

MATADOR®

www.reiter-schweiger.de

MATADOR®



Pour d'excellents résultats de cuisson

Veuillez trouver les données techniques détaillées dans les fiches produit actuels de notre site Internet :

www.wp-l.de/produktwelt/produktblaetter.html



Werner France
Bakery Technologies

Boulevard de l'Océan - ZAC Port Launay
F-44220 Coueron
Téléphone: +33 (0) 2 40 85 60 45
Télécopie: +33 (0) 2 40 85 60 46
E-mail: a.marandea@werner-france.com

www.wpbakerygroup.com



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

von-Raumer-Straße 8-18
D-91550 Dinkelsbühl
Téléphone: +49 (0) 9851 905-0
Télécopie: +49 (0) 9851 905-342
E-mail: info@wp-l.de

www.wp-l.de

WP BAKERYGROUP



Pour d'excellents résultats de cuisson

WP BAKERYGROUP



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

*Les plus
grandes
exigences*

*Pourquoi
vous êtes
si impor-
tant en
tant que
boulangier*

Terres agricoles. Céréales. Pain. Indépendamment de l'endroit du monde où habitent les Hommes – depuis la nuit des temps ils se servent de la nature et produisent, grâce à son aide, toujours le même aliment de base. Avec des résultats les plus variés.

Certes, l'Homme ne vit pas que du pain. Mais nous ne pouvons guère nous imaginer notre alimentation sans pain. De nos jours, il n'y a pas que la combinaison créative de traditions et d'innovations qui donne des produits de boulangerie aimés par tous. En même temps, la mondialisation se développe constamment, accompagnée d'un échange sans limites de toutes les recettes qui ont fait leur preuve.



2

*Confiance et
fiabilité*



Pour les consommateurs, l'évolution actuelle est très agréable. Ils profitent de la qualité, d'une grande variété et de la fraîcheur. Plus que jamais. Désormais ce n'est plus la seule faim mais plutôt le plaisir immédiat qui détermine la réussite d'un produit.

En tant que boulangier, vous contribuez largement à cette évolution.

Car vous avez la confiance des clients et vous leur offrez la fiabilité du produit. Aussi bien en conservant vos propres recettes qu'en vous intéressant à de nouveaux produits. Dans les deux cas de figure, il est indispensable de répondre aux **EXIGENCES LES PLUS GRANDES.**

3

Technique parfaite

Comment créer les conditions idéales

A quoi peuvent servir les meilleurs recettes et ingrédients si nous ne pouvons pas réaliser tous les jours des cuissons identiques ? Il y a deux conditions préalables pour satisfaire les clients et avoir une entreprise rentable : votre qualification professionnelle combinée au meilleur équipement possible.

Conscients de cette réalité, nous nous considérons comme partenaire compétent. Aussi bien pour les boulangeries classiques que pour les filiales de franchises qui se sont développées progressivement. Indépendamment de la taille de l'entreprise, nous offrons à nos clients un maximum de conseil personnalisé, de planification précise, de technique d'avenir et de suivi durable.



Nous avons le savoir-faire pour équiper les boulangeries de toute taille exactement comme il faut pour leur permettre de travailler de façon efficace et rentable. En définitive, c'est de chaque boulanger que dépend la rentabilité, ainsi que de ses points forts personnels.

Savoir-faire et perspicacité

Ce qui compte beaucoup : le groupe **WP BAKERYGROUP** est le seul fabricant du monde offrant des solutions complètes ! Non seulement les fours mais toute la périphérie adaptée au four sont conçus, fabriqués et installés ! Le Made in Germany faisant de chaque **MATADOR®** un produit d'une technique avancée et de qualité excellente.

Bref : depuis cent ans, nous fournissons la base aux boulangers. Ils sont des milliers, dans le monde entier, à construire leur entreprise sur cette base. Le four à étages **MATADOR®** est, depuis six ans, synonyme de **TECHNIQUE PARFAITE**.



