



MATADOR®

Le four à soles de qualité

WP BAKERYGROUP

WP BAKERYGROUP est l'entreprise des boulangers. Avec notre vaste gamme de machines et d'équipements de haute qualité, nous nous sommes alignés sur les exigences des boulangeries du monde entier. Nous proposons du matériel de boulangerie pour chaque étape de la fabrication du pain - qu'il s'agisse de pétrir ou de diviser la pâte, de la faire fermenter et de la refroidir ou de cuire les produits, sur le site de production ou en magasin.

Notre credo est **'think process!'**. En effet, le seul moyen de concilier rentabilité et qualité constante est de planifier le process de fabrication de façon à atteindre une cohérence parfaite entre chacune de ses étapes.

- Economie d'énergie chiffrable
- Moins de déchets
- Productivité plus élevée
- Machines très faciles à manipuler
- Qualité des produits reproductible

Jour après jour

think process !

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Technologies

 **Haton**

 **Werner & Pfleiderer**
Industrial Bakery Technologies

 **Kemper**

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Cooling

 **Winkler**

 **Werner & Pfleiderer**
Instore Baking

 **BackNet**
Bakery Software

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Service

WP CompetenceCenter

- _ Pétrissage/pâte.** Emil Kemper GmbH, Rietberg
- _ Petits pains.** Emil Kemper GmbH, Rietberg
 - _ Pains.** Werner & Pfleiderer Haton B.V., NL-Panningen
 - _ Cuisson.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
- _ Cuisson en magasin.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
 - _ Le Froid.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
 - _ Laminage.** Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm
 - _ Ingénierie.** Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm
- _ Informatique de boulangerie.** BackNet E&S GmbH, Muggensturm

www.wpbakerygroup.com



WP BAKERYGROUP



MATADOR® MD
MATADOR® MDV
MATADOR® MDE

Les consommateurs peuvent aujourd'hui choisir parmi une large gamme de produits de boulangerie. Et ils en attendent une qualité élevée et constante. Pour être à la hauteur de ces exigences, différents facteurs doivent être pris en compte, tels que des matières premières adaptées, du personnel bien formé et bien sûr la technique des équipements utilisés. Le four **MATADOR®**, four de production légendaire fabriqué par Werner & Pfleiderer, aide le boulanger à satisfaire les hautes exigences de sa clientèle. En tant que four à soles classique, il est le garant de résultats de cuisson extrêmement réguliers reproductibles à l'identique. Les produits cuits sur ses soles en pierre spéciales sont beaux à voir et fameux en goût. Par ailleurs, le four **MATADOR®** est déjà équipé de la technique la plus moderne pour une faible consommation d'énergie.



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

Werner & Pfleiderer – Depuis 1877, nous concevons, produisons et montons des machines et installations destinées à la fabrication de produits de boulangerie. Nous sommes aujourd’hui l’un des leaders mondiaux proposant des solutions intelligentes pour la fabrication et la transformation de la pâte pour articles de boulangerie. Au sein du **WP BAKERYGROUP** la société **WP Bakery Technologies** couvre le secteur des fours.

Nous fournissons des solutions techniques qui sont à la hauteur des exigences les plus élevées. Avec nos clients, nous développons des concepts qui s’alignent sur les impératifs du marché et jouent un rôle précurseur pour l’avenir de la branche.

Avec le four à soles **MATADOR®** de WP, nous avons fait date. Plus de 60 000 fours ont été construits jusqu’à présent et sont chaque jour en service dans le monde entier. La régularité des résultats de cuisson, la robustesse et la faible consommation d’énergie de ces fours sont légendaires. Qu’ils fonctionnent au gaz, au fuel ou à l’électricité. Aujourd’hui, chaque nouveau **MATADOR®** est équipé en standard de la commande WP **NAVIGO®**, qui permet une utilisation simple, extrêmement sûre, et économe en énergie.

Enfourner _ Envoyer la vapeur _ Cuire _ Défourner



MATADOR®

Le four **MATADOR®** est un four à soles classique livrable avec des surfaces de cuisson allant de 8 à 43 m². Il existe dans les versions MD, MDE et MDV. Toutes les versions sont équipées de soles en pierre spéciales et séduisent par des résultats de cuisson très réguliers et reproductibles à l'infini.

La version **MATADOR® MD** est la version de base possédant une surface de cuisson de 8 à 19 m². Ce modèle peut fonctionner au fuel ou au gaz.

Le modèle **MATADOR® MDV** est la version maxi avec une surface de cuisson de 8 à 43 m², particulièrement adaptée pour l'emploi d'enfourneurs automatiques et semi-automatiques. Ce four fonctionne au fuel ou au gaz.

Le type **MATADOR® MDE** est la version chauffée directement à l'électricité et offrant une surface de cuisson entre 8 et 18 m².





