

think process!



ETAGENBACKOFEN MATADOR®

Backfläche von 8 bis 18 m²

MATADOR®

TECHNISCHE DATEN

MATADOR®		2-fach breit					3-fach breit			
		MD 80	MD 100	MD 101	MD 122	MD 125	MD 121	MD 150	MD 151	MD 190
Backfläche	m ²	8	10	10	12	12	12	14	14	18
Abmessungen Herde										
Tiefe	mm	1.600	2.000	1.600	1.600	2.000	1.600	2.000	1.600	2.000
Breite	mm	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.800	1.800	1.800	1.800
Anzahl der Herde		4	4	5	6	5	4	4	5	5
Abmessungen gesamter Ofen										
Tiefe	mm	2.550	2.950	2.650	2.650	3.050	2.550	2.950	2.650	3.050
Breite	mm	1.830	1.830	1.830	1.830	1.830	2.435	2.435	2.435	2.435
Höhe	mm	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310
Anzahl der Auszugsherde max.										
Standard		2	2	3	-	3	2	2	3	3
Combitherm		2	2	3	-	3	2	2	3	3
Belegung pro Herd 1 kg Brot freigeschoben		24	30	24	24	30	36	45	36	45
Belegung Gesamt 1 kg Brot freigeschoben		96	120	120	144	150	144	180	180	225
Beheizungsart: Öl- oder Gas										
Elektrischer Anschluss für Ventilator und Steuerung in	kVA	4,0	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	6,3	6,3
Heizleistung	KW	64	79	79	90	90	88	110	110	122
Beheizungsart: elektrische Heizpatrone*										
Heizleistung gesamt	KW	60	70	70	80	80	79	103	103	103
Absicherung	A	100	125	125	160	160	160	200	200	200
Anschlusswert	kVA	63,9	73,8	74,8	84,9	84,9	83,6	107,6	109	109

* Kundenseitig ist sicherzustellen, dass der Anschlusswert seitens Energieversorger zur Verfügung gestellt werden kann.

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