Un vrai talent multiple

Votre équipement pour des décennies

MATADOR®. Pour nous, constructeur, c'est évidemment le nom du produit. Mais c'est aussi un nom qui signifie qualité. Des boulangers dans le monde entier sont du même avis. Pour eux, **MATADOR®** et **QUALITE** vont de paire. Il y a, pour cela, des arguments très convaincants :

- WP Four à étages classique en construction inox
- WP Surfaces de cuisson parfaitement accessibles de 8 à 43 m²
- WP Plaques de cuisson haute qualité en pierre, en série
- WP Système de chauffage unique **ZYKLOTHERM®** pour un transfert de chaleur optimal
- WP Souplesse de température excellente, technique de pointe
- WP Circulation de buées excellente, avec de la vapeur saturée
- WP Isolation high-tech extrêmement efficace de 30 cm d'épaisseur
- WP Commande ergonomique à l'aide d'un display extra-grand
- WP Intégration directe et décalée des systèmes d'enfournement semi-automatiques ou automatiques

Le **MATADOR® STONE** avec revêtement de l'espace de cuisson complètement en pierre, pour un transfert de chaleur parfait.

Compétence et cohérence

Chaque **MATADOR®** doit répondre à une exigence clairement définie:

Des résultats de cuisson extrêmement réguliers, reproductibles à tout moment – et ceci, bien entendu, pendant des décennies ! La somme de tous les arguments ne laisse aucun doute : ce four à étages est un **VRAI TALENT MULTIPLE.**



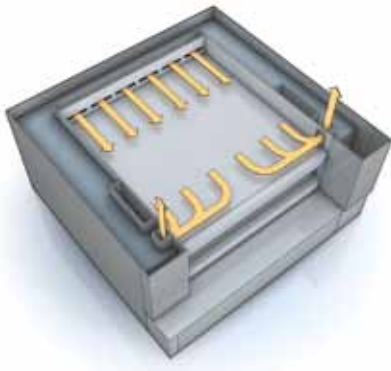
Détails particuliers

Ce que vous ne trouverez que dans ce programme de construction unique

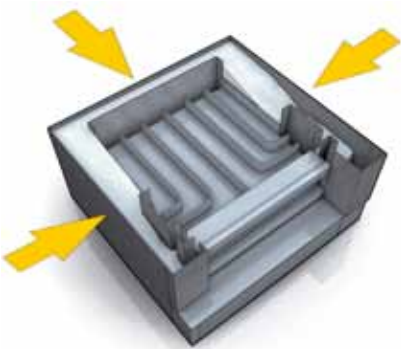
Le groupe **WP BAKERYGROUP** offre des solutions complètes et vous fournit, par conséquent, l'ensemble de la périphérie autour du four à étages. Un argument de taille. Cependant, quels sont les avantages produit qui font du **MATADOR®** le premier choix et qui contribuent à réduire la consommation d'énergie jusqu'à 30% par rapport à des fours comparables ?

Circulation de buées optimale avec la vapeur idéale!

Faire des cuissons coup sur coup? Une évidence pour le **MATADOR®**. L'unité de buage innovante à tuyaux avec son système de répartition de buées, l'équipement de surpression et les trappes d'évacuation bilatérales fournissent une vapeur saturée à répartition homogène. Concrètement : déjà en moins d'une minute, vous obtenez une humidité relative de 75% ! Optimal pour une brillance parfaite, une mie humide et une croûte croustillante.



Meilleure isolation grâce à la couche thermo high-tech de 30 cm sur trois côtés



Température extrêmement constante grâce au WP ENERGIE BLOCK !

Réduction des pertes en surface. Ceci est la clé pour une cuisson rentable. L'isolation extrêmement efficace y contribue largement. Grâce à sa couche thermo high-tech de 30 cm, elle réduit de 11% les pertes en surface.

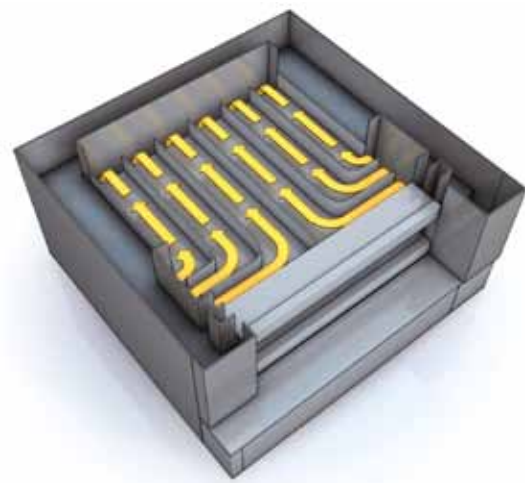


Systeme et sécurité

Bien entendu, le système de chauffage **ZYKLOTHERM®**, qui a fait ses preuves, le revêtement spécial en pierre et la commande intelligente **NAVIGO** du **MATADOR®** jouent un rôle important pour réduire la consommation d'énergie et améliorer la qualité de cuisson. Vous trouverez d'autres **DETAILS PARTICULIERS** dans les pages suivantes.