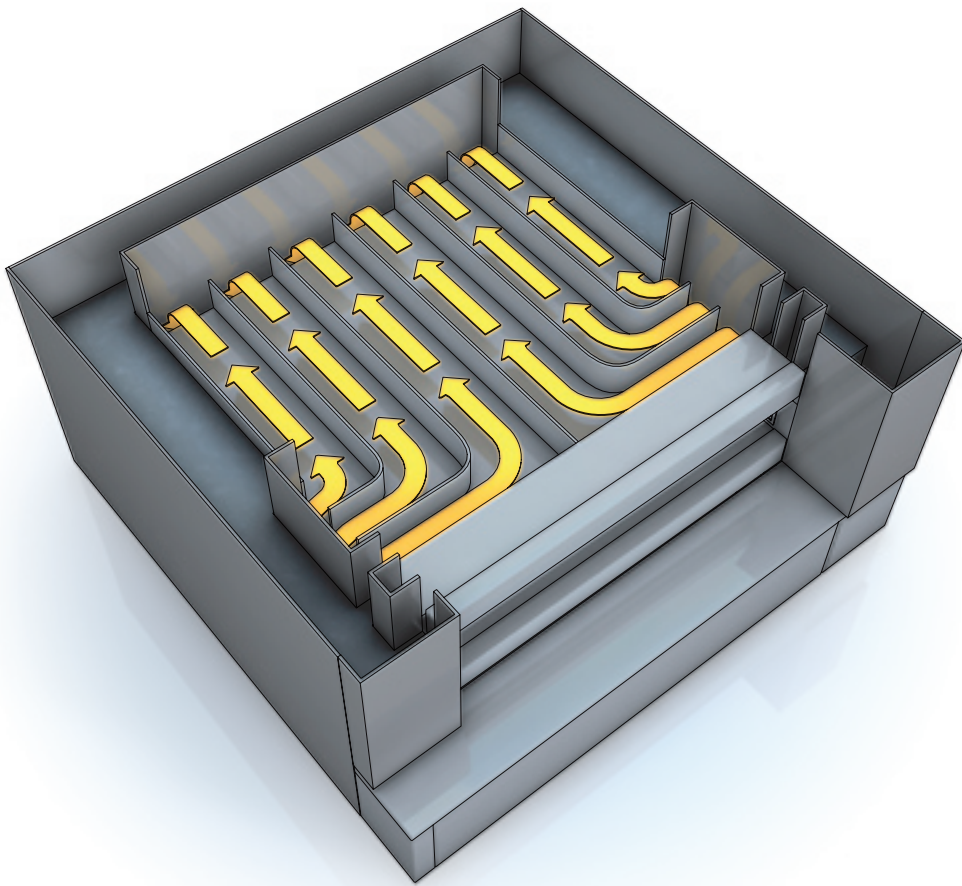
MATADOR® MD avec équipements spéciaux

ZYKLOTHERM®

Le concept ZYKLOTHERM® économise de l'énergie. Depuis toujours.

Certains l'appellent 'circulation obligatoire' et ce n'est que récemment qu'ils se sont décidés à utiliser ce principe dans leurs fours. Quant à nous, nous le perfectionnons – depuis longtemps déjà. Son nom: **ZYKLOTHERM®**!

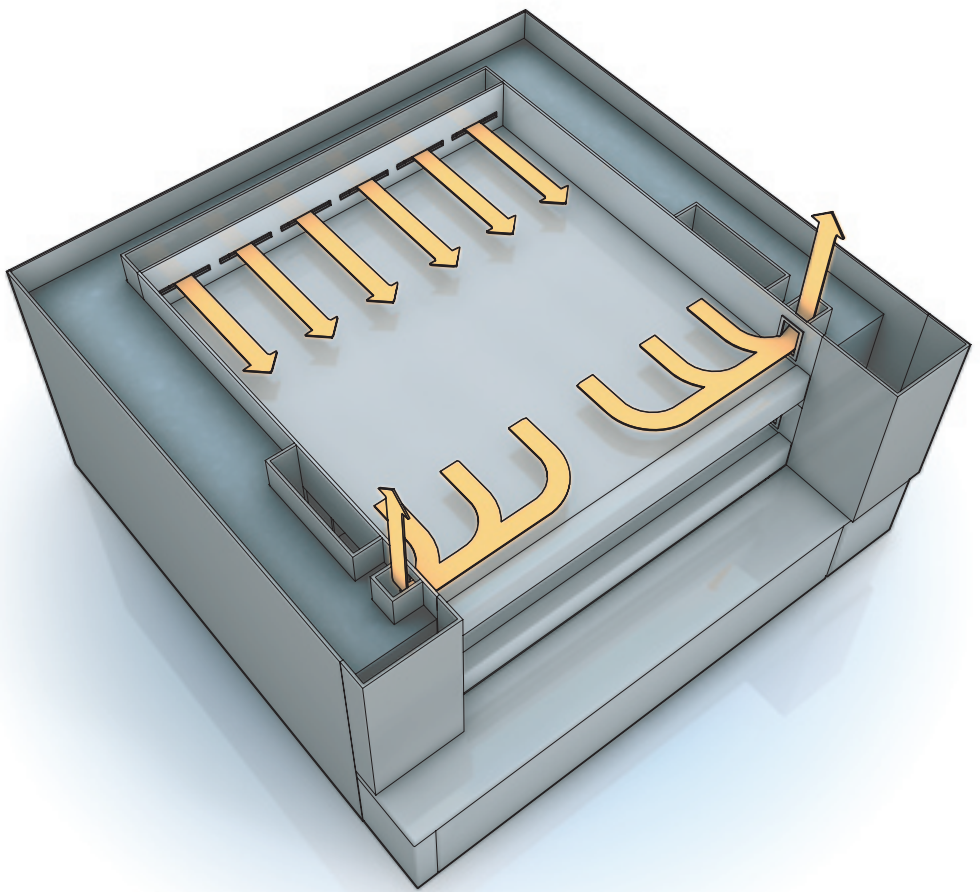
ZYKLOTHERM® est le système de chauffe dont est équipé le four **MATADOR®** – depuis près de 70 ans. Depuis toujours, nous ne cessons de le perfectionner, pas à pas, et depuis toujours, il fait économiser de l'énergie à nos clients. Beaucoup d'énergie!



