

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



MATADOR[®] MDV

Idealer Produktionsofen für den Einsatz mit
halb- und vollautomatischen Beschickungs-
und Automatisierungssystemen

WP BAKERYGROUP

MATADOR® MDV

Die Maxi-Version mit Brenner auf der Ofenrückseite

VORTEILE //

BACKFLÄCHE VON 12 BIS 43 M² //

GARANTIERTE GLEICHMÄSSIGKEIT

DURCH ZYKLOTHERM® // BEWÄHRTES

MATADOR® BACKERGEBNIS

NUTZEN

- Spezielle Heizgasführung – Zyklotherm®
- Formstabile Heizregister
- Hohe Temperaturbeweglichkeit
- Leistungsstarke Rohrschwadanlage im Brennerraum
- Schwadenverteilsystem
- Schwadenüberdruckanlage
- Zwangsgeführte Entschwadung
- Hohe Herde



AUSSTATTUNG

- Spezial-Stein-Backplatten
- Integrierte Absaugung
- Edelstahl-Türen
- WP NAVIGO³
3 Ofensteuerung

OPTIONEN

- Combitherm
- WP NAVIGO³ Vollversion
- Analoge Steuerung
- Glastüren
- Auszugsherde
- Stahlherdplatten
- Rauchgasklappe
- WP BakeryControl

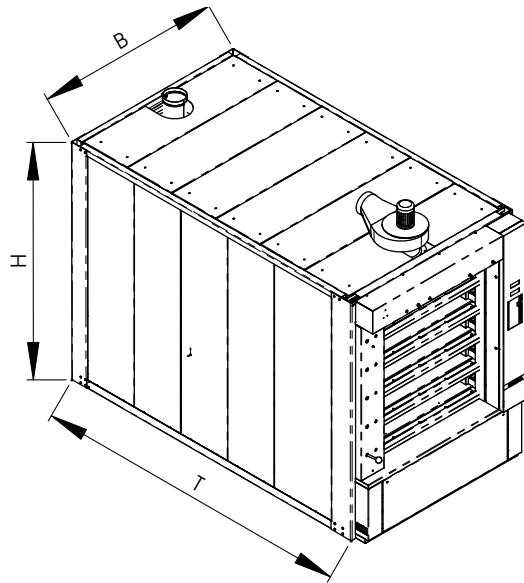
UNSERE BESCHICKUNGSSYSTEME

- **JACK**
für manuelle Bedienung
- **PAGE**
halbautomatisches Ladesystem
- **OBER PRO II**
vollautomatisches Automatisierungssystem für bis zu 8 MATADOR MDV Öfen

MATADOR® MDV

Beheizungsart: Öl oder Gas

2-fach breit		MDV 125
Backfläche	m ²	12
Herde	(T x B) mm	2.000 x 1.200
Anzahl der Herde	Stck	5
Ofen	(T x B) mm	3.170 x 1.830
Ofen	(H) mm	2.330
Raumhöhe mindestens	mm	3.000
Anzahl der Auszugsherde max. Standard		3
Anzahl der Auszugsherde max. Combitherm		3
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		30
Belegung gesamt 1 kg Brot freigeschoben		150
Bedienbarkeit		
Handbeschickung		✓
Ladesystem		✓
Anschlußwerte		
Heizleistung	[kW]	90
Elektr. Anschluß für Ventilator und Steuerung	[kW]	3,5

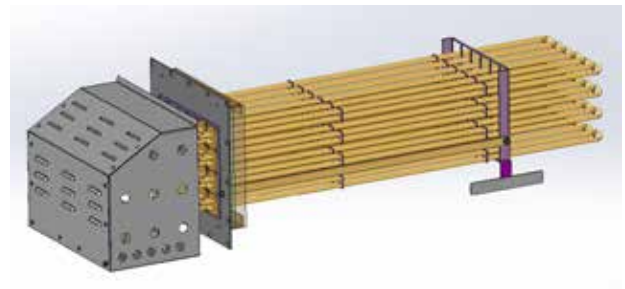


3-fach breit		MDV 180	MDV 220	MDV 230	MDV 260	MDV 430
Backfläche	m ²	18	22	21,6	26	43,2
Herde	(T x B) mm	2.400 x 1.800	2.000 x 1.800	2.400 x 1.800	2.400 x 1.800	2.400 x 1.800
Anzahl der Herde	Stck	4	6	5	6	10
Ofen	(T x B) mm	3.459 x 2.435	3.059 x 2.475	3.459 x 2.475	3.640 x 2.475	3.900 x 2.880
Ofen	(H) mm	2.310	2.800	2.521	2.800	4.300
Raumhöhe mindestens	mm	2.900	3.500	3.120	3.500	5.500
Anzahl der Auszugsherde max. Standard		2	-	-	-	-
Anzahl der Auszugsherde max. Combitherm		2	-	-	-	-
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		54	45	54	54	54
Belegung gesamt 1 kg Brot freigeschoben		216	270	270	324	540
Bedienbarkeit						
Handbeschickung		✓	X	X	X	X
Ladesystem		✓	✓	✓	✓	✓
Anschlußwerte						
Heizleistung	[kW]	130	145	150	180	240
Elektr. Anschluß für Ventilator und Steuerung	[kW]	4,2	4,2	4,2	4,2	18

MATADOR® MDV

Beheizungsart: elektrische Heizpatrone

2-fach breit		MDV 125
Backfläche	m ²	12
Herde	(T x B) mm	2.000 x 1.200
Anzahl der Herde	Stck	5
Ofen	(T x B) mm	3.170 x 1.830
Ofen	(H) mm	2.330
Raumhöhe mindestens	mm	3.000
Anzahl der Auszugsherde max. Standard		3
Anzahl der Auszugsherde max. Combitherm		3
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		30
Belegung gesamt 1 kg Brot freigeschoben		150
Bedienbarkeit		
Handbeschildung		✓
Ladesystem		✓
Elektrischer Anschluß		
Heizleistung gesamt	[kW]	80
Absicherung	[A]	160
Anschlußwert	[kVA]	83



Kundenseitig ist sicherzustellen, dass der Anschlusswert seitens Energieversorger zur Verfügung gestellt werden kann.

3-fach breit		MDV 180	MDV 220	MDV 230	MDV 260	MDV 430
Backfläche	m ²	18	22	21.6	26	43.2
Herde	(T x B) mm	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	6	5	6	10
Ofen	(T x B) mm	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	(H) mm	2.310	2.800	2.521	2.800	4.300
Raumhöhe mindestens	mm	2.900	3.500	3.120	3.500	5.500
Anzahl der Auszugsherde max. Standard		2	-	-	-	-
Anzahl der Auszugsherde max. Combitherm		2	-	-	-	-
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		54	45	54	54	54
Belegung gesamt 1 kg Brot freigeschoben		216	270	270	324	540
Bedienbarkeit						
Handbeschildung möglich		✓	X	X	X	X
Mit Ladesystem bedienbar		✓	✓	✓	✓	✓
Elektrischer Anschluß						
Heizleistung gesamt	[kW]	120	130	129	167	auf Anfrage
Absicherung	[A]	200	250	250	250	auf Anfrage
Anschlußwert	[kVA]	123,9	133,9	132,8	170,9	auf Anfrage

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