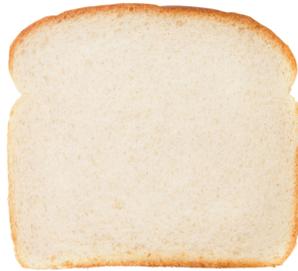


think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP BAKER'S EQUIPMENT



Wir sind WP.

Wir sind **WP Bakery Technologies**. Seit mehr als 140 Jahren entwickeln wir technische Lösungen für Bäcker. Wir bauen, installieren und betreuen Backöfen sowie Maschinen und Anlagen für Bäckereien; für handwerkliche Betriebe und für industrielle Produktionen. Weltweit. Unser Etagenbackofen MATADOR® ist Legende. Innerhalb der **WP BAKERYGROUP** sind wir die Experten für jede Art von Backöfen und deren Beschickungssysteme, für handwerkliche Teigteiler und Brötchenanlagen sowie für Vakuum-Kühlsysteme.



Wir sind ein Unternehmen der **WP BAKERYGROUP**. Damit bieten wir Bäckereien die gesamte Prozesskette der Bäckereitechnik: für das Handwerk und für die Industrie, für Frischback- und für Dauerbackwaren. Wir sind die Einzigen in der Branche, die das so können. Damit sind wir Weltmarktführer. Wir produzieren alles, was der Markt braucht. Unsere Maschinenausstattungen beinhalten die Teigaufbereitung, das Teigteilen und Wirken, das Backen in Etagen-, Stikken- oder Durchlauföfen, deren automatisierte Beschickung, das Gären und Frittieren und das Vakuum-Kühlen.

WP Bakery Technologies

Wir arbeiten für Bäcker und das schon lange. Wir sind erfolgreich mit dem, was wir tun. Weil unsere Kunden – Bäcker in aller Welt – mit unseren Produkten erfolgreich sind.

Immer sind wir auf der Suche nach der besseren Lösung, der besseren Technologie, dem besseren Produkt. Wir folgen den Märkten und ihren Anforderungen. Also sind wir immer im Aufbruch, gemeinsam mit unseren Kunden. Wir sind innovativ und haben die Zukunft stets im Blick – **FutureWork** ist unsere Leidenschaft.

Seit mehr als 140 Jahren haben wir immer wieder neue und zu ihrer Zeit innovative Backtechnologien entwickelt und weiterentwickelt – für Etagenöfen, Stikkenöfen, Holzbacköfen, Durchlauföfen, Ladenbacköfen. Unsere Markenbacköfen MATADOR®, ROTOTHERM®, UNITHERM®, PELLADOR® und MEGADOR® sind weltweit im Einsatz – Tag für Tag.

Wir kümmern uns intensiv darum, dass die Produktionen bei unseren Kunden laufen und nennen es **ProductionCare**.

>>> mehr erfahren? www.wp-l.de



WP Baker's Equipment

Mit **WP BAKER'S EQUIPMENT** bieten wir handwerklichen und semi-industriellen Bäckereien ein breites Spektrum an Maschinen aus dem Gesamtportfolio der **WP BAKERYGROUP** – Maschinen und Anlagen zur Teigherstellung und Teigaufbereitung, Backöfen und deren Beschickungssysteme und Kühlaggregate. Damit konzipieren wir Produktionslinien für jede Anwendung und für breite Leistungsbereiche:

- Brötchen	24-250 g	2.000-10.000 Stck./Std.
- Rustikale Produkte	25-350 g	500-12.000 Stck./Std.
- Laugengebäck	24-250 g	500-12.000 Stck./Std.
- Siedengebäck	24-250 g	00-12.000 Stck./Std.
- Brot	150-2.900 g	100-2.000 Stck./Std.
- Ladenbacken	0,24-6,00 m ²	

Entscheidende Leistungsmerkmale unserer Maschinen, Anlagen und Linien sind ihre hohe Funktionssicherheit, ihre beispielhafte Rentabilität sowie das hohe Qualitätsniveau der hergestellten Produkte.

Wir bieten sämtliche Prozess-Komponenten von der Teigherstellung bis zum fertigen Produkt. Dazu zählen die Lieferung, die Installation und Inbetriebnahme ebenso, wie der notwendige Service.

Wir finden die beste Lösung für die Anforderungen unserer Kunden .