La coupe de la chambre de cuisson nous montre comment les gaz de chauffe sont rapidement introduits dans les canaux. Ils pénètrent par l'avant, la zone la plus sensible du four. Le système de chauffe **ZYKLOTHERM®** garantit la régularité de leur circulation. Vous obtenez ainsi à chaque cuisson une belle croûte, une couleur régulière et le plein développement des arômes.

Distribution de la vapeur dans le four

Buée abondante, cuisson en continu, 'coup sur coup' – Ce n'est pas un problème pour le **MATADOR®**. Une vapeur épaisse pénètre rapidement dans les chambres de cuisson. Avant l'écoulement de la première minute, on atteint un taux de 75 % d'humidité relative. Les clapets d'échappement évacuent l'air chaud sec et permettent une répartition régulière de la vapeur. La buée épaisse garantit un aspect brillant appétissant, un coeur tendre et une croûte particulièrement croustillante.



PROJET ENERGIE 30 DE WP

Le four **MATADOR®** économise jusqu'à 30% d'énergie par rapport à des fours comparables!

Les facteurs principaux de son bilan énergétique hautement positif sont:

- _ **Construction**
- _ **Commande**
- _ **Technique des brûleurs**
- _ **Isolation**
- _ **Formation de vapeur**
- _ **Nombre de pains par four**
- _ **Utilisation de la chaleur d'échappement**

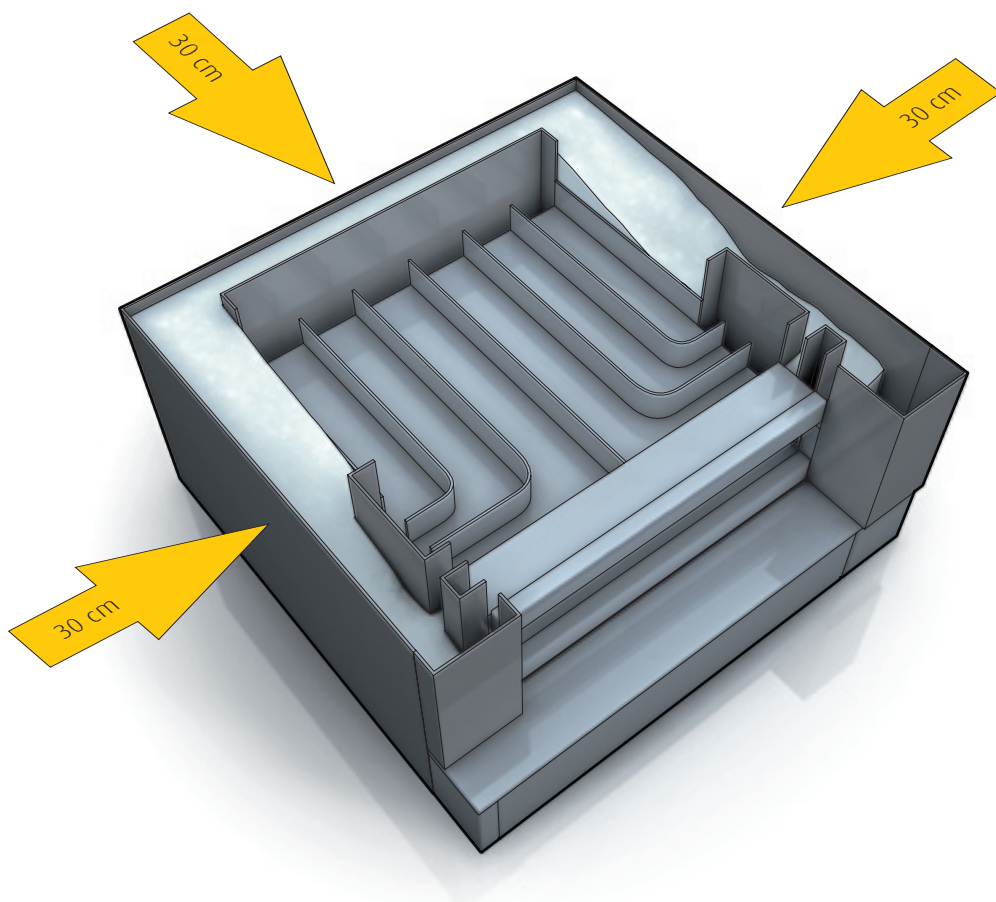
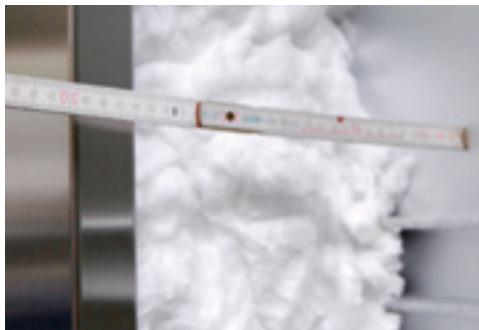
AVANTAGES ENERGETIQUES

