

**RACCORDEMENT****230 VOLT**

pour l'exploitation du  
Minimats 43 S

**2,5 LITRES****RESERVOIR D'EAU**

pour une exploitation flexible  
sans raccordement d'eau e

**NETTOYAGE FACILE**

grâce à une chambre de cuisson  
sans coins ni angles et des  
composants facilement retirables

**DOUBLE VITRAGE**

et verrouillage de sécurité en option  
pour une exploitation sans danger  
dans la zone de clientèle

**BEAUCOUP DE PLACE  
SUR UNE PETITE SURFACE**

En tant qu'installation vario, vous pouvez  
disposer deux fours de magasin Minimats  
l'un sur l'autre

**DES RESULTATS DE  
CUISSON PARFAITS**

grâce au ventilateur à rotation  
alternée, circulation d'air variable,  
système de vaporisation

**UTILISATION  
SIMPLE**

grâce à deux variantes de  
commandes

**EXTREMEMENT  
RENTABLE**

grâce à une faible consommation  
d'énergie et une grande fiabilité

**LE NOUVEAU MINIMAT VEILLE A DES RESULTATS DE  
CUISSON ENCORE MEILLEURS**

La rotation alternée du ventilateur, la circulation d'air variable  
et le système de buée procurent des résultats de cuisson qui  
mettent en appétit.

**LE NOUVEAU MINIMAT EST D'UTILISATION PLUS SIMPLE  
ET PLUS SUR**

Pour un nettoyage plus facile de la chambre de cuisson,  
les supports peuvent être retiré sans outil. Non seulement  
l'éclairage au niveau de l'encadrement de porte illumine vos  
produits enfournés. Si vous ne souhaitez une valeur sûre le  
Minimat est le four de magasin qui vous convient. Car, grâce

au verrouillage de sécurité spécifique en option, connecté  
à la commande Comfort, il peut également être installé  
sans problème dans la zone de clientèle.

**LE NOUVEAU MINIMAT EST EXTREMEMENT EFFICACE**

Efficace en matière d'économie d'énergie et rentable,  
extrêmement fiable et très faibles coûts d'entretien ...

LE NOUVEAU MINIMAT -  
MADE IN GERMANY PAR WIESHEU.



**Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)**

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www:/matos-13.com](http://www:/matos-13.com)

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

LE NOUVEAU MINIMAT – MADE IN GERMANY PAR WIESHEU

## LE PETIT FOUR DE MAGASIN A AIR CHAUD POUR DE GRANDS RESULTATS

Le nouveau Minimat est le plus petit four de magasin à air chaud de notre système de cuisson. Et pourtant, les meilleures innovations et les plus futuristes de notre nouveau système de cuisson y trouvent leur place. C'est justement là où il y a peu de place qu'il propose de nouveaux critères en matière de goût, d'utilisation et d'efficacité.

### LE NOUVEAU MINIMAT OFFRE UN MAXIMUM DE PERFORMANCE SUR UN MINIMUM D'ESPACE

Peu importe que ce soit dans des stations-service, des bistrotts, des boucheries ou des boulangeries, le Minimat est parfaitement adapté là où les autres fours ne passent pas. Et ceci en trois tailles et deux dimensions de plaques de cuisson, qui assurent la taille adaptée à chacun de vos besoins.

### LE MINIMAT EST UTILISABLE DE FAÇON FLEXIBLE ET IL EST COMBINABLE

Grâce au réservoir d'eau de 2,5 litres, en option, le Minimat peut être exploité indépendamment de raccordements d'eau et dans la version Minimat 43 S il nécessite un raccordement électrique 230 Volts. En tant qu'installation vario, le Minimat est empilable et offre encore plus de place sur moins de surface.

### LE NOUVEAU MINIMAT EST TRES FACILE A UTILISER

Vous avez le choix entre deux variantes de commandes : La commande Comfort avec 32 programmes de cuisson ou la commande Classic pour l'utilisateur chevronné.

## COMPACT, PERFORMANT, FLEXIBLE

## LE FOUR DE MAGASIN EFFICACE

**ISOLATION HIGH-TECH** – La porte de four en double vitrage du Minimat, réfléchissant la chaleur, est à la fois sûre et efficace. Autrement dit, elle réduit le rayonnement de chaleur, la chaleur reste dans la chambre de cuisson et la porte reste froide à l'extérieur. Résultat : aucun danger de brûlure et une réduction de consommation d'énergie qui fixe des critères totalement nouveaux.

