

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

MATADOR®

LA CUISSON SANS COMPROMIS



WP BAKERYGROUP



WP BAKERYGROUP

Dans le monde entier, des entreprises artisanales de boulangerie, ainsi que des grandes boulangeries industrielles font confiance à WP BAKERYGROUP en sa qualité de principal fournisseur de machines et installations, sur toute la chaîne de production.

Le groupe couvre tous les domaines de la technique de boulangerie avec une grande compétence. De nombreuses filiales WP sont leaders dans leur domaine spécialisé depuis des décennies, voire même pour certaines d'entre elles depuis plus d'un siècle. Grâce à leur savoir-faire, elles conçoivent des solutions techniques innovantes qui ont toutes le même objectif : aider les boulangeries à fabriquer des produits d'une qualité de cuisson optimale de manière rentable et éco-énergétique.

WP Werner & Pfleiderer Bakery Technologies

WP Bakery Technologies est la référence en matière de fabrication de fours depuis plus de 100 ans. D'innombrables brevets et inventions sont devenus des standards dans le secteur de la boulangerie, tels que le four à étages légendaire **MATADOR®** et le système chauffant ZYKLOTHERM®.

Chaque nouvelle génération de fours se distingue par des idées créatives et des découvertes techniques d'avenir, comme c'est le cas du **MATADOR®**.



STRICTES **EXIGENCES**

DE L'IMPORTANCE DE VOTRE RÔLE EN TANT QUE BOULANGER

Surfaces cultivées. Céréales. Pain. Partout dans le monde, depuis la nuit des temps, les hommes utilisent la nature et produisent, grâce à son aide, les mêmes aliments de base. Avec des résultats des plus divers.

Certes, l'être humain ne vit pas que de pain. Mais le pain est un composant quasi incontournable de notre alimentation. Actuellement, l'association créative de traditions et d'innovations permet non seulement de créer de nouveaux produits de boulangerie très appréciés, mais la mondialisation toujours plus marquée assure dans le même temps l'échange passionnant de toutes sortes de recettes à succès au-delà des frontières.

CONFIANCE ET FIABILITÉ

L'évolution actuelle est très positive pour les consommateurs. Ils bénéficient de la qualité, de la diversité et de la fraîcheur des produits. Plus que jamais auparavant. Chez le boulanger ou au comptoir de vente, ce n'est désormais plus vraiment la faim qui décide du succès d'un produit, mais bien plus sa consommation spontanée.

En tant que boulanger, vous contribuez amplement à cette évolution. Car vous bénéficiez de la confiance des clients et vous offrez la fiabilité. Tant en conservant vos propres recettes qu'en vous montrant ouvert aux nouveaux produits. Dans ce contexte, il est indispensable de respecter des **EXIGENCES STRICTES** au quotidien.





TECHNIQUE PARFAITE

OU COMMENT CRÉER LES CONDITIONS IDÉALES.

À quoi bon avoir des recettes absolument délicieuses et les ingrédients les meilleurs si, jour après jour, il n'est pas possible d'avoir une cuisson de qualité identique ? Pour assurer la satisfaction des clients et votre réussite économique, deux aspects sont primordiaux : votre qualification professionnelle et l'équipement le meilleur possible.

Dans cette perspective, nous nous considérons comme un partenaire compétent. Pour les boulangeries traditionnelles comme pour les gérants de filiales au nombre croissant. Quelle que soit la taille de leur exploitation, nous proposons à nos clients un conseil personnalisé, une planification précise, une technique innovante et un encadrement durable au meilleur de leur niveau.



SAVOIR ET CLAIRVOYANCE

Nous disposons du savoir-faire pour équiper précisément les boulangeries, quelle que soit leur taille, afin qu'elles puissent travailler efficacement et en toute rentabilité. En fin de compte, c'est le boulanger lui-même qui détermine le rendement en fonction de ses points forts. Mais une chose est primordiale dans ce contexte :

la société **WP BAKERYGROUP** représente le seul prestataire complet à l'échelle mondiale ! Nous concevons, produisons et installons non seulement des fours de cuisson, mais aussi tout l'équipement périphérique assorti ! Et le « Made in Germany » accompagnant chaque **MATADOR®** est le garant d'un produit sophistiqué du point de vue technique et d'une qualité exceptionnelle.

En résumé : depuis plus d'un siècle, nous fournissons aux boulangers l'équipement de base. Des milliers d'entre eux, de par le monde, développent leurs activités grâce à cela. Depuis six décennies, le four à étages **MATADOR®** est synonyme de **TECHNIQUE PARFAITE**.