- 1. WP ENERGIE REVERSE**
Utilisation des gaz/vapeurs d'échappement =
env. 10 à 15 % d'énergie récupérée
- 2. WP ZYKLOTHERM® ECONOMY**
Répartition optimale de la chaleur même dans la partie avant du four =
env. 10 % de durée de fonctionnement du brûleur en moins
- 3. WP NAVIGO® INTELLIGENT**
Diffusion optimale de la vapeur grâce à des temps de fonctionnement optimisés et au réglage flexible de la température =
env. 10 % de pertes de vapeur en moins
- 4. WP ENERGIE LIMITATION**
Isolement des gaz de combustion quand le four est à l'arrêt =
env. 40 % de temps de chauffe en moins
- 5. WP ENERGIE BLOCK**
Réduction des pertes d'énergie en surface grâce à l'isolation haute performance =
env. 11 % de pertes d'énergie en moins en surface
- 6. WP ENERGIE SPEED**
Optimisation des performances du brûleur et de son degré d'efficacité grâce à une réduction des périodes de fonctionnement peu efficaces
- 7. WP USER-GUIDELINE**
Utilisation optimisée pour des process optimisés et une meilleure qualité

ISOLATION

WP ENERGIE BLOCK

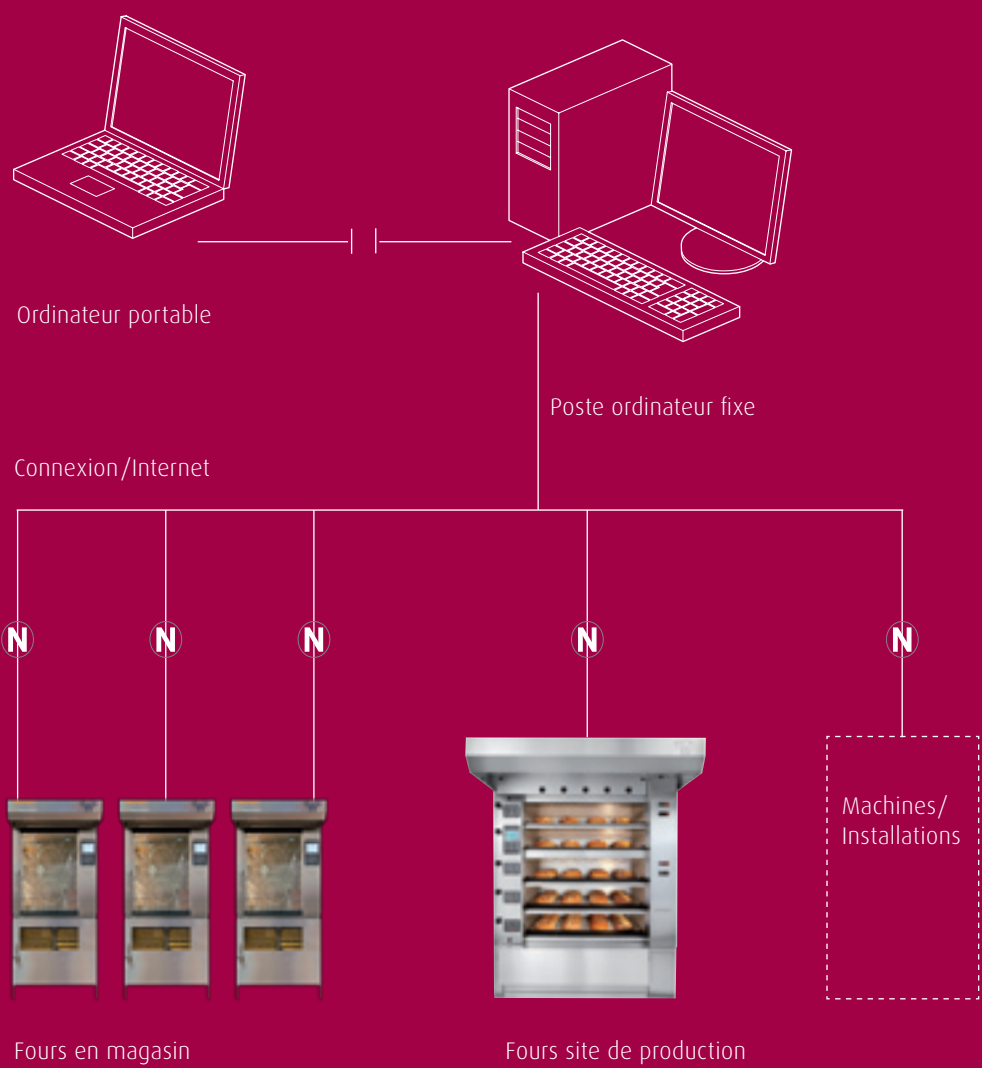
Réduction des pertes d'énergie en surface par une isolation haute performance de 30 cm d'épaisseur = env. 11 % de pertes d'énergie en moins en surface



Oven-Control

dans la commande NAVIGO®

- Diagnostic à distance via Internet
- Commande du four via Internet
- Mise en réseau de plusieurs fours
- Master Slave



NAVIGO® – les avantages pour le boulanger

Ecran tactile & affichage de pictogrammes

- Présentation claire
- Manipulation facile, même pour personnel auxiliaire
- Erreurs de manipulation évitées grâce à la représentation imagée du produit souhaité
- Même systématique pour l'utilisation de différents types de four

