

## Etage inschietoven MATADOR

### Bakvloeroppervlakte van 8 tot 19 m<sup>2</sup>

#### Eigenschappen

De etage inschietoven MATADOR is geschikt voor het afbakken van vloerbrood, busbrood, kleinbrood en alle soorten gebak.

#### Uitvoering

- In standaard uitvoering
- Speciale stenen bakvloeren
  - RvS ovendeuren
  - Navigo besturing en bediening.



Foto: MATADOR uitgevoerd met opties.

#### Voordelen

##### Speciale luchtsturing met behulp van het Cyclotherm systeem.

- Absolute gelijkmatige warmteverdeling ook vóór in de bakruimte.

##### Vormstabiele warmteregisters

- Bakken bij de maximale temperaturen met name voor vloerbrood, busbrood, krokante broodsoorten en produkten op bakplaten gebakken.
- Optimale vloervorming bij een grote variëteit aan produkten.
- Onovertroffen gelijkmatigheid van de bakresultaten.

##### Hoge flexibiliteit en acceleratie in temperatuur

- Mogelijkheid tot bakken met flexibele bakcurves.

##### Hoog rendement stoominstallatie.

- Ruim voldoende stoomproductie voor het schot op schot bakken.

##### Stoomverdeelsysteem.

- Snelle en gelijkmatige stoomverdeling in de bakruimte.

##### Stoomoverdrukventiel per bakruimte.

- Snelle uitwisseling van de droge hete lucht door stoom in de bakruimte.

##### Stoomgeleidingskanalen.

- Snelle gedwongen stoomafvoer bij stoomgevoelige produkten.

##### Hoge bakruimtes.

- Gelijkmatige warmteoverdracht bij stilstaande lucht in de bakruimte voor de beste bakresultaten.

##### Moderne, toekomstgeoriënteerde constructie.

- Nadien uit te breiden met half of volautomatische inschietapparatuur.

#### Opties

Besturing/bediening door middel van Navigo of Navigo Plus.

Uitschuifbare bakvloeren

Combitherm

- Combitherm in combinatie met Navigo Plus besturing - vrije temperatuurkeuze per bakruimtegroep.

- Combitherm in combinatie met Navigo besturing - de bovenste bakruimtes met lagere temperatuur.

Werktafel.

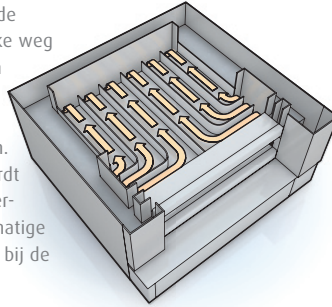
RvS beplating van de zijwanden en achterwand.



## MATADOR

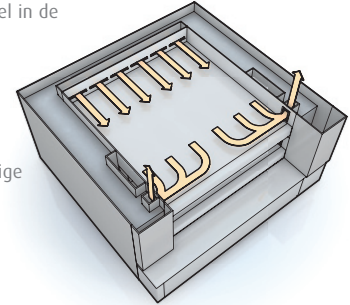
### ZYKLOTHERM®-verwarmingssysteem „speciale luchtsturing“

Een doorsnede van de oven laat zien dat de verwarmingsgassen via de kortst mogelijke weg door de verwarmingskanalen van de oven gevoerd worden. Vanaf voorzijde, het temperatuur gevoeligste deel van de bakruimte, stroomt de lucht naar achteren. De spreekwoordelijke gelijkmatigheid wordt bereikt door het geniale ZYKLOTHERM® verwarmingssysteem. Krokante korst, gelijkmatige kleuring en volle aroma-ontwikkeling zijn bij de MATADOR daarom standaard.



### Voldoende stoom. Stoomverdeelstelsysteem.

Schot op schot; voor de Matador geen probleem. Voldoende stoom komt snel in de bakruimte, 75% relatieve vochtigheid is dus snel bereikt. De hete bakruimtelucht wordt via overdrukkleppen afgevoerd met de overtollige stoom.



MATADOR  
Etage inschietoven

2/2  
01.02.2008

### Besturing

#### Navigo Plus

- Volautomatische bakprogramma's met vrij programmeerbare bakstappen
- Bakcurve verloop
- vrij programmeerbaar per bakruimtegroep
- programmagestuurde automatische stoomafloop
- automatische stoomschuif
- vrij programmeerbare stoomhoeveelheid
- receptbeheer en receptopslagkaart
- pictogrambesturing
- mogelijkheid tot ovencontrol (koppeling van verschillende separate ovens)
- werkelijke data opname mogelijk ten behoeve van de optimalisering van de programma's
- handbediening mogelijk
- service menu met storinghistorie
- Afstanduitlezing per bakruimtegroep

#### Ovencontrole (in de navigo besturing)

- diagnose via internet
- Beeldschermbediening via internet
- koppeling van verschillende separate ovens
- Master-slave

### Navigo

- slechts op 1 bedieningsscherm
- ledere bakruimte uitgevoerd met drukknoppen voor manuele aansturing stoomvoorziening
- automatische bakprogramma's met vrij programmeerbare bakstappen
- temperatuurverloop in curve diagram
- vrij programmeerbaar per bakruimtegroep
- vrij programmeerbare stoomhoeveelheid
- receptbeheer en receptopslagkaart
- pictogrambesturing mogelijk
- mogelijkheid tot ovencontrol (koppeling van verschillende separate ovens)
- werkelijke data opname mogelijk ten behoeve van de optimalisering van de programma's
- handbediening mogelijk
- service menu met storinghistorie

### Technische details

		dubbelbreed					drie dubbelbreed			
		MD 80	MD 100	MD 101	MD 122	MD 125	MD 121	MD 150	MD 151	MD 190
<b>Bakvloeroppervlakte</b>	m <sup>2</sup>	8	10	10	12	12,5	12	15	15	19
<b>Bakruimte</b>	<b>Diepte</b> in mm.	1600	2000	1600	1600	2000	1600	2000	1600	2000
	<b>Breedte</b> in mm.	1200	1200	1200	1200	1200	1800	1800	1800	1800
	<b>Aantal bakruimtes</b>	4	4	5	6	5	4	4	5	5
<b>Oven</b>	<b>Diepte</b> in mm.	2550	2950	2650	2650	3050	2550	2950	2650	3050
	<b>Breedte</b> in mm.	1830	1830	1830	1830	1830	2435	2435	2435	2435
	<b>Hoogte</b> in mm.	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310	2310
<b>uitschuifbare bakvloeren maximaal</b>	Standaard	2	2	3	-	3	2	2	3	3
	Combitherm	2	2	3	-	3	2	2	3	3
<b>Belegging per etage</b>	1 kg vloerbrood	24	32	24	24	32	36	48	36	48
<b>Bakvloer belegging totaal</b>	1 kg vloerbrood	96	128	120	144	160	144	192	180	240
<b>ventilator en besturing/bediening</b>	In kVA	4.2	4.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.3	6.6	6.6
<b>Verwarmingcapaciteit</b>	In kW	64	79	79	90	90	88	110	110	122