UN VRAI TALENT POLYVALENT

**QUI VOUS ACCOMPAGNE PENDANT
DES DÉCENNIES.**

MATADOR®. Pour nous, en tant que fabricant, c'est bien entendu le nom du produit. Mais c'est aussi un critère de qualité. Les boulangers du monde entier partagent aussi cet avis. Pour eux, **MATADOR®** et **QUALITÉ** sont indissociables. Les arguments en la matière sont très convaincants.

- Four à étages classique conçu en acier inoxydable.
- Surfaces de cuisson d'accès facile – de 8 à 43 m².
- Système chauffant unique en son genre **ZYKLOTHERM®** pour un transfert optimal de la chaleur.
- Mobilité de la température exceptionnelle et exemplaire
- Excellente distribution de la vapeur, avec de la buée épaisse
- Plaques de cuisson spéciales en pierre de grande qualité, proposées de série.
- Isolation high-tech ultra efficace de 30 cm d'épaisseur.
- Commande ergonomique via un écran grand format
- Intégration directe et différée de systèmes d'enfournement semi-automatiques et entièrement automatiques.

COMPÉTENCE ET COHÉRENCE

Chaque **MATADOR®** répond à ce critère clairement défini. Des résultats de cuisson d'une régularité extrême, reproductibles à l'infini, et ce depuis des décennies déjà ! Face à tous ces arguments, le doute n'est plus permis concernant ce four à étages : c'est un **VRAI TALENT POLYVALENT.**





DÉTAILS EXCEPTIONNELS

DES ÉLÉMENTS UNIQUES À CETTE SÉRIE HORS PAIR.

La société **WP BAKERYGROUP** en sa qualité de prestataire complet, vous fournit donc aussi tout l'équipement périphérique autour du four à étages. Un argument de poids. Mais quels avantages concrets font du **MATADOR®** le choix par excellence et contribuent à une réduction de la consommation d'énergie allant jusqu'à 30 % par rapport à des fours comparables ?

SYSTÉMATIQUE ET SÉCURITÉ

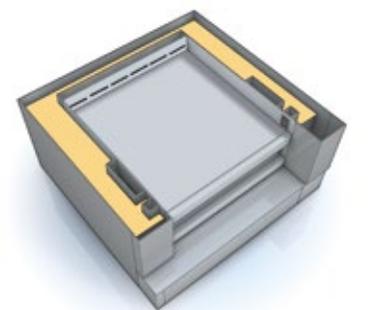
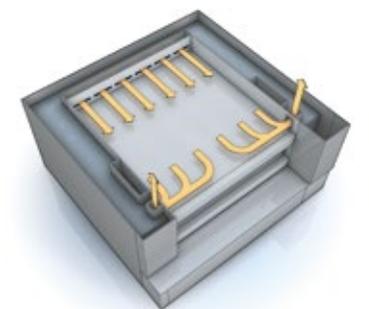
Le système chauffant éprouvé **ZYKLOTHERM®**, les **plaques de cuisson spéciales en pierre** et la commande intelligente **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL** du **MATADOR®** jouent un rôle crucial en termes de faible consommation d'énergie et de qualité optimale de cuisson.

EXCELLENTE DISTRIBUTION DE LA VAPEUR, AVEC UNE BUÉE IDÉALE !

La cuisson coup sur coup ? Une évidence avec le **MATADOR®**. L'appareil à buée, équipé d'un système de répartition de la vapeur, d'un système de surpression et de clapets d'échappement disposés sur les deux côtés assurent une distribution uniforme de la buée épaisse.

Concrètement : vous obtenez 75 % d'humidité relative en moins d'une minute ! Optimal pour un aspect brillant appétissant, un cœur tendre et une croûte particulièrement croustillante.

Parfaite constance de la température grâce au **WP ENERGIE BLOCK !** Réduction des pertes d'énergie en surface ! C'est là une clé fondamentale d'une cuisson économique. L'isolation ultra performante sur trois côtés y contribue considérablement. Grâce à sa couche thermique high-tech de 30 cm d'épaisseur, elle réduit les pertes d'énergie en surface d'environ 11 %.