Optimiser de façon ciblée

Comment directement améliorer la qualité de cuisson



La commande – ce cerveau a une fonction claire : économiser des coûts !

L'efficacité des fours individuels aussi bien que des lignes de cuisson complètes est déterminée par la capacité de leur commande. Pour cette raison, nous allons vous présenter, dans les pages suivantes, la contribution de la commande WP NAVIGO II PROFI-CONTROL pour OPTIMISER DE FAÇON CIBLÉE.



COMMANDE

Des coûts d'énergie faibles sont un facteur important pour une exploitation rentable. Cependant : ce qui doit compter le plus, c'est la qualité de cuisson à obtenir. C'est la combinaison de la cuisson traditionnelle et des techniques innovantes qui vous garantit un pain de qualité extraordinaire et de saveur excellente.

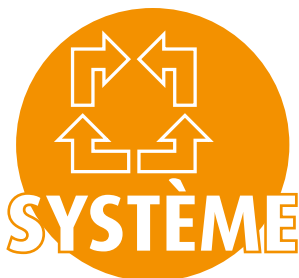
Sur ces bases, nous avons développé le *concept 3S* : pierre + système + commande.

La pierre – revêtement complet pour une qualité de cuisson parfaite !

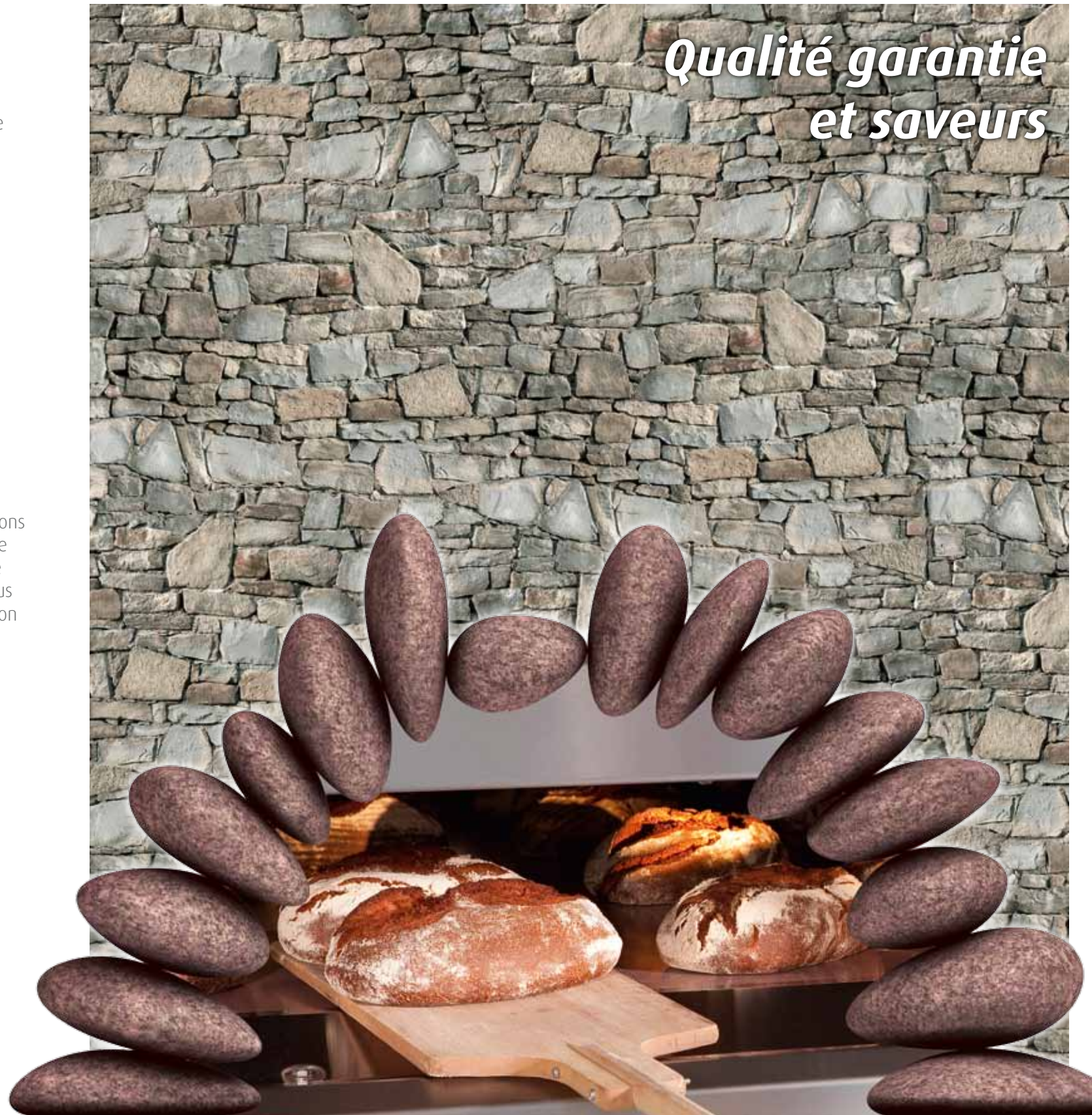
Le principe de fonctionnement du *MATADOR®* permet d'obtenir une cuisson comparable à celle d'un four à bois, et ceci grâce à sa chaleur rayonnante et la courbe de cuisson descendante. Grâce à la température de saisie légèrement augmentée, la chaleur rayonnante est suffisante pour l'ensemble du processus de cuisson. Ainsi les produits se développent d'avantage – avec une croûte légèrement fissurée et une fraîcheur conservée plus longtemps.

