

think process!



FOUR À ÉTAGES MATADOR®

Surface de cuisson de 8 à 18 m²

MATADOR®

DONNÉES TECHNIQUES

MATADOR®		Largeur double					Largeur triple			
		MD 80	MD 100	MD 101	MD 122	MD 125	MD 121	MD 150	MD 151	MD 190
Surface de cuisson	m ²	8	10	10	12	12	12	14	14	18
Fours dimensions										
Profondeur	mm	1 600	2 000	1 600	1 600	2 000	1 600	2 000	1 600	2 000
Largeur	mm	1 200	1 200	1 200	1 200	1 200	1 800	1 800	1 800	1 800
Nombre de fours		4	4	5	6	5	4	4	5	5
Dimensions du four complet										
Profondeur	mm	2 550	2 950	2 650	2 650	3 050	2 550	2 950	2 650	3 050
Largeur	mm	1 830	1 830	1 830	1 830	1 830	2 435	2 435	2 435	2 435
Hauteur	mm	2 310	2 310	2 310	2 310	2 310	2 310	2 310	2 310	2 310
Nombre de soles sortantes										
Standard		2	2	3	-	3	2	2	3	3
Combitherm		2	2	3	-	3	2	2	3	3
Enfournement total 1 kg du pain, cuisson sur sole		24	30	24	24	30	36	45	36	45
Enfournement par sole 1 kg du pain, cuisson sur sole		96	120	120	144	150	144	180	180	225
Brûleur à combustible (gaz naturel, gaz liquide, huile)										
Raccordement électrique pour ventilateur et com- mande	kVA	4,0	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	6,3	6,3
Puissance de chauffe	KW	64	79	79	90	90	88	110	110	122
Cartouche chauffage électrique*										
Puissance de chauffage totale	KW	60	70	70	80	80	79	103	103	103
Fusible	A	100	125	125	160	160	160	200	200	200
Puissance électrique connectée	kVA	63,9	73,8	74,8	84,9	84,9	83,6	107,6	109	109

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

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