Parfaite isolation grâce à la couche isolante high-tech de 30 cm sur trois côtés

MATADOR **STONE**

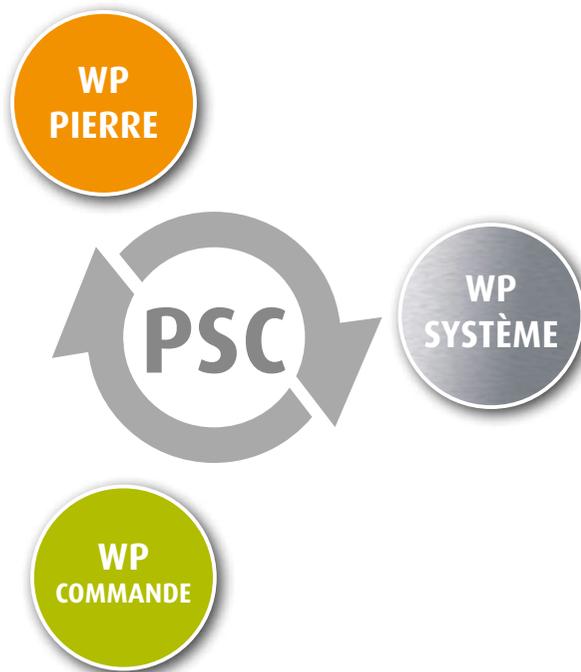
LA PIERRE - UN HABILLAGE INTÉGRAL POUR UNE QUALITÉ DE CUISSON PARFAITE !

Le principe de fonctionnement du **MATADOR®** permet de cuire comme dans un four à bois, à l'aide de chaleur rayonnante et d'une courbe de cuisson décroissante. Du fait de la température de début de cuisson légèrement accrue, la chaleur rayonnante suffit pour l'ensemble du processus de cuisson. Les produits ont ainsi un volume plus important, avec une croûte particulièrement croustillante et une fraîcheur durable.

OPTIMISATION CIBLÉE POUR VOUS PERMETTRE D'AUGMENTER DIRECTEMENT LA QUALITÉ DE CUISSON.

Pour réussir à travailler de manière rentable, des coûts énergétiques faibles sont primordiaux. Toutefois, la qualité de cuisson visée est clairement privilégiée.

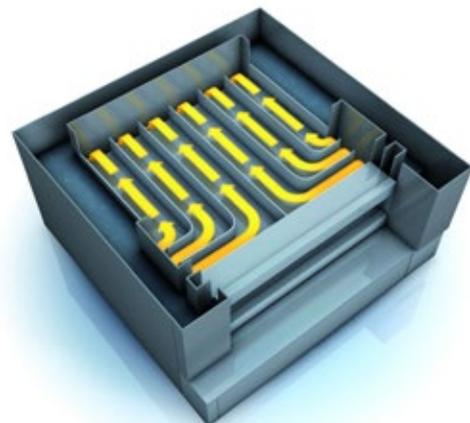
C'est l'association d'une cuisson traditionnelle et de techniques innovantes qui vous garantit, en tant que boulanger, un pain de qualité exceptionnelle et au goût délicieux. C'est à partir de cet enseignement que nous avons mis au point le concept PSC : **Pierre + Système + Commande**.



LE SYSTÈME – D'EXCELLENTS PRODUITS DE BOULANGERIE GRÂCE AU **ZYKLOTHERM®**!

Le **ZYKLOTHERM®** représente le système chauffant du **MATADOR®**. Nous l'utilisons depuis toujours et n'avons cessé de l'optimiser.

Son principe éco-énergétique : les gaz de chauffe pénètrent par l'avant, dans la partie la plus sensible du four. De là, ils sont guidés à travers les canaux chauffants, par le chemin le plus court. Le résultat de ce transfert de chaleur : un processus de cuisson uniforme, une couleur parfaite, une belle croûte et le plein développement des arômes, et cela bien entendu aussi dans le cadre d'une cuisson coup sur coup.



LA COMMANDE – LA CENTRALE DE RÉFLEXION AVEC UN OBJECTIF CLAIR D'ÉCONOMIES DE COÛT !

Grâce aux technologies de commande dernier cri, il est possible de perfectionner en permanence la cuisson traditionnelle dans le **MATADOR®**. Cela signifie en pratique : notre commande **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL** offre des conditions optimales pour des résultats de cuisson incomparables avec notre actuelle génération **MATADOR®**. Et ce tout particulièrement en association avec la technique **ZYKLOTHERM®** décrite ci-avant et l'habillage intégral en pierre hautes performances.

MATADOR

WP Bakery Technologies

232 °C
35:00
220 °C
60:00



DE RÉELLES **ALTERNATIVES**

POUR LESQUELLES VOUS POUVEZ OPTER EN TOUTE SÉRÉNITÉ.