>>> mehr erfahren? www.wp-l.de

#we equip you

KNETEN	Brötchen	Rustikale Produkte	Laugen-gebäck	Siede-gebäck	Toast	Brot	Laden-backen	
WP Spiralknetzer SP 25-200	X	X	X	X	X	X		Leistung . Mehl 15-120 kg . Teig 25-200 kg
WP Spiralknetzer KRONOS 120-400	X	X	X	X	X	X		Leistung . Mehl 75-250 kg . Teig 120-400 kg
WP Wendelknetzer UC 80/120	X	X		X				Leistung . Mehl 80-120 kg . Teig 130-200 kg
ZUFÜHREN								
WP Kistenkipper HK 100		X						max 40 Kisten/Std. . max. 60 kg Teig/Kiste
WP Hebekipper HK 150/200	X	X	X	X	X	X		Hebekapazität 1.000 kg
GÄREN / KÜHLEN								
WP GÄRRaum GuV	X	X	X	X		X		Gärunterbrecher Vollautomat
AUFBEREITUNG								
WP MULTIMATIC® . Baureihe	X	X	X	X				Produktbereich 25-600 g
WP FORMPROFI	X	X	X	X				Produktbereich 40-67 g . bis 4.000 Stck./Std. . gestüpfelt
WP ROLLPROFI	X	X	X	X				Produktbereich 30-85 g . bis 3.750 Stck./Std. . rund
WP MINIROLL	X	X	X	X				Produktbereich 35-150 g . 7.500 Stck./Std. . lang, rund
WP SELECTA MODULAR . Baureihe	X	X	X	X				Produktbereich 35-150 g . 9.000 Stck./Std. . lang, rund, gestüpfelt, geschnitten
WP MULTIROLL . Baureihe	X	X	X	X				Produktbereich 25-250 g .12.000 Stck./Std. . lang, rund, gestüpfelt, geschnitt.
WP QUADRO FILIUS		X						Produktbereich 25-360 g . 4.000 Stck./Std. . eckig
WP MINI QUADRO ROUND	X	X		X				Produktbereich 30-130 g . rund . 30-1.000 g . eckig
WP PANE PUR		X	X			X		Produktbereich 25-1.500 g . eckig . 75-3.500 g . eckig
WP PANE	X	X	X	X		X		Produktbereich 25-200 g . rund . 25-1.500 g . eckig . 150-350 g . Baguette
BELAUGEN								
WP TAUCHBOY			X					Leistung . max. 800 Stck./Tag
WP RMBB			X					Leistung . 800-1.000 Stck./Tag
WP ALLROUND			X					Leistung . 300 Bleche/Std.
WP ALLROUND PEELBOARD			X					Leistung . 400 Bleche/Std.
WP COMJET			X					Leistung . 300 Bleche/Std.
BESCHICKUNGSSYSTEME								
WP JACK	X	X				X		manuelle Beschickungshilfe
WP PAGE®	X	X				X		für Backflächen bis 66 m² . semiautomatisiert
WP OBER® . Baureihe	X	X				X		für Backflächen bis 200 m² . vollautomatisiert
BACKEN								
WP ROTOTHERM® . Baureihe	X	X	X		X	X		Stikkenofen . mit drehendem Wagen
WP UNITHERM®	x	x	X		x	X		Stikkenofen . mit stehendem Wagen
WP MATADOR® MD . Baureihe	X	X	X		X	X		Backfläche von 8 bis 19 m²
WP MATADOR® MDE . Baureihe	X	X	X		X	X		Backfläche von 8 bis 18 m²
WP MATADOR® MDV . Baureihe					X	X		Backfläche von 8 bis 44 m²
WP PELLADOR® . Baureihe	X	X				X		Backfläche von 4,8 bis 21,6 m²
LADENBACKEN								
WP MATADOR® STORE . Baureihe	X	X	X				X	Backfläche von 0,24 bis 6,0 m²
WP TORERO STORE	X	X	X			X	X	Backfläche von 0,96 bis 2,4 m²
FETTBACKEN								
WP FETTBOY DIGITAL				X				Leistung . 20-30 Stck. pro Backvorgang
WP MINI 20				X				Leistung . 20-30 Stck. pro Backvorgang
WP LINIE 2000 M/D + 2000 A/2000 TOUCH				X				Leistung . 60 Stck. pro Backvorgang
WP LINIE 2000 VARIO				X				Leistung . 120 Stck. pro Backvorgang
WP INDUSTRIEDURCHLAUFANLAGE IDA				X				Leistung . 900-4.000 Berliner/6 Min . 1.800-8.000 Donuts/3 Min.
WP DURCHLAUFFRITTEUSE DLA 150/300				X				Leistung . 225-1.800 Quarkbällchen/5 Min. . 80-320 Donuts/3 Min.
WP DURCHLAUFFRITTEUSE DLA 660 DONUT				X				Leistung . 300-660 Donuts/6 Min.
KÜHLEN								
WP VACUSPEED® . Baureihe	X	X	X		X	X		Leistung TYPE 14,5.10 . 10.000 Brötchen/Std. auf 8 Grad Leistung TYPE 26.10 . 20.000 Brötchen/Std. auf 8 Grad