**HUMIDIFICATION** – L'eau est directement pulvérisée au centre du ventilateur en rotation et vaporisée dans la zone de cuisson. Par contact avec les surfaces brûlantes et grâce à la température ambiante élevée, l'eau se transforme en vapeur. Une vapeur visible crée d'excellentes conditions sur les pâtes fraîches.

**HOTTE D'EVACUATION** – Pour le Minimat, la hotte d'évacuation est disponible avec un condensateur de vapeur intégré. Elle veille à ce que la vapeur produite soit parfaitement aspirée, qu'elle ne se répande pas dans la zone de vente et que les clients se sentent encore mieux. Les hottes d'évacuation du Minimat possèdent une commande intelligente Sensor Control, qui assure une aspiration adaptée de la vapeur.

**ROTATION ALTERNEE DU VENTILATEUR** – Le ventilateur possède deux vitesses et change en permanence de sens et répartit ainsi l'air régulièrement dans la chambre de cuisson garantissant de meilleurs résultats des cuissons.

**VERROUILLAGE DE SECURITE** – Également sûr dans de petits espaces et dans la zone de clientèle : Le verrouillage de sécurité du nouveau four de magasin Minimat en option, connecté à la commande Comfort, protège contre une ouverture involontaire ou non autorisée.



**Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)**

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www:/matos-13.com](http://www:/matos-13.com)

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460



**MINIMAT 43 S VARIO**  
Socle M  
Hotte d'évacuation



**MINIMAT 64 M VARIO**  
Socle S  
Hotte d'évacuation



**MINIMAT 64 L**  
Ranges plaques  
Etuve M  
Hotte d'évacuation



**MINIMAT 43 S**  
Socle M  
Hotte d'évacuation

	Supports	Dimensions externes L x P x H en mm	Plaque de cuisson en mm	Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	Puissance raccordée V / Hz   kW   A *	Poids ** en kg
MINIMAT 43 S	3	600 x 700 x 550	440 x 350	0,46	230 / 50   3,1   13,5	52,5 - 54
MINIMAT 64 M	3	760 x 780 x 595	600 x 400	0,72	400 / 50   5,3   7,7	70 - 72
MINIMAT 64 L	5	760 x 780 x 745	600 x 400	1,2	400 / 50   7,8   11,3	89,5 - 91
ETUVE GS MINIMAT 43 M	8	600 x 535 x 930	440 x 350	-	230 / 50   2,1   9,1	50
ETUVE GS MINIMAT 64 M	6	760 x 655 x 790	600 x 400	-	230 / 50   2,1   9,1	80
SOCLE UG MINIMAT 43 S	6	600 x 530 x 600	440 x 350	-	-	18
SOCLE UG MINIMAT 43 M	10	600 x 530 x 850	440 x 350	-	-	27
SOCLE UG MINIMAT 64 S	6	760 x 650 x 600	600 x 400	-	-	24
SOCLE UG MINIMAT 64 M	8	760 x 650 x 850	600 x 400	-	-	31
ARMOIRE DE RANGEMENT US MINIMAT 64 S	3	760 x 650 x 490	600 x 400	-	-	43
ARMOIRE DE RANGEMENT US MINIMAT 64 M	6	760 x 650 x 790	600 x 400	-	-	48
RANGES PLAQUES ETF MINIMAT 43 S	3	600 x 600 x 300	440 x 350	-	-	12
RANGES PLAQUES ETF MINIMAT 64 S	3	760 x 655 x 300	600 x 400	-	-	15
HOTTE D'ÉVACUATION ALH MINIMAT 43	-	600 x 820 x 150	-	-	230 / 50   0,03   0,13	25
HOTTE D'ÉVACUATION ALH MINIMAT 64	-	760 x 856 x 190	-	-	230 / 50   0,03   0,13	38

\* Consommation électrique

\*\* Poids en fonction de la version, autrement dit par ex. le réservoir



**Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)**

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www/matos-13.com](http://www/matos-13.com)

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460