Le **MATADOR®** est un four à étages classique qui peut être équipé de surfaces de cuisson allant de 8 à 43 m². Il est proposé dans les versions MD et MDV. Ces deux versions, pourvues de plaques de cuisson spéciales en pierre, conviennent par leur résultat de cuisson particulièrement homogène et reproductible à l'infini.

MATADOR® MD – LA VERSION DE BASE

- Surfaces de cuisson de 8 à 19 m²
- Fonctionnement au choix au fuel ou au gaz.

MATADOR® MD – LA VERSION MAXI

- Surfaces de cuisson de 8 à 43 m²
- Fonctionnement au choix au fuel ou au gaz.
- Parfaitement adaptée pour un équipement avec des systèmes d'automatisation semi-automatiques et entièrement automatiques.

FONCTIONNALITÉ ET FLEXIBILITÉ

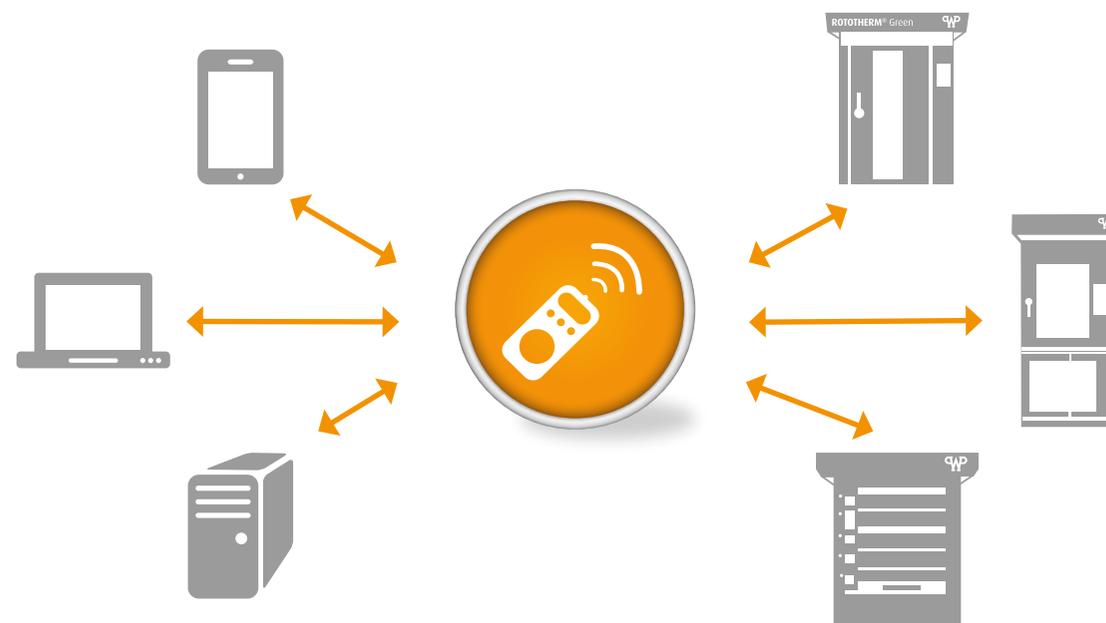
Outre les caractéristiques décrites ci-avant, le MDV séduit par l'accessibilité du brûleur depuis l'arrière. Il est ainsi possible d'effectuer une maintenance pendant un enfournement.



WP OVEN-CONTROL

LA CENTRALE DE RÉFLEXION DOTÉE D'UNE OPTION EXTRÊMEMENT INTÉRESSANTE

La rentabilité exemplaire de la commande **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL** vient en outre de l'utilisation du WP OVEN-CONTROL. Il permet d'interconnecter plusieurs fours pour faciliter ainsi la saisie des recettes et surveiller les différents processus de cuisson via un PC/Internet. Il comprend aussi un contrôle instantané des données et un diagnostic à distance par PC. Bien évidemment, ce système peut s'employer non seulement avec le **MATADOR®** mais aussi pour tous les autres modèles de fours.



WP NAVIGO II PROFI-CONTROL

UTILISATION SIMPLE DONT VOUS TIREZ PARTI CHAQUE JOUR.

Avec la commande innovante **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL**, vous avez toutes les fonctions à portée de main. Elle offre un maximum d'ergonomie, de facilité d'utilisation et de rentabilité.

- Concentration sur un seul panneau de commande
- Écran particulièrement grand
- Diffusion entièrement automatique de la vapeur
- Chaque chambre de cuisson dotée de son propre bouton de formation de vapeur
- Écran tactile avec affichage de pictogrammes
- 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





UNE VASTE **EXPÉRIENCE**

SUR LAQUELLE VOUS POUVEZ COMPTER EN TOUTES CIRCONSTANCES.

