

think process!



MATADOR® MDE
Elektrisch beheizter Etagenbackofen
Herdbreite 1.800 mm

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
- Integrierte Schwadenabsaughaube mit Ventilator
- Edelstahltüren
- Vorrangschaltung (Herd vor Schwaden)
- Separater Schwadenapparat pro Herd
- Zwei Dampfentlastungsklappen, von vorne zugänglich
- Einzelwechselbare Heizstäbe
- Vorbereitet für externe Lastabschaltung (Herd und Schwadenapparat getrennt)
- WP NAVIGO 3 mit Herdbedienfeldern ohne automatische Schwadenschieber

OPTIONEN

- WP NAVIGO 3 Vollversion für vollautomatische Beschwadung
- WP Bakery Control – Die zentrale Software für Ihre Bäckerei
- Klapptisch
- Glastüren pro Herd
- Auszugsherde (max. 3 Herde)

„Abbildung MATADOR® MDE mit Sonderausstattung Glastüren“

TECHNISCHE DATEN

MATADOR® MDE 2-fach breit		MDE 80	MDE 100	MDE 101	MDE 125
Backfläche	m ²	8	10	10	12.5
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	12	15	15	18
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

WP NAVIGO 3

EINFACHE BEDIENUNG. SIE PROFITIEREN TÄGLICH DAVON.

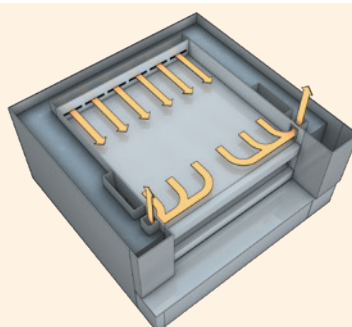
Mit der innovativen Steuerung **WP NAVIGO 3** haben Sie alle Funktionen kompakt im Griff. Sie bietet das Maximum an Ergonomie, Arbeitserleichterung und wirtschaftlichem Betrieb.

- 10 „ Display mit Glas-Touch-Oberfläche
- WP NAVIGO 3 Steuerung in der teilautomatischen Version oder optional WP NAVIGO 3 Plus Steuerung mit vollautomatischer Beschwadung
- Jeder Herd mit eigenem Schwadentaster
- WP BakeryControl
Die zentrale Software für Ihre Bäckerei
- Einfache, logische Programmierung
- Bis zu 250 Rezepte speicherbar
- Speichert lückenlos jeden Backprozessverlauf
- Identische Bediensystematik für alle Ofenmodelle
- WP ISOTHERMISCHES BACKEN
Die Mengenautomatik des Backens
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (IEC)
Minimierung des Energieverlustes während Backpausen durch Standby-Funktion mit gesteuerter Temperaturreduzierung

SICHER ▶ BESSER ▶ DIGITAL



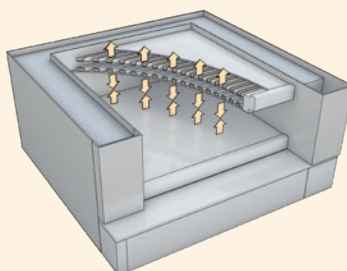
// WP NAVIGO 3 - Steuerung



// 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