Die angegebenen Daten sind abhängig von den Maschinenkonfigurationen.

KNETEN

KRONOS

Spiralknetter SP 25-200
25-200 kg Teig/Charge

Spiralknetter KRONOS 120-400
120-400 kg Teig/Charge

Wendelknetter UC 80 PRO 80/120
130-200 kg Teig/Charge

ZUFÜHREN

HK 200

Hebekipper HK 150
1.000 kg Hebekapazität
Auskipphöhe
1.300-3.000 mm

Hebekipper HK 200
1.000 kg Hebekapazität
Standardauskipphöhe
1.800 mm

AUFBEREITEN

Vorportionierer VP 200
MULTIMATIC®
SELECTA MODULAR
ROBOMATIC

Vorportionierer VP 200
Fassungsvermögen 200 kg Teig

Teigteiler & Rundwirker MULTIMATIC®
C/CG . 25-150 g . 4,5,6-reihig
max. 1.700 Stck./Std./Reihe*
PRO/PRO G . 80-150 g . 4,5,6-reihig
max. 2.000 Stck./Std./Reihe*
VARIO . 25-600 g . 1,3,5-reihig
max. 1.800 Stck./Std./Reihe*

Brötchenanlage FORMPROFI . gestüpfelt
40-67 g . max. 4.000 Stck./Std. . rund

Brötchenanlage ROLLPROFI . geschnitten
30-85 g . max. 3.750 Stck./Std. . rund

Brötchenanlage MINIROLL
35-150 g . max. 7.500 Stck./Std. . lang, rund

Brötchenanlage SELECTA MODULAR . gestüpfelt, geschnitten
35-150 g . max. 9.000 Stck./Std. . lang, rund

Brötchenanlage MULTIROLL . gestüpfelt, geschnitten
25-1.500 g . max. 12.000 Stck./Std. . lang, rund

Entleerungsroboter ROBOMATIC
bis zu 240 Bleche/Std.

GÄREN / KÜHLEN

GUV

Gärraum GuV
Gärunterbrecher
Vollautomat

BACKEN

automatisiert . Etagenöfen

MATADOR® MDV
OBER® Baureihe

Etagenbacköfen MATADOR®
MATADOR® MD
Backfläche von 8 bis 19 m²
MATADOR® MDV
Backfläche von 8 bis 44 m²

Etagenbackofen PELLADOR®
pelletsbefeuert
Backfläche 4,8 bis 21,6 m²

manuelles Beschickungssystem JACK
pro Etagenbackofen

halbautomatisches Beschickungssystem PAGE®
ansteuerbare Öfen/Herde 3/18
bedienbare Backfläche 66 m²

vollautomatisches Beschickungs- und Automatisierungssystem OBER® PRO II
ansteuerbare Öfen/Herde 8/48
bedienbare Backfläche 200 m²

BACKEN

manuell . Stikkenöfen

ROTOTHERM® Green

Etagenbacköfen MATADOR®
MATADOR® MD
Backfläche von 8 bis 19 m²
MATADOR® MDV
Backfläche von 8 bis 44 m²

Etagenbackofen PELLADOR®
pelletsbefeuert
Backfläche 4,8 bis 21,6 m²

Stikkenofen ROTOTHERM® Green
Drehkreisdiagonale 1.100 mm/1.300 mm

Stikkenofen ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY
Drehkreisdiagonale 1.560 mm

Durchschiebe-Stikkenöfen ROTOTHERM® Green drive through
mit Hygieneschleuse
Drehkreisdiagonale 1.100 mm/1.300 mm