Programmation

- Simple et logique
- Chaque étape de manipulation et de programmation est affichée
- 250 recettes enregistrables comprenant jusqu'à 20 étapes
- Diffusion de la vapeur entièrement automatique
- La possibilité d'adapter les recettes garantit les meilleurs résultats de cuisson
- Recettes individuelles très faciles à écrire
- Possibilité de collecte et d'analyse centrale des données
- Résultats de cuisson de qualité constante même avec changements de personnel = assurance de la qualité
- Contrôle, programmation et diagnostic possibles à partir d'un ordinateur au bureau grâce au système „Oven- Control“
- Possibilité de mettre un système de filiales en réseau au niveau mondial pour simplification de la gérance
- Sécurisation des recettes et des données par enregistrement sur carte mémoire amovible et port USB
- Comparaison valeur de consigne/valeur réelle possible à tout moment
- Diagnostic à distance possible par le service après-vente WP

Les données de chaque processus de cuisson sont toutes enregistrées et peuvent être lues en tout confort et à partir d'un ordinateur

- Réduction du temps de travail grâce à la mise en route automatique de nuit
- Optimisation de la consommation d'énergie entraînant une réduction des coûts par réglage automatique 2 niveaux de la température pendant fonctionnement à vide

NAVIGO® plus – encore plus d'avantages

- Programme de cuisson entièrement automatique
- Ours à ouverture automatique
- Affichage à distance par groupe de fours





Four à soles **MATADOR®** de 1958

MATADOR® MD



Le four **MATADOR® MD** est un four à soles qui peut être livré avec 4 à 6 chambres de cuisson et des surfaces de cuisson allant de 8 à 19m2. Il est équipé de soles en pierre spéciales, de portes en acier inoxydable et de la commande intelligente WP **NAVIGO®**.

Son système de chauffe **ZYKLOTHERM®**, un système spécial de distribution de la chaleur, garantit une répartition de la chaleur totalement régulière, surtout dans la partie avant du four, dont la température souffre normalement des ouvertures et fermetures fréquentes de la porte. Les registres de chauffe robustes et résistant à de hautes températures permettent d'utiliser ce four en continu, même à de très hautes températures, comme c'est nécessaire pour la fabrication de pains de seigle à forte croûte. De plus, ils offrent les conditions requises pour obtenir les résultats de cuisson d'une régularité inégalée du modèle **MATADOR® MD** et des produits panifiés dont le dessous est également de qualité optimale. Ces résultats sont favorisés par la conduite très flexible de la température; la cuisson avec des courbes de température flexibles est possible sans restrictions.

L'appareil à buée performant situé dans la chambre du brûleur du **MATADOR® MD** produit suffisamment de buée pour une cuisson 'coup sur coup'. Le système intégré de répartition de la buée favorise la formation rapide d'un climat régulier dans la chambre de cuisson; le système de surpression permet le remplacement rapide de l'air sec par de la buée, et l'oura rend possible l'évacuation rapide de l'humidité lors de la cuisson de produits sensibles à la buée ou dans le but d'obtenir une croûte parfaitement croustillante.

Les chambres de cuisson élevées du four **MATADOR® MD** permettent une radiation régulière de la chaleur et un climat de cuisson continu, un aspect supplémentaire qui garantit le développement d'excellentes qualités optiques et gustatives.

Le modèle **MATADOR® MD** peut être équipé de systèmes d'enfournement automatiques et semi automatiques.

OPTIONS

Portes en verre



Tablette pliante



PRODUITS	EQUIPEMENT	OPTIONS
Pain Pain moulé Pain de mie Petits pains Viennoiseries	- Soles en pierre spéciales - Portes en acier inoxydable - Commande NAVIGO®	- Commande électromécanique, commande NAVIGO® ou commande NAVIGO® plus - Soles sortantes - Système Combitherm • Avec la commande NAVIGO® –température plus basse dans les chambres de cuisson supérieures • Avec la commande NAVIGO® plus – choix libre des températures dans les différentes chambres de cuisson - Tablette pliante - Habillage des parois arrière et latérales en acier inoxydable - Portes en verre - Habillage en pierre - Plaques de cuisson en acier par chambre de cuisson - Oven Control



MATADOR® MD

Avantages

Système spécial de distribution de la chaleur – ZYKLOTHERM®

- répartition totalement régulière de la chaleur, même dans la zone sensible à l'avant du four

Registres de chauffe indéformables

- cuisson à très haute température, p. ex. pains de seigle à forte croûte
- le dessous des divers produits panifiés de qualité optimale
- régularité des résultats de cuisson jamais égalée

Conduite très flexible de la température

- cuisson possible avec des courbes de température flexibles

Appareil à buée performant situé dans la chambre du brûleur

- suffisamment de buée pour une cuisson ‘coup sur coup’

Système de répartition de la buée

- répartition rapide et régulière de la buée dans la chambre de cuisson

Système de surpression

- remplacement rapide de l’air sec chaud par de la buée

Ouras

- évacuation rapide de l’humidité lors de la cuisson de produits sensibles à la buée pour obtenir une croûte parfaitement croustillante

Chambres de cuisson hautes

- radiation régulière de la chaleur et climat de cuisson continu, garantissant le meilleur développement du produit et du goût

Construction tournée vers l’avenir

- possibilité d’équiper le four ultérieurement de systèmes d’enfournement automatique ou semi-automatique