Le système – les meilleurs résultats grâce à ZYKLOTHERM® !

ZYKLOTHERM® est le système de chauffage du *MATADOR®*. Nous l'utilisons depuis les débuts et nous l'avons optimisé en permanence. Son principe d'économies d'énergie : les gaz de chauffage entrent à l'avant, la partie la plus sensible du four. Ensuite, ils sont acheminés, sur le chemin le plus court, à travers les canaux de chauffage. Le résultat de cette transmission de chaleur : un processus de cuisson régulier, une couleur parfaite, des croûtes croustillantes et un développement complet des saveurs – bien sûr, également en cuisson coup sur coup.



Qualité garantie et saveurs





Concepts énergétiques pour boulangeries.
Du sur mesure par WP.

WP Green signifie des concepts énergétiques adaptés individuellement à vos besoins. Ils permettent de mettre à disposition de plusieurs consommateurs de chaleur la chaleur résiduelle des gaz d'échappement, buées et unités de refroidissement afin d'augmenter l'efficacité.

En même temps nous garantissons une haute qualité de cuisson régulière, avec les effets suivants:

- WP** Récupération d'énergie
- WP** Bilan CO₂ amélioré
- WP** Economies de ressources
- WP** Rentabilité améliorée de l'entreprise



**Ergonomie
et efficacité**

C'est grâce à la technologie de pointe de la commande qu'il est possible de perfectionner constamment la cuisson traditionnelle dans le **MATADOR®**. Ce qui veut dire en pratique : notre commande **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL** offre à la génération actuelle des **MATADOR®** des conditions optimales pour obtenir des résultats de cuisson incomparables. Ceci surtout en combinaison avec la technique **ZYKLOTHERM®** décrite ci-dessus, ainsi qu'avec le revêtement complet en pierre extrêmement efficace.

La commande – ce cerveau a une fonction claire : économiser des coûts !

WP NAVIGO II PROFI-CONTROL procure d'énormes avantages aux boulangers. Aussi bien à l'utilisation qu'en terme de rentabilité. Ergonomiquement intéressant : la **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL** est claire, qui peut être utilisée simplement et confortablement à l'aide de son écran tactile, dispose d'une systématique identique pour tous les modèles de four, permet l'affichage de pictogrammes spécifiques au client et sauvegarde entièrement chaque processus de cuisson pour un monitoring permanent sur le PC. Ceci pour ne citer que quelques-uns de ses nombreux points forts.

La rentabilité exemplaire est également le résultat de l'utilisation de **WP OVEN CONTROL**. Ceci permet la mise en réseau de plusieurs fours afin de surveiller simultanément les processus de cuisson par PC/Internet. Y compris, à tout moment, la vérification des données et le diagnostic à distance par PC. Bien entendu, il est possible d'utiliser ce système non seulement pour le **MATADOR®** mais également pour les fours de magasins. C'est ainsi que nous garantissons aux boulangers, dans les deux cas de figure, **l'UTILISATION LA PLUS SIMPLE**.



« Est-ce que nous ne devrions pas acheter un four *MATADOR*® ? » Un maître boulanger, qui mise sur la qualité, et qui fait attention à ses dépenses en même temps, ne se pose pas cette question. Et pour cause, la seule question posée est « Plutôt la version basique, ou de préférence la version maxi ? » La bonne décision sera liée aux besoins spécifiques et aux attentes individuelles de chaque boulangerie au quotidien.

Des alternatives performantes

Ce que vous choisissez en toute tranquillité

MATADOR® MD – la version de base

WP Surfaces de cuisson de 8 à 19 m²

WP Utilisation au choix : fioul ou gaz

MATADOR® MDV – la version maxi

WP Surfaces de cuisson de 8 à 43 m²

WP Utilisation au choix : fioul ou gaz

WP Parfaitement adapté à être équipé de systèmes semi-automatiques ou automatiques

En plus des performances générales décrites ci-dessus, le MDV impressionne également par son accessibilité parfaite par l'arrière ainsi que par la maintenance possible pendant le service. Ainsi, c'est le profil d'exigences individuelles de chaque entreprise de boulangerie qui détermine laquelle des deux *ALTERNATIVES PERFORMANTES* représente pour elle l'investissement idéal.

Fonctionnalité et flexibilité

Un vrai travail d'équipe

Pourquoi justement nous faire confiance

L'homme et la machine : pour nous, les deux sont inséparables. Car avec le four à étages **MATADOR®** nous ne produisons pas seulement de la technique qui passionne le monde depuis des années – nous pensons toujours à l'homme qui utilise cette technique et qui la mérite. Il en résulte des conséquences évidentes.

- WP Un conseil professionnel intensif, y compris une aide à la panification
- WP Une grande capacité de livraison, avec des délais fiables
- WP Un service à long terme, qualifié et très souple
- WP Un vrai partenariat, utile en théorie comme en pratique

Automatisation et convivialité



Grâce à la commande NAVIGO vous maîtrisez toutes les fonctions.

La commande innovante **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL** est un excellent exemple de notre esprit d'équipe. Elle offre aux boulangers le maximum d'ergonomie, de facilité du travail et d'exploitation rentable. Voici les aspects les plus importants :

- WP Concentration sur un seul champ de commande
- WP Ecran particulièrement grand
- WP Buage totalement automatique
- WP Chaque four équipé d'une touche buage
- WP Ecran tactile avec affichage de pictogrammes
- WP Programmation simple et logique
- WP Possibilité de sauvegarder jusqu'à 250 recettes
- WP Options très intéressantes, tel WP OVEN CONTROL

Point par point, l'expression d'un **VRAI TRAVAIL D'EQUIPE** entre nous, fabricants et vous, le client.





Une expérience
considérable

***Vous pourrez y compter
en toute circonstance***

Le «*MATADOR® STORE History*»
que série spéciale en design rétro à
l'occasion du 60^e anniversaire.



Vous êtes certainement du même avis que nous : *la qualité est la meilleure recette*. C'est pourquoi, depuis 135 ans, nous l'appliquons dans notre entreprise. Les 60 dernières années ont été particulièrement marquées par le *MATADOR®*.

- 1877 Paul Freybruger, de Stuttgart, reçoit le brevet pour une pétrisseuse/mélangeuse avec deux disques elliptiques
- 1878 Acquisition du brevet par Paul Pfeleiderer
- 1880 Création de la société Werner & Pfeleiderer, pour la production de machines spécialisées pour la boulangerie
- 1900 Des sites de production appartenant à W&P en Europe et aux USA
- 1938 Introduction du système de chauffage ZYKLOTHERM® dans la construction des fours
- 1953 Livraison du premier four *MATADOR®*
- 1973 Concentration de la fabrication de fours à Dinkelsbühl
- 1992 Lancement du système d'enfournement *OBER*
- 2011 Inauguration du centre de boulangerie à Rietberg
- 2013 Inauguration du centre de boulangerie à Dinkelsbühl

60
ans

En raison de la durée de vie extraordinairement longue, l'investissement dans un nouveau *MATADOR®* est un contrat intergénérationnel, au sens propre du terme : ce que le grand-père a acheté, dans la plupart des cas le petit-fils peut encore l'utiliser. Ceci est la conséquence agréable et logique de notre *EXPERIENCE CONSIDERABLE*.