Stikkenofen UNITHERM®
mit stehendem Wagen

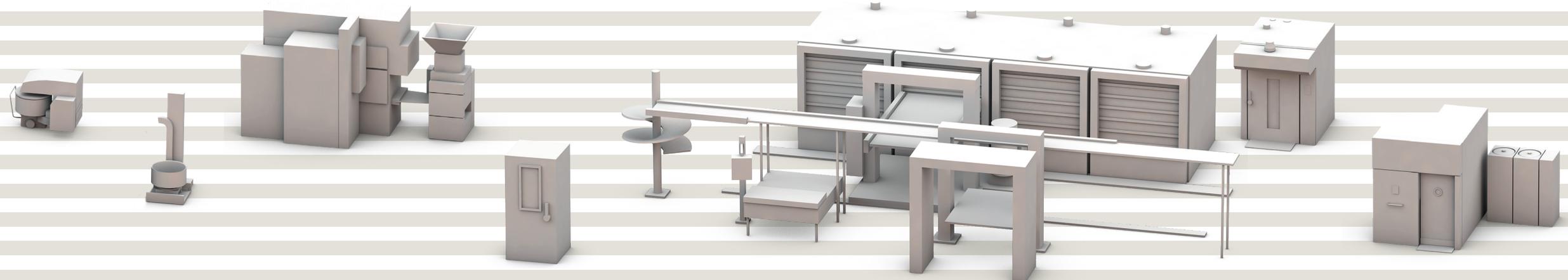
VAKUUM-KÜHLUNG

VACUSPEED®

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Drehtür

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Schiebetür
halbautomatisch

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Beschickungs- und Automatisierungssystem
OBER® PRO II . vollautomatisch



* abhängig von der Maschinenkonfiguration

BRÖTCHEN

Zur Herstellung runder oder langgerollter Brötchen – gestüpfelt oder geschnitten – in einem Leistungsbereich von bis zu 9.000 Stck./Std. und einem Gewichtsbereich von 35-150 g empfehlen wir die o.a. Konfigurationen aus:

Spiralknetter KRONOS . Hebekipper HK 200 . Vorportionierer VP 200 + Teigteil- & Wirkmaschine MULTIMATIC® . Brötchen-Anlage SELECTA MODULAR . Entleerungsroboter ROBOMATIC . Gärraum GuV . Backofen MATADOR® MDV + vollautomatisches Beschickungs- und Automatisierungssystem OBER® PRO II (automatisiertes Backen) *alternativ* Durchschiebe-Stikkenöfen ROTOTHERM® Green drive through (manuelles Backen) . Vakuum-Kühlung VACUSPEED®



KNETEN

KRONOS

Spiralkneter SP 25-200
25-200 kg Teig / Charge

Spiralkneter KRONOS 120-400
120-400 kg Teig / Charge

Wendelkneter UC 80 PRO 80 / 120
130-200 kg Teig / Charge

ZUFÜHREN

HK 100

Kistenkipper HK 100
max 40 Kisten / Std.
max. 60 kg Teig / Kiste

Hebekipper HK 150
1.000 kg Hebekapazität
Auskipphöhe
1.300-3.000 mm

Hebekipper HK 200
1.000 kg Hebekapazität
Standardauskipphöhe
1.800 mm

AUFBEREITEN . TEIGBAND

PANE PUR

Teigbandanlage QUADRO FILIUS
320 kg Teig / Std.
25-360 g . max. 4.000 Stck. / Std. . eckig

Teigbandanlage MINI QUADRO ROUND
350 kg Teig / Std.
30-130 g . max. 3.000 Stck. / Std. . rund
30-1.000 g . max. 4.000 Stck. / Std. . eckig

Teigbandanlage PANE PUR
800 kg Teig / Std.
25-1.500 g . max. 10.000 Stck. / Std. . eckig
75-3.500 g . max. 10.000 Stck. / Std. . eckig

Teigbandanlage PANE
960 kg Teig / Std.
25-1.500 g . max. 12.000 Stck. / Std. . eckig
25-200 g . max. 9.000 Stck. / Std. . rund
150-350 g . max. 1.200 Stck. / Std. . Baguette (max. 600 mm)

GÄREN / KÜHLEN

GUV

Gärraum GuV
Gärunterbrecher
Vollautomat

BESCHICKEN / ENTLEREN

OBER® Baureihe

manuelles Beschickungssystem JACK
pro Etagenbackofen

halbautomatisches Beschickungssystem PAGE®
ansteuerbare Öfen/Herde 3 / 18
bedienbare Backfläche 66 m²

vollautomatisches Beschickungs- und Automatisierungssystem OBER® PRO II
ansteuerbare Öfen/Herde 8 / 48
bedienbare Backfläche 200 m²

