

*think process!*



Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies



# MATADOR<sup>®</sup> MDV

Four de production idéal pour une utilisation avec des systèmes d'enfournement et d'automatisation semi-automatiques ou entièrement automatiques.

**WP** BAKERYGROUP

# MATADOR® MDV

## La version maxi avec brûleur à l'arrière du four

### AVANTAGES //

SURFACE DE CUISSON DE 12 À 43 M<sup>2</sup> //

GARANTIE D'UNIFORMITÉ GRÂCE AU ZYKLOTHERM® //

RÉSULTAT DE CUISSON

MATADOR® ÉPROUVÉ

### AVANTAGE

- Guide de chauffage spécial – Zyklotherm®
- Registre de chauffage de forme stable
- Mobilité de la température élevée
- Appareil à buée performant dans le chambre de brûleur
- Système de répartition de la buée
- Système de surpression de la buée
- Évacuation forcée de la buée
- Fours hauts



### ÉQUIPEMENT

- Plaques de cuisson spéciales en pierre
- Système d'aspiration intégré
- Portes en acier inoxydable
- Commande du four WP NAVIGO<sup>3</sup>

### OPTIONS

- Combitherm
- Version intégral WP NAVIGO<sup>3</sup>
- Commande analogue
- Portes en verre
- Fours sortants
- Plaques de cuisson en acier
- Volet des gaz de fumée
- WP BakeryControl

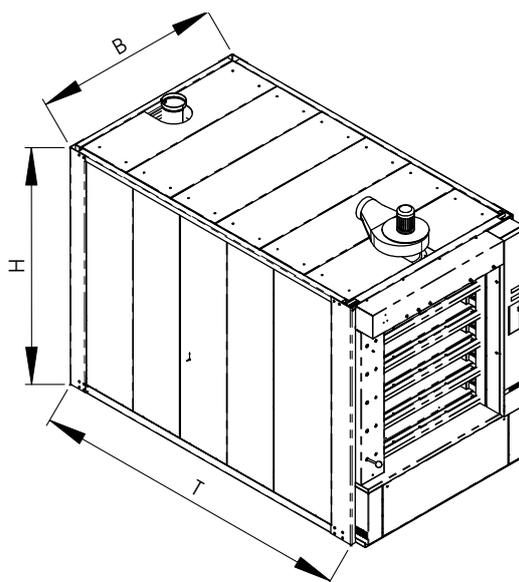
### NOS SYSTÈMES D'ENFOURNEMENT

- **JACK**  
pour une utilisation manuelle
- **PAGE**  
Système d'enfournement semi-automatique
- **OBER PRO II**  
Système d'automatisation entièrement automatique pour jusqu'à 8 fours MATADOR MDV

## MATADOR® MDV

Mode de chauffage : au fioul ou au gaz

Largeur double		MDV 125
Surface de cuisson	m <sup>2</sup>	12
Fours	(P x L) mm	2 000 x 1 200
Nombre de fours	Pièce	5
Four	(P x L) mm	3 170 x 1 830
Four	(H) mm	2 330
Hauteur de la pièce au moins	mm	3 000
Nombre de soles sortantes	Standard	3
Nombre de soles sortantes	Combitherm	3
Enfournement total 1 kg du pain, cuisson sur sole		30
Enfournement par sole 1 kg du pain, cuisson sur sole		150
<b>Utilisation</b>		
Enfournement manuel		✓
Système d'enfournement		✓
<b>Puissance connectée</b>		
Puissance de chauffe	[kW]	90
Raccordement électrique pour ventilateur et commande	[kW]	3,5

