction veille avec réduction pilotée de la température



// Système de répartition de la vapeur

BUAGE SATURÉ SYSTÈME DE RÉPARTITION DE LA VAPEUR

- Buage saturé
- Cuisson coup sur coup
- 75 % d'humidité relative dès la première minute



// Système chauffant intelligent

SYSTÈME CHAUFFANT INTELLIGENT

- Garant d'un rayonnement uniforme de la chaleur

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Allemagne // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-8342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com