Vous serez certainement d'accord avec nous : la qualité est la meilleure des recettes. C'est pourquoi nous employons cette recette depuis plus de 135 ans dans notre entreprise. Les 60 dernières années ont été marquées plus particulièrement par le **MATADOR®**.

1877

Octroi d'un brevet pour une machine de pétrissage et de mélange munie de deux disques de brassage elliptiques à Paul Freyburger de Stuttgart

1878

Reprise sous contrat du brevet par Paul Pfeleiderer

1880

Fondation de la société Werner & Pfeleiderer pour la production de machines spéciales destinées aux boulangeries

1900

Propres usines de production en Europe et aux États-Unis

1938

Introduction du chauffage **ZYKLOTHERM®** dans la structure du four.

1953

Livraison du premier four **MATADOR®**

1964

Concentration de la fabrication des fours à Dinkelsbühl

1992

Commercialisation du système d'enfournement OBER

2011

Inauguration du centre de boulangerie à Rietberg

2013

Inauguration du centre de boulangerie à Dinkelsbühl



La série spéciale **MATADOR® STORE HISTORY EDITION** au design rétro à l'occasion du 60ème anniversaire

SOLIDITÉ ET DURABILITÉ

Du fait de l'incroyable longueur de la phase d'utilisation, investir dans un nouveau **MATADOR®** revient à signer un contrat pour des générations. Au sens propre du terme. L'achat du grand-père peut servir encore au petit-fils dans bien des cas. C'est la conséquence logique et heureuse de notre **VASTE EXPÉRIENCE**.





think process!



VOUS POUVEZ NOUS FAIRE CONFIANCE !

Grâce au label de qualité WP, vous reconnaissez en un clin d'œil dans quels domaines les machines WP sont premières de leur classe.

WP BakingQuality

Les boulangers exigeants souhaitent des machines et installations avec lesquelles ils peuvent produire des produits de la boulangerie haut de gamme. Cette technique, nous la prénommons WP BakingQuality.



WP SmartControl

Convivialité d'utilisation, sécurité de la production et grande disponibilité : voilà ce qu'est le WP SmartControl. D'un point de vue pratique, cela signifie : les machines et installations de WP sont faciles à utiliser, ont une commande par menus identique avec des pictogrammes, des couleurs et des processus uniformes et vous proposent sur demande un diagnostic à distance et une télémaintenance sûrs et performants.



WP GreenEnergy

Consommation d'énergie la plus faible possible - efficacité la plus élevée possible : c'est dans cet esprit que nous mettons au point des solutions techniques innovantes qui préservent des ressources d'énergie précieuses, polluent moins l'environnement et réduisent les coûts énergétiques des boulangeries.



WP CleanTec

La saleté ne doit tout simplement pas apparaître. Si on ne peut l'éviter, elle doit pouvoir être détectée et éliminée facilement. C'est là le concept de WP CleanTec. Il est mis en application au moyen de constructions préventives, de détails astucieux sur les machines et de matériaux innovants : pour un maximum d'hygiène !



WP Blue Value

Grâce à des prestations complètes de service après-vente et d'assistance, WP Blue-Value fait en sorte que votre parc de machines fonctionne constamment en toute sécurité, sur toute la durée du cycle de vie.



D'EXCELLENTE PERSPECTIVES

POUR VOUS ET NOUS, ENSEMBLE, SOUS LE SIGNE DE LA RÉUSSITE

L'énergie. De nos jours, c'est l'un des principaux sujets de discussion. On y parle surtout de transition énergétique, de consommation d'énergie et de coûts énergétiques. Il est absolument clair que notre entreprise a pris pleinement conscience de la problématique de l'énergie au cours des décennies et qu'elle est devenue leader du marché dans ce domaine.

Chaque **MATADOR®** est conçu précisément de manière à assurer une cuisson au bon moment avec une quantité optimale d'énergie.

La chaleur rayonnante agit en continu et intensément à chaque phase. Dans ce cadre, le **ZYKLOTHERM®** assure une répartition uniforme de la chaleur dans tout le four.



think process!

 **BAKERYGROUP**

 Kemper

 Haton

 Riehle

 Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

 Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

ZAC Boulevard de L'Océan // Port Launay // 44220 Couerou // France // Tél. +33 24 08 560-45 //
Fax +33 24 08 560-46 // www.wpbakerygroup.org