Hauteur garantie des chambres de cuisson de 19,60 mm pour les produits d’une certaine hauteur

- formation d’une croûte optimale

Surface de cuisson
Chambre de cuisson
Four
Nombre max. de soles sortantes
Nombre de pains par sole
Nombre total de pains
Branchement électrique pour turbine de recyclage et commande
Puissance de chauffe

MATADOR® MD

	deux largeurs					trois largeurs			
	MD 80	MD 100	MD 101	MD 122	MD 125	MD 121	MD 150	MD 151	MD 190
m²	8	10	10	12	12,5	12	15	15	19
Longueur 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 chambres de cuisson	4	4	5	6	5	4	4	5	5
Longueur approx. mm	2.550	2.950	2.650	2.650	3.050	2.550	2.950	2.650	3.050
Largeur approx. mm	1.830	1.830	1.830	1.830	1.830	2.435	2.435	2.435	2.435
Hauteur approx. mm	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310	2.310
Standard	2	2	3	-	3	2	2	3	3
Combitherm	2	2	3	-	3	2	2	3	3
Pains de 1 kg cuits sans moule	24	32	24	24	32	36	48	36	48
Pains de 1 kg cuits sans moule	96	128	120	144	160	144	192	180	240
en kVA	4,2	4,2	5,3	5,3	5,3	5,3	5,3	6,6	6,6
en kW	64	79	79	90	90	88	110	110	122



Système spécial de distribution de la chaleur – ZYKLOTHERM®

- ## Registres de chauffe indéformables

- ### Conduite très flexible de la température

- cuisson possible avec des courbes de température flexibles

Appareil à buée performant situé dans la chambre du brûleur

- suffisamment de buée pour une cuisson 'coup sur coup'

Système de répartition de la buée

- répartition rapide et régulière de la buée dans la chambre de cuisson

Système de suppression

- remplacement rapide de l'air sec chaud par de la buée

Ouras

- évacuation rapide de l'humidité lors de la cuisson de produits sensibles à la buée pour obtenir une croûte parfaitement croustillante

Chambres de cuisson hautes

- radiation régulière de la chaleur et climat de cuisson continu, pour le meilleur développement du produit et du goût

Construction tournée vers l'avenir

- possibilité d'équiper le four ultérieurement de systèmes d'enfournement automatique ou semi-automatique

Brûleur placé à l'arrière du four

- L'enfourneur peut continuer à travailler lors de travaux de maintenance

Surface de cuisson
Chambres de cuisson
Four
Hauteur minimum sous plafond nécessaire
Nombre max. de soles sortantes
Nombre de pains par sole
Nombre total de pains
Branchement électrique pour turbine de recyclage et commande
Puissance de chauffe
Enfournement

MATADOR® MDV

	deux largeurs				trois largeurs				
	MDV 80	MDV 100	MDV 144*	MDV 150	MDV 180	MDV 220*	MDV 230*	MDV 260*	MDV 430*
m²	8	10	14	14,4	17,3	21,6	21,6	25,92	43,2
Longueur mm	1.600	2.000	2.000	2.000	2.400	2.000	2.400	2.400	2.400
Largeur mm	1.200	1.200	1.200	1.800	1.800	1.800	1.800	1.800	1.800
Nombre de chambres de cuisson	4	4	6	4	4	6	5	6	10
Longueur approx. mm	2.659	3.059	3.059	3.059	3.459	3.059	3.459	3.640	3.900
Largeur approx. mm	1.830	1.830	1.830	2.435	2.435	2.475	2.475	2.475	2.880
Hauteur approx. mm	2.310	2.310	2.800	2.310	2.310	2.800	2.521	2.800	4.300
mm	2.900	2.900	3.400	2.900	2.900	3.500	3.120	3.500	5.500
Standard	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Combitherm	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Pains de 1 kg cuits sans moule	24	32	32	–	60	–	60	–	–
Pains de 1 kg cuits sans moule	96	128	192	–	240	–	300	–	–
kVA	3,5	3,5	4,2	4,2	3,5	4	4,2	10	35
kW	64	79	110	110	110	145	130	180	240
Enfournement manuel possible	X	X	–	X	X	–	X**	–	–
seulement avec système d'enfournement	–	–	X	–	–	X	–	X	X

* seulement avec système d'enfournement

** Attention! Chambre de cuisson supérieure à 1,90 m de hauteur

MATADOR® MDE



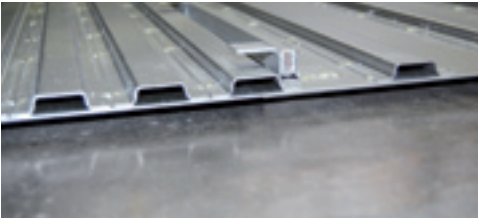
Le four à soles **MATADOR® MDE** est un four à chauffage électrique direct qui peut être livré avec 4 à 5 chambres de cuisson et des surfaces de cuisson allant de 8 à 18 m². Il est équipé de soles en pierre spéciales, de portes en acier inoxydable, d’une hotte aspirante avec ventilateur et de la commande intelligente WP **NAVIGO®**plus.

