

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



MATADOR[®] MDE
Qualité de cuisson MATADOR[®]
reconnue à chauffage électrique

WP BAKERYGROUP

think process!

MATADOR® MDE

ÉLECTRIQUE – PERFORMANT – PRODUCTIF – EFFICACE

Avec ses multiples fonctions, le MATADOR à chauffage électrique est un véritable talent polyvalent, et ce avec la qualité de cuisson reconnue du MATADOR. **Flexible et adaptable.** Chaque sole est un four autonome avec chaleur supérieure et inférieure réglables séparément, ce qui rend le MATADOR idéal pour les petites charges, pour la cuisson simultanée de différents produits de boulangerie, mais aussi pour les produits exigeants. Disponible comme four de pâtisserie ou comme four d'appoint pour la fabrication de produits spéciaux dans les grandes boulangeries.

AVANTAGES // À CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE // RÉGLAGE SÉPARÉ DE LA CHALEUR SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE DANS CHAQUE SOLE // CHAQUE SOLE EST UN FOUR AUTONOME // INDÉPENDANT D'UNE CHEMINÉE (EN OPTION) // MEILLEURE QUALITÉ BOULANGÈRE // VÉRITABLE CUISSON COUP SUR COUP // PLAQUES DE CUISSON SPÉCIALES EN PIERRE POUR PAIN CUIT AU FOUR EN PIERRE // QUALITÉ DE CUISSON MATADOR® RECONNUE

AVANTAGE

- Qualité de cuisson MATADOR® reconnue
- Pas de flammes excessives
- Chambre de cuisson soudée sur tout le pourtour pour assurer l'étanchéité à la vapeur
- Croûte parfaite, même avec des petits pains sensibles à la buée
- De 4 à 6 soles
- Surface de cuisson de 4 à 14,4 m²
- Chaque sole réglable et désactivable individuellement
- Réglage séparé de la chaleur supérieure et inférieure dans chaque sole
- Appareil à buée propre à chaque sole
- Compatible avec un chargeur
- Mise en place facile, le four est sur roulettes



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)

OPTIONS :

- Condenseur de buée
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (WP IEC)
- Chargeur manuel
- WP BakeryControl
Le logiciel central pour votre boulangerie

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.

CHAMBRE 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 !



COMMANDE WP NAVIGO 3

La commande WP NAVIGO 3 permet 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.

MDE MODULAR – CÔTÉ DE RACCORDEMENT

Le raccordement électrique peut se faire au choix par la droite ou par la gauche. Le côté de raccordement comporte **toujours** la commande **ainsi que** les poignées de porte.



Côté de raccordement par la gauche

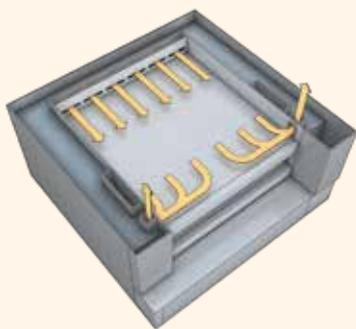


Côté de raccordement par la droite

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.

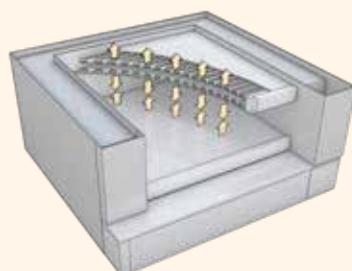
- Transfert de chaleur uniforme sur le produit de boulangerie
- Résistances couvertes empêchant des flammes trop importantes



// Système de répartition de la vapeur

BUÉE SATURÉE SYSTÈME DE RÉPARTITION DE LA BUÉE

- Buée saturée
- 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



WP NAVIGO 3

UTILISATION SIMPLE. VOUS EN PROFITEZ TOUS LES JOURS.

Avec la commande innovante **WP NAVIGO 3** vous avez toutes les fonctions à portée de main. Elle offre un maximum d'ergonomie, de allègement du travail et de rentabilité.

- Affichage en surface tactile en verre au choix avec
 - un écran 10" pour commander toutes les soles
 - un écran 7" pour chaque sole pour commander la sole attribuée
- Commande WP NAVIGO 3 en version semi-automatique ou, en option, commande WP NAVIGO 3 Plus, avec buage entièrement automatique
- Chaque sole dotée de sa propre bouton de formation de buée
- WP BakeryControl
Le logiciel central pour votre boulangerie
- Programmation simple et logique
- Jusqu'à 250 recettes pouvant être enregistrées
- Enregistrement complet de chaque déroulement du processus de cuisson
- Même systématique de commande pour tous les modèles de fours
- WP CUISSON ISOTHERMIQUE
Le contrôle automatique de la quantité de cuisson
- WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (IEC)
Minimisation des pertes d'énergie pendant les pauses de cuisson grâce à la fonction veille avec réduction pilotée de la température

SÛR ▶ MEILLEUR ▶ NUMÉRIQUE



DONNÉES TECHNIQUES

MATADOR MDE Largeur simple		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	35,36	44,13	52,9	41,6	51,93	62,26
Priorité de commutation	kW	21,0	26,2	31,4	25,7	32,1	38,5
Protection par fusible maxi au total	A	50	63	80	63	80	80
Protection par fusible maxi au priorité de commutation	A	40	50	50	50	63	63

MATADOR MDE Largeur double		MDE 80	MDE 101	MDE 122	MDE 100	MDE 125	MDE 144
Largeur de sole	m	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
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	7,68	9,6	11,52	9,6	12	14,4
Puissance de chauffe totale	kW	57,5	71,85	86,2	67,7	84,5	101,4
Priorité de commutation	kW	43,1	53,85	64,6	53,3	66,5	79,8
Puissance de chauffe/m ² de surface de cuisson	kW	7,5	7,5	7,5	7,1	7,0	7,0
Poids total du four	kg	3 350	3 550	3 750	4 000	4 400	4 800
Protection par fusible maxi au total	A	100	125	160	125	160	160
Protection par fusible maxi au priorité de commutation	A	80	100	125	100	125	160

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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