

think process!



MATADOR® MDE

Bewährte Matador Backqualität
elektrisch beheizt

MATADOR® MDE

ELEKTRISCH – LEISTUNGSSTARK – PRODUKTIV – EFFIZIENT

Der elektrisch beheizte MATADOR ist mit seinen vielfältigen Funktionen ein echtes Multitalent, und das bei bewährter MATADOR-Backqualität. **Flexibel und anpassungsfähig.** Jeder Herd ist ein eigenständiger Ofen mit getrennt regelbarer Unter- und Oberhitze. Daher ist er ideal für kleine Chargen, für den zeitgleichen Backvorgang verschiedener Backwaren und ebenso für anspruchsvolle Produkte. Erhältlich als Konditorenofen oder auch als Beistellofen zur Herstellung von Spezialprodukten in größeren Bäckereien.

**VORTEILE // ELEKTRISCH BEHEIZT // OBER- UND UNTERHITZE
IN JEDEM HERD GETRENNT REGELBAR // JEDER HERD IST EIGENER OFEN //
KAMINUNABHÄNGIG (OPTIONAL) // BESTE BACKQUALITÄT //
ECHTES SCHUSS-AUF-SCHUSS-BACKEN //
STRAHLUNGSWÄRME DURCH VERDECKTE HEIZSTÄBE //
SPEZIAL-STEIN-BACKPLATTEN FÜR STEINOFENBROT //
BEWÄHRTE MATADOR® BACKQUALITÄT**

NUTZEN

- Bewährte MATADOR®-Backqualität
- Kein Überflammen
- Backkammer dampfdicht, rundum geschweißt
- Perfekte Rösche, auch bei schwadenempfindlichem Gebäck
- 4 bis 6 Herde
- Backfläche von 4 bis 14,4 m²
- Jeder Herd einzeln regel- und abschaltbar
- Ober- und Unterhitze in jedem Herd getrennt regelbar
- Eigener Schwadenapparat für jeden Herd
- Beladertauglich
- Einfache Einbringung, Ofen ist auf Rollen



AUSSTATTUNG

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

OPTIONEN:

- Dampfkondensator
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (WP IEC)
- Manuelles Beladersystem
- WP BakeryControl
Die zentrale Software für Ihre Bäckerei

DAS IST EINZIGARTIG!

MIT VOLLDAMPF VORAUSS!

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

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

HOHE HERDKAMMER FÜR BROTT!

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!



WP NAVIGO 3 STEUERUNG

Mit der WP NAVIGO 3 ist der MATADOR MDE einfach zu bedienen – 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.

MDE MODULAR - ANSCHLUSSEITE

Die elektrische Anschlussseite ist wahlweise von rechts oder links möglich. Auf der Anschlussseite befinden sich **immer** die Steuerung **und** die Türgriffe.



Anschlussseite links

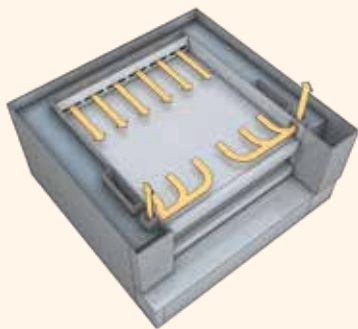


Anschlussseite rechts

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.

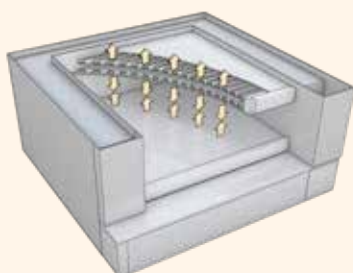
- Gleichmäßige Wärmeübertragung auf das Backgut
- Verdeckte Heizstäbe verhindern Überflämmung



// 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



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.

- Display mit Glas-Touch-Oberfläche wahlweise:
 - mit einem 10" Display zur Steuerung aller Herde
 - Je Herd ein 7" Display zur Steuerung des zugeordneten Herdes
- WP NAVIGO 3 Steuerung in der teilautomatischen Version oder optional WP NAVIGO 3 Plus Steuerung mit vollautomatischer Beschwädung
- 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



TECHNISCHE DATEN

| MATADOR MDE 1-fach breit | | 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 | m ² | 3,84 | 4,8 | 5,76 | 4,8 | 6 | 7,2 |
| Heizleistung gesamt | kW | 35,36 | 44,13 | 52,9 | 41,6 | 51,93 | 62,26 |
| Vorrangschaltung | kW | 21,0 | 26,2 | 31,4 | 25,7 | 32,1 | 38,5 |
| Absicherung max. Gesamt | A | 50 | 63 | 80 | 63 | 80 | 80 |
| Absicherung max. Vorrangschaltung | A | 40 | 50 | 50 | 50 | 63 | 63 |

| MATADOR MDE 2-fach breit | | MDE 80 | MDE 101 | MDE 122 | MDE 100 | MDE 125 | MDE 144 |
|--------------------------------------|----------------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Herdbreite | m | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Herdtiefe | m | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 | 2 |
| Herdanzahl | | 4 | 5 | 6 | 4 | 5 | 6 |
| Backfläche | m ² | 7,68 | 9,6 | 11,52 | 9,6 | 12 | 14,4 |
| Heizleistung gesamt | kW | 57,5 | 71,85 | 86,2 | 67,7 | 84,5 | 101,4 |
| Vorrangschaltung | kW | 43,1 | 53,85 | 64,6 | 53,3 | 66,5 | 79,8 |
| Heizleistung/m ² Backfl. | kW | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,1 | 7,0 | 7,0 |
| Ofengesamtgewicht | kg | 3.350 | 3.550 | 3.750 | 4.000 | 4.400 | 4.800 |
| Absicherung max. gesamt | A | 100 | 125 | 160 | 125 | 160 | 160 |
| Absicherung max. Vorrangschaltung | A | 80 | 100 | 125 | 100 | 125 | 160 |

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