Toutes les chambres de cuisson du **MATADOR® MDE** peuvent fonctionner en parallèle à des températures différentes ou être éteintes séparément – des conditions idéales pour une utilisation optimale du four, même avec des petites fournées, et pour faire des économies d’énergie. La température des soles et des voûtes est réglable séparément, pour pouvoir agir individuellement sur la qualité des produits. Chaque chambre de cuisson dispose d’un appareil à buée individuel, qui peut être mis en marche et éteint selon les besoins – un important détail supplémentaire pour faire des économies d’énergie et réduire les coûts.

Le modèle **MATADOR® MDE** est équipé en série d’une commutation prioritaire (cuisson avant buée), un équipement judicieux pour réduire les importants coûts de mise à disposition de l’électricité nécessaire.

Le fonctionnement ‘tout électrique’ du modèle **MATADOR® MDE** possède d’autres avantages: Les frais courants sont réduits, car une cheminée n’est pas nécessaire, il n’y a pas de brûleur à entretenir et pas non plus de frais de ramonage. Et l’installation est bon marché, en comparaison avec d’autres fours. Les résistances de 400 Volt/40 Hz peuvent par exemple être remplacées une à une.

Résistances glissées dans des profils en „U“



PRODUITS	EQUIPEMENT	OPTIONS
Pain Pain moulé Pain de mie Petis pains Viennoiseries	- Soles en pierre spéciales - Hotte aspirante avec ventilateur - Portes en acier inoxydable - Commutation prioritaire (Cuisson avant buée) - Résistances de 400V/50Hz - Conçu pour déconnexion de charge extérieure (séparément pour cuisson et appareils à buée) - Commande NAVIGO® plus	- Soles sortantes - Habillage des parois arrière et latérales en acier inoxydable - Portes en verre - Oura automatique - Tablette pliante - Habillage en pierre - Plaques de cuisson en acier par chambre de cuisson - Oven Control



MATADOR® MDE mit Sonderausstattungen

MATADOR® MDE

Avantages

Avantages

- toutes les chambres de cuisson peuvent fonctionner en parallèle à des températures différentes
- utilisation optimale du four, même avec des petites fournées; économie d'énergie

Température des soles et voûtes réglable séparément

- pour la meilleure qualité individuelle des produits

Les chambres de cuisson peuvent être éteintes séparément

- économie d'énergie, utilisation optimale du four

Chaque chambre de cuisson dispose d'un appareil à buée individuel

- peut être mis en marche et éteint selon les besoins
- économie d'énergie, utilisation optimale du four

Cheminée non nécessaire, pas de brûleur à entretenir, pas de frais de ramonage

- coûts réduits lors de l'installation
- coûts de maintenance plus faibles

Deux clapets de trop plein pour évacuer la vapeur, accessibles par l'avant

- empêche la sortie de vapeur chaude par l'avant du four

Tous les fours assistés par ordinateur sont équipés en série d'une commutation prioritaire

- réduction des coûts de mise à disposition de l'électricité nécessaire

Résistances glissées dans profils en 'U'

(profils en 'U' à l'extérieur de la chambre de cuisson)

- pas de chaleur agressive sur le produit dans la chambre de cuisson
- les résistances sont à l'abri des acides et solutions alcalines présentes dans la chambre de cuisson

Les résistances sont remplaçables une à une

- économie d'énergie

Puissance de chauffe renforcée dans la zone de la porte

- garantit une cuisson régulière sur toute la surface de cuisson

Surface de cuisson
Chambres de cuisson
Four
Hauteur minimum sous plafond nécessaire
Branchement électrique
400 Volt
Chauffage de la buée
Valeur de raccordement pour commutation prioritaire en kVA

MATADOR® MDE

	deux largeurs				trois largeurs			
	MDE 80	MDE 100	MDE 101	MDE 125	MDE 121	MDE 150	MDE 151	MDE 180
m²	8	10	10	12,5	12	15	15	18
Longueur mm	1.600	2.000	1.600	2.000	1.600	2.000	1.600	2.400
Largeur mm	1.200	1.200	1.200	1.200	1.800	1.800	1.800	1.800
Nombre de chambres de cuisson	4	4	5	5	4	4	5	4
Longueur mm	2.528	2.928	2.528	2.928	2.528	2.928	2.528	3.328
Largeur mm	1.830	1.830	1.830	1.830	2.435	2.435	2.435	2.435
Hauteur approx. mm	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180
mm	2.700	2.700	2.700	2.700	2.700	2.700	2.700	2.700
kVA	46,5	58	57,5	72,5	66,7	80	80	89
Courant nominal (total /prioritaire) A	70/50	90/62	89/64	111/79	100	120	120	136/100
Fusibles (total /prioritaire) A	80/63	125/80	125/80	125/100	125	125	125	160/125
Section de câble mm²	25	50	50	50	50	50	50	70
kW	13,2	18	16,5	22,5	18	18	22,5	24
réglage d'usine	33,3	40	41	50	48,7	62	57,5	65



Systèmes d'enfournement

Les systèmes d'enfournement de Werner & Pfleiderer sont idéaux pour automatiser le process de fabrication aux fours et pour délester les employés de travaux physiquement très lourds. Nos systèmes sont basés sur une installation comprenant des rails et une unité glissant sur ces rails dont le rayon d'action est sécurisé par un grillage et des barrières lumineuses. Grâce à la commande intégrée, les process d'enfournement et de défournement sont programmables individuellement et fonctionnent de manière automatisée ou semi-automatisée. De cette façon, il est possible d'éviter des temps de cuisson trop courts ou dépassés. La cuisson de produits à la mauvaise température est exclue.