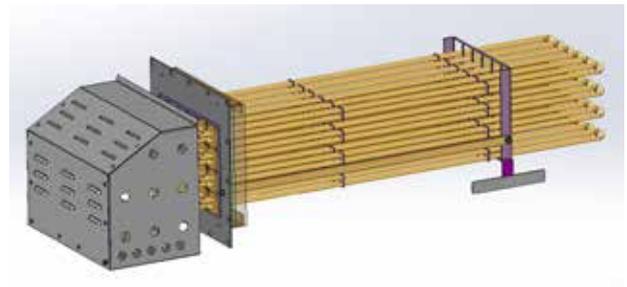


Largeur triple		MDV 180	MDV 220	MDV 230	MDV 260	MDV 430
Surface de cuisson	m <sup>2</sup>	18	22	21,6	26	43,2
Fours	(P x L) mm	2 400 x 1 800	2 000 x 1 800	2 400 x 1 800	2 400 x 1 800	2 400 x 1 800
Nombre de fours	Pièce	4	6	5	6	10
Four	(P x L) mm	3 459 x 2 435	3 059 x 2 475	3 459 x 2 475	3 640 x 2 475	3 900 x 2 880
Four	(H) mm	2 310	2 800	2 521	2 800	4 300
Hauteur de la pièce au moins	mm	2 900	3 500	3 120	3 500	5 500
Nombre de soles sortantes	Standard	2	-	-	-	-
Nombre de soles sortantes	Combitherm	2	-	-	-	-
Enfournement total 1 kg du pain, cuisson sur sole		54	45	54	54	54
Enfournement par sole 1 kg du pain, cuisson sur sole		216	270	270	324	540
<b>Utilisation</b>						
Enfournement manuel possible		✓	X	X	X	X
Utilisable avec un système d'enfournement		✓	✓	✓	✓	✓
<b>Puissance connectée</b>						
Puissance de chauffe	[kW]	130	145	150	180	240
Raccordement électrique pour ventilateur et commande	[kW]	4,2	4,2	4,2	4,2	18

## MATADOR® MDV

### Mode de chauffage : cartouche chauffante électrique

Largeur double		MDV 125
Surface de cuisson	m <sup>2</sup>	12
Fours	(P x L) mm	2 000 x 1 200
Nombre de fours	Pièce	5
Four	(P x L) mm	3 170 x 1 830
Four	(H) mm	2 330
Hauteur de la pièce au moins	mm	3 000
Nombre de soles sortantes	Standard	3
Nombre de soles sortantes	Combitherm	3
Enfournement total 1 kg du pain, cuisson sur sole		30
Enfournement par sole 1 kg du pain, cuisson sur sole		150
<b>Utilisation</b>		
Enfournement manuel		✓
Système d'enfournement		✓
<b>Connexion électrique</b>		
Puissance de chauffage totale	[kW]	80
Fusible	[A]	160
Puissance connectée	[kVA]	83



Le client doit s'assurer que la puissance connectée peut être mise à disposition par le fournisseur d'énergie.

Largeur triple		MDV 180	MDV 220	MDV 230	MDV 260	MDV 430
Surface de cuisson	m <sup>2</sup>	18	22	21,6	26	43,2
Fours	(P x L) 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
Nombre de fours	Pièce	4	6	5	6	10
Four	(P x L) 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
Four	(H) mm	2 310	2 800	2 521	2 800	4 300
Hauteur de la pièce au moins	mm	2 900	3 500	3 120	3 500	5 500
Nombre de soles sortantes	Standard	2	-	-	-	-
Nombre de soles sortantes	Combitherm	2	-	-	-	-
Enfournement total 1 kg du pain, cuisson sur sole		54	45	54	54	54
Enfournement par sole 1 kg du pain, cuisson sur sole		216	270	270	324	540
<b>Utilisation</b>						
Enfournement manuel possible		✓	X	X	X	X
Utilisable avec un système d'enfournement		✓	✓	✓	✓	✓
<b>Connexion électrique</b>						
Puissance de chauffage totale	[kW]	120	130	129	167	sur demande
Fusible	[A]	200	250	250	250	sur demande
Puissance connectée	[kVA]	123,9	133,9	132,8	170,9	sur demande

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