***Solidité et
durabilité***

Des boulangers enthousiastes

Laissez-vous convaincre en découvrant les expériences de boulangers

« Suivre son propre chemin, se distinguer de la concurrence »

Selon Jürgen Trölsch, maître boulanger, ceci a toujours été la philosophie de sa famille. Avec ses deux frères, il gère une des plus grandes boulangeries artisanales en Baden-Württemberg, avec environ 500 employés, 23 magasins et cafés. Ses parents avaient commencé en 1958, avec une simple boulangerie. Déjà au début des années 60, ils innovaient : en élargissant leur gamme de produits en ajoutant de la glace et des pâtisseries et en ouvrant une filiale avec un café. Cela n'existait pas avant chez des boulangers dans les régions rurales.

Différenciation – les Trölsch sont restés fidèles à ce concept jusqu'à aujourd'hui. Leur gamme de pains comprenant plus de 40 variétés de recettes du monde entier en est la meilleure illustration. « Le pain est très important pour l'image de marque d'une boulangerie, car d'un aliment de base, il a évolué vers un produit de plaisir. Du point de vue technique, le **MATADOR®** est, pour cela, un des meilleurs fours à pain », dit Jürgen Trölsch avec conviction. C'est la raison pour laquelle il a équipé le centre de production construit à Münchingen en 2002 de cinq fours à étages **MATADOR®** et du système d'enfournement automatique OBER. « Avec cet équipement nous produisons plusieurs fois par jour, en petites charges, la meilleure qualité riche en nuances, ce qui nous permet de proposer, jusqu'à midi, du pain tout frais sortant du four. C'est cette fraîcheur qui nous distingue nettement des produits des boulangeries industrielles », ajoute Jürgen Trölsch.

Produire encore plus de plaisir, peaufiner des produits populaires, le maître boulanger y prend tout simplement plaisir. C'est pourquoi son dernier **MATADOR®** a été fabriqué en version spéciale, avec un revêtement en pierre, spécialement pour ses grands pains de quatre livres. « Dans ce four nous réussissons les pains avec une croûte encore plus développée et une couleur de produit particulièrement belle. Depuis les étagères, ils tendent les bras à nos clients », dit le **BOULANGER ENTHOUSIASTE** en souriant.



Energie : de nos jours, il n'y a guère un autre sujet qui soit autant débattu. Alors qu'il s'agit, au fond, de transition énergétique, de consommation d'énergie et des coûts énergétiques. Il est évident que notre entreprise a développé, au cours des dernières décennies, une conscience énergétique élevée et qu'elle est leader du marché dans ce domaine. Cette position de leader signifie :

Meilleures perspectives

Suivez-nous sur la route de la réussite

Chaque MATADOR® est conçu précisément pour permettre une cuisson au juste moment et avec une énergie optimale.

A chaque étape de cuisson, la chaleur rayonnante est puissante et continue. Pour cela, le **ZYKLOTHERM®** garantit une distribution homogène de la chaleur dans l'ensemble du four.



Le niveau élevé de notre technologie, est documenté par des certificats de qualité vérifiables, générant la confiance. Bien entendu, bien au-delà du sujet efficacité énergétique.



WP GreenEnergy

Nous misons sur des systèmes capables d'obtenir une efficacité maximale avec une énergie minimale. Car les boulangeries comptent parmi les entreprises artisanales les plus énergivores.



WP SmartControl

Nous garantissons à tous les clients une utilisation facile des fours individuels comme des lignes complètes.



WP BakingQuality

Grâce à l'utilisation de nos solutions techniques, les boulangers sont en mesure de produire à un niveau de qualité particulièrement élevé, à très long terme.



WP Clean

En matière d'hygiène, nous concevons nos machines et lignes selon les standards les plus élevés. Ce qui signifie : selon la philosophie CleanTec, il s'agit tout d'abord d'éviter la saleté. Là où elle est inévitable, elle doit être facile à repérer et à enlever.



WP BlueValue

Grâce à nos prestations conséquentes de service et de support, nous améliorons la productivité de nos clients. Notre objectif est clair : toute la production doit se dérouler avec autant de fiabilité que possible.

Celui qui, aujourd'hui, investit dans la dernière technologie de boulangerie se garantit les **MEILLEURES PERSPECTIVES** avec le four à étages **MATADOR®** et les systèmes d'enfournement parfaitement adaptés à ce dernier.