Systèmes de chargement automatiques

OBER® PRO est conçu pour un volume de plus de 800 kg de pâte à l'heure. Il peut approvisionner jusqu'à 8 fours à soles ou 48 chambres de cuisson. Il est très rapide. Les temps de déplacement à l'horizontale sont situés entre 0,13 et 2,0 m/sec; à la verticale, il se déplace à la vitesse d'1,0 m/sec. L'enfournement a lieu à la vitesse de 0,5 m/sec, le défournement nécessite 0,35 m/sec. Il possède une unité qui se déplace grâce à un entraînement par friction.

OBER® est conçu pour un volume ne dépassant pas les 800 kg/h. Il peut approvisionner jusqu'à 3 fours à soles ou 24 chambres de cuisson. Ses temps de déplacement à la verticale et à l'horizontale sont de 0,6 m/sec. L'enfournement a lieu au rythme de 0,5 m/sec, le défournement à la vitesse de 0,35 m/sec. Il possède une unité qui se déplace grâce à un entraînement par friction.

STEWART® est prévu pour un volume de 650 kg/h maximum. Il dessert jusqu'à 3 fours à soles comprenant 18 chambres de cuisson au maximum. L'unité mobile se déplace à la vitesse de 0,125 m/s à la verticale et 0,3 m/s à l'horizontale.

Systèmes de chargement semi-automatiques

PAGE® est conçu pour un volume de 650 kg/h maximum. Il approvisionne jusqu'à 3 fours à soles comprenant 18 chambres de cuisson au maximum. Ses temps de déplacement à l'horizontale sont de 0,125 m/s, à la verticale de 0,3 m/s. La commande de l'appareil d'enfournement a lieu pour chaque axe au moyen d'un dispositif d'homme mort. Le mouvement a lieu aussi longtemps qu'une personne appuie sur le bouton. Ce système ne nécessite pas de grillage de sécurité pour sécuriser le périmètre dans lequel l'appareil se déplace.



Produits

Pain
Viennoiseries à partir de 60 g

Performances

OBER® PRO

Quantité de pâte

> 800 kg/h

Enfournement et défournement

0,5/0,35 m/sec

OBER®

Quantité de pâte

< 800 kg/h

Enfournement et défournement

0,5/0,35 m/sec

STEWARD®

Quantité de pâte

< 650 kg/h

Enfournement et défournement

0,5/0,35 m/sec

PAGE®

Quantité de pâte

< 650 kg/h

Enfournement et défournement

0,5/0,35 m/sec

Détails

OBER® PRO

- Chargement/déchargement de 8 fours maximum ou 200 m² de surface de cuisson/48 chambres de cuisson

OBER®

- Chargement/déchargement de 3 fours maximum ou 78 m² de surface de cuisson/24 chambres de cuisson

Interfaces

- Fours à soles
- Systèmes de manutention



Fours de qualité WP pour la production artisanale

Nos fours et fours à chariots sont légendaires: **MATADOR®**, **ROTOTHERM®**, **UNITHERM®** – plus de 100 000 d’entre eux sont en service dans le monde.



Illustration ressemblante

ROTOTHERM®

Four à chariot rotatif et circulation de l’air à vitesse variable; Fonctionne au fuel, au gaz ou à l’électricité. La rotation constante du chariot garantit une cuisson régulière des produits.



Illustration ressemblante

WINNER

Four à chariot rotatif et circulation de l’air réglée sur vitesse de rotation; Fonctionne au fuel, au gaz ou à l’électricité. La rotation constante du chariot garantit une cuisson régulière des produits.



Illustration ressemblante

UNITHERM®

Four à chariot; Fonctionne au fuel, au gaz ou à l’électricité. Grâce à sa largeur d’1,35 m seulement, il est très peu encombrant. Sa position d’enfournement particulière permet un rendement énergétique optimal.



Illustration ressemblante

PELLADOR®

Four à soles comprenant 2 à 3 chambres de cuisson et fonctionnant aux granulés de bois. Il dispose d’une production de vapeur intégrée et séduit par son bilan énergétique attractif. Les produits panifiés ont un arôme naturel et le mode de production préserve les ressources naturelles et est respectueux de l’environnement.

2 BS 4 10:28
155 °C
240 °C
125 °C
240 °C

WERNER & PFLEIDERER
LEBENSMITTELTECHNIK

Icons: minus, plus, steam, START

Red progress bar

Icons: minus, plus, steam, START

Red progress bar

Icons: minus, plus, steam, START





WP BAKERYGROUP

Werner & Pfleiderer
 Lebensmitteltechnik GmbH
 von-Raumer-Straße 8-18
 91550 Dinkelsbühl
 Allemagne
 Téléphone +49 (0) 98 51-905-0
 Fax +49 (0) 98 51-905-342
 info@wp-l.de
 www.wp-l.de

www.matador-ofen.de

Le WP BAKERYGROUP possède des succursales en France, en Italie, en Belgique, en Russie et aux USA.

Par ailleurs, des représentations avec unités de service après-vente sont présentes dans toutes les régions du monde.

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
Industrial Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Cooling

 **Werner & Pfleiderer**
Instore Baking

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Service

 **Haton**

 **Kemper**

 **Winkler**

 **BackNet**
Bakery Software

www.wpbakerygroup.com