BACKEN

MATADOR® MDV

Etagenbacköfen MATADOR® MATADOR® MD
Backfläche von 8 bis 19 m²

MATADOR® MDV
Backfläche von 8 bis 44 m²

Etagenbackofen PELLADOR®
pelletsbefeuert
Backfläche 4,8 bis 21,6 m²

Stikkenofen ROTOTHERM® Green
Drehkreisdiagonale 1.100 mm / 1.300 mm

Stikkenofen ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY
Drehkreisdiagonale 1.560 mm

Durchschiebe-Stikkenofen ROTOTHERM® Green drive through
mit Hygieneschleuse
Drehkreisdiagonale 1.100 mm / 1.300 mm

Stikkenofen UNITHERM®
mit stehendem Wagen

VAKUUM-KÜHLUNG

VACUSPEED®

Vakuüm-Kühlung VACUSPEED®
mit Drehtür

Vakuüm-Kühlung VACUSPEED®
mit Schiebetür
halbautomatisch

Vakuüm-Kühlung VACUSPEED®
mit Beschickungs- und
Automatisierungssystem
OBER® PRO II . vollautomatisch



RUSTIKALE PRODUKTE

Zur Herstellung rustikaler eckiger und runder Produkte in einem Leistungsbereich von bis zu 12.000 Stck./Std. und einem Gewichtsbereich von 75-1.500 g empfehlen wir die o.a. Konfiguration aus:

Spiralkneter KRONOS . Hebekipper HK 100 . Teigbandanlage PANE .
Gärraum GuV . Backofen MATADOR® MDV + vollautomatisches Beschickungs-
und Automatisierungssystem OBER® PRO II (automatisiertes Backen) .
Vakuüm-Kühlung VACUSPEED®



KNETEN

KRONOS

Spiralkneter SP 25–200
25–200 kg Teig / Charge

Spiralkneter KRONOS 120–400
120–400 kg Teig / Charge

ZUFÜHREN

HK 200

Hebekipper HK 150
1.000 kg Hebekapazität
Auskipphöhe
1.300–3.000 mm

Hebekipper HK 200
1.000 kg Hebekapazität
Standardauskipphöhe
1.800 mm

AUFBEREITEN

Vorportionierer VP 200
MULTIMATIC®
SELECTA MODULAR
ROBOMATIC

Vorportionierer VP 200
Fassungsvermögen 200 kg Teig

Teigteil- & Rundwirker MULTIMATIC® C/CG . 25–150 g . 4,5,6-reihig
max. 1.700 Stck. /Std. /Reihe*
PRO/PRO G . 80–150 g . 4,5,6-reihig
max. 2.000 Stck. /Std. /Reihe*
VARIO . 25–600 g . 1,2,3-reihig
max. 1.800 Stck. /Std. /Reihe*

Brötchenanlage FORMPROFI . gestüpfelt
40–67 g . max. 4.000 Stck. /Std. . rund

Brötchenanlage ROLLPROFI . geschnitten
30–85 g . max. 3.750 Stck. /Std. . rund

Brötchenanlage MINIROLL
35–150 g . max. 7.500 Stck. /Std. . lang, rund

Brötchenanlage SELECTA MODULAR . gestüpfelt, geschnitten
35–150 g . max. 9.000 Stck. /Std. . lang, rund

Brötchenanlage MULTIROLL . gestüpfelt, geschnitten
25–1.500 g . max. 12.000 Stck. /Std. . lang, rund

Entleerungsroboter ROBOMATIC
bis zu 240 Bleche /Std.

BELAUGEN

ALLROUND

TAUCHBOY
max. 800 Stck. /Tag

RMBB
800–1.000 Stck. /Tag

ALLROUND
300 Bleche /Std.

ALLROUND PEELBOARD
400 Bleche /Std.

Comjet
300 Bleche /Std.

GÄREN / KÜHLEN

GUV

Gärraum GuV
Gärunterbrecher
Vollautomat

BACKEN . automatisiert

Etagenofen
MATADOR® MDV
OBER® Baureihe

Etagenbacköfen MATADOR® MATADOR® MD
Backfläche von 8 bis 19 m²
MATADOR® MDV
Backfläche von 8 bis 44 m²

Etagenbackofen PELLADOR®
pelletsbefeuert
Backfläche 4,8 bis 21,6 m²

manuelles Beschickungssystem JACK
pro Etagenbackofen

halbautomatisches Beschickungssystem PAGE®
ansteuerbare Öfen/Herde 3/18
bedienbare Backfläche 66 m²

vollautomatisches Beschickungs- und Automatisierungssystem OBER® PRO II
ansteuerbare Öfen/Herde 8/48
bedienbare Backfläche 200 m²

BACKEN . manuell

Stikkenofen

ROTOTHERM® Green

Etagenbacköfen MATADOR® MATADOR® MD
Backfläche von 8 bis 19 m²
MATADOR® MDV
Backfläche von 8 bis 44 m²

Etagenbackofen PELLADOR®
pelletsbefeuert
Backfläche 4,8 bis 21,6 m²

Stikkenofen ROTOTHERM® Green
Drehkreisdiaagonale 1.100 mm / 1.300 mm

Stikkenofen ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY
Drehkreisdiaagonale 1.560 mm

Durchschiebe-Stikkenofen ROTOTHERM® Green drive through
mit Hygieneschleuse
Drehkreisdiaagonale 1.100 mm / 1.300 mm

Stikkenofen UNITHERM®
mit stehendem Wagen



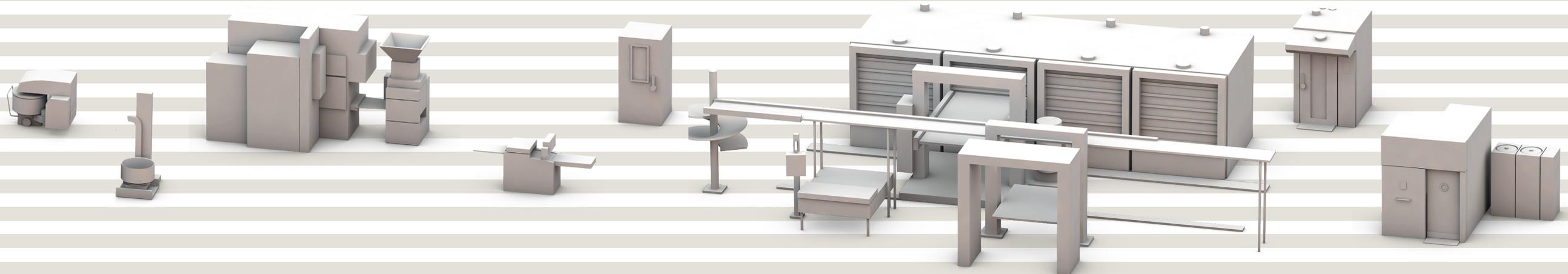
VAKUUM-KÜHLUNG

VACUSPEED®

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Drehtür

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Schiebetür
halbautomatisch

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Beschickungs- und
Automatisierungssystem
OBER® PRO II . vollautomatisch



* abhängig von der Maschinenkonfiguration



LAUGENGEBÄCK

Zur Herstellung von Laugengebäck in einem Leistungsbereich von bis zu 9.000 Stck./Std. und einem Gewichtsbereich von 35–150 g empfehlen wir die o.a. Konfigurationen aus:

Spiralkneter KRONOS . Hebekipper HK 200 . Vorportionierer VP 200 + Teigteil- & Wirkmaschine MULTIMATIC® . Brötchen-Anlage SELECTA MODULAR . Entleerungsroboter ROBOMATIC . Belaugungsanlage ALLROUND . Gärraum GuV . Backofen MATADOR® MDV + vollautomatisches Beschickungs- und Automatisierungssystem OBER® PRO II (automatisiertes Backen) *alternativ* Stikkenofen ROTOTHERM® Green (manuelles Backen) . Vakuum-Kühlung VACUSPEED®

KNETEN

KRONOS

Spiralkneter SP 25-200
25-200 kg Teig / Charge

Spiralkneter KRONOS 120-400
120-400 kg Teig / Charge

Wendelkneter UC 80 PRO 80 / 120
130-200 kg Teig / Charge

ZUFÜHREN

HK 200

Hebekipper HK 150
1.000 kg Hebekapazität
Auskipphöhe
1.300-3.000 mm

Hebekipper HK 200
1.000 kg Hebekapazität
Standardauskipphöhe
1.800 mm

AUFBEREITEN

Vorportionierer VP 200
MULTIMATIC®
SELECTA MODULAR

Vorportionierer VP 200
Fassungsvermögen 200 kg Teig

Teigteil- & Rundwirker MULTIMATIC®
C/CG . 25-150 g . 4,5,6-reihig
max. 1.700 Stck. /Std. /Reihe*
PRO/PRO G . 80-150 g . 4,5,6-reihig
max. 2.000 Stck. /Std. /Reihe*
VARIO . 25-600 g . 1,2,3-reihig
max. 1.800 Stck. /Std. /Reihe*

Brötchenanlage FORMPROFI . gestüpfelt
40-67 g . max. 4.000 Stck. /Std. . rund

Brötchenanlage ROLLPROFI . geschnitten
30-85 g . max. 3.750 Stck. /Std. . rund

Brötchenanlage MINIROLL
35-150 g . max. 7.500 Stck. /Std. . lang, rund

Brötchenanlage SELECTA MODULAR . gestüpfelt, geschnitten
35-150 g . max. 9.000 Stck. /Std. . lang, rund

Brötchenanlage MULTIROLL . gestüpfelt, geschnitten
25-1.500 g . max. 12.000 Stck. /Std. . lang, rund

GÄREN / KÜHLEN

GUV

Gärraum GuV
Gärunterbrecher
Vollautomat

FETTBACKEN

Linie 2000 M

FETTBOY Digital
20-30 Stck. pro Backvorgang

Mini 20
20-30 Stck. pro Backvorgang

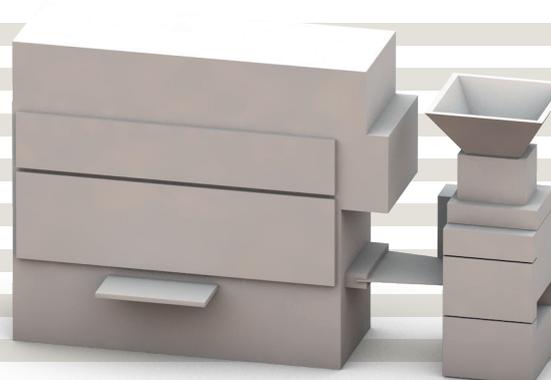
Linie 2000 M/D + 2000 A/2000 Touch
60 Stck. pro Backvorgang

Linie 2000 Vario
120 Stck. pro Backvorgang

Industriedurchlaufanlage IDA
900-4.000 Berliner / 6 Min
1.800-8.000 Donuts / 3 Min.

Durchlaufritzeuse DLA 150 / 300
225-1.800 Quarkbällchen / 5 Min
80-320 Donuts / 3 Min.

Durchlaufritzeuse DLS 660 Donut
300-660 Donuts / 3 Min.



* abhängig von der Maschinenkonfiguration

SIEDEGEBÄCK

Zur Herstellung von Siedegebäck in einem Leistungsbereich von bis zu 9.000 Stck./Std. und einem Gewichtsbereich von 35-150 g empfehlen wir die o.a. Konfiguration aus:

Spiralkneter KRONOS . Hebekipper HK 200 . Vorportionierer VP 200 + Teigteil- & Wirkmaschine MULTIMATIC® . Brötchen-Anlage SELECTA MODULAR . Fettbackanlage LINIE 2000 M



KNETEN

KRONOS

Spiralknetter SP 25-200
25-200 kg Teig/Charge

Spiralknetter KRONOS 120-400
120-400 kg Teig/Charge

ZUFÜHREN

HK 200

Hebekipper HK 150
1.000 kg Hebekapazität
Auskipphöhe
1.300-3.000 mm

Hebekipper HK 200
1.000 kg Hebekapazität
Standardauskipphöhe
1.800 mm

AUFBEREITEN / BROTANLAGE

IMPERATOR CT II
SUPERBA KOMPAKT

**Teigteiler
IMPERATOR CT II**
600-1.500 Stck./Std.
150-2.900 g/Stck.

**Rund- und Langwirker
SUPERBA KOMPAKT**
800-2.000 Stck./Std.
500-2.000 g/Stck.

GÄREN / KÜHLEN

GUV

Gärraum GuV
Gärunterbrecher
Vollautomat

BESCHICKEN / ENTLEEREN

OBER® Baureihe

**manuelles
Beschickungssystem JACK**
pro Etagenbackofen

**halbautomatisches
Beschickungssystem PAGE®**
ansteuerbare Öfen/Herde 3/18
bedienbare Backfläche 66 m²

**vollautomatisches Beschickungs-
und Automatisierungssystem
OBER® PRO II**
ansteuerbare Öfen/Herde 8/48
bedienbare Backfläche 200 m²

BACKEN

MATADOR® MDV

**Etagenbacköfen MATADOR®
MATADOR® MD**
Backfläche von 8 bis 19 m²
MATADOR® MDV
Backfläche von 8 bis 44 m²

Etagenbackofen PELLADOR®
pelletsbefeuert
Backfläche 4,8 bis 21,6 m²

VAKUUM-KÜHLUNG

VACUSPEED®

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Drehtür

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Schiebetür
halbautomatisch

Vakuum-Kühlung VACUSPEED®
mit Beschickungs- und
Automatisierungssystem
OBER® PRO II . vollautomatisch



* abhängig von den Kegelleistungen



BROT

Zur Herstellung von Broten in einem Leistungsbereich von 600 bis 1.500 Stck./Std. und einem Gewichtsbereich von 500-2.000 g empfehlen wir die o. a. Konfiguration aus:

Spiralknetter KRONOS . Hebekipper HK 200 . Teigteiler IMPERATOR CT II . Rund- & Langwirker SUPERBA KOMPAKT . Gärraum GuV . Backofen MATADOR® MDV + vollautomatisches Beschickungs- und Automatisierungssystem OBER® PRO II (automatisiertes Backen) . Vakuum-Kühlung VACUSPEED®

LADENBACKEN

Setzen Sie einen optischen Schwerpunkt in Ihren Ladenlokalen – mit den optional in allen RAL-Farben emaillierten Oberflächen der Colour Edition.

Etagenbackofen

MATADOR® STORE colour edition

Backfläche von 0,24 bis 6,0 m²

- **WP NAVIGO 3** komfortable Touch-Bedienung Display für jeden Herd
- **Hygiene-Gärraum** für perfekte Nutzung und einfache Reinigung ohne störende Bauteile
- **SHOP IQ**-Anbindung . *optional*
- **BakeIT Cloud™**-Anbindung . *optional*



Umluftbackofen

TORERO STORE colour edition

Backfläche von 0,96 bis 2,4 m²

- **WP NAVIGO 3** komfortable Touch-Bedienung
- **leichte Bedienbarkeit** durch abrufbare Produktprogramme
- **Hygienebackkammer**
- **Hochleistungsschwadenapparat**
- **gleichbleibende Backqualität** durch optimale Luftführung
- **SHOP IQ**-Anbindung . *optional*
- **BakeIT Cloud™**-Anbindung . *optional*



LADENBACKEN

MATADOR® STORE

Abbacken von Brötchen, Baguettes, Kleinbroten, Plunder, Pizza-Snacks, herzhaften Snacks (z. B. Schinkenhörnchen, Käsestückchen, ect.)

Herdhöhen . 125, 165, 220 mm (innerhalb eines Ofenturms frei kombinierbar)

Herdgrößen . 60 x 40, 60 x 80, 80 x 60, 120 x 60, 120 x 80 cm (B x T)

TORERO STORE

Abbacken von Brötchen und halbgebackenen Brötchen

Snackbereich/warme Theke (z.B. Leberkäse, Gemüse garen, ect.)

4-6 Bleche . 40 x 60 cm (B x T)

10 Bleche . 40 x 60 cm (B x T)





ProductionCare

Wir bei **WP Bakery Technologies** tun alles, damit die Produktionen unserer Kunden laufen ... laufen ... laufen. Dazu braucht es mehr als nur einen perfekt funktionierenden Service – wir nennen es **ProductionCare**. Im Zentrum steht der Backofen, die Maschine, die Anlage, die Systemstrecke. Also überprüfen wir immer wieder die Funktionalität und Funktionssicherheit ihrer Baugruppen und Bauteile. Konstrukteure, Monteure, Backmeister und Servicemitarbeiter stehen in ständigem Austausch – bei uns, bei **WP Bakery Technologies**, und bei unseren Kunden. **ProductionCare** bedeutet, Feedback-Prozesse zu initiieren, zu strukturieren, zu organisieren, zielgerichtet auszuwerten und bei Bedarf geeignete Maßnahmen einzuleiten.

Der fachgerechte Umgang mit den Produktionsanlagen ist für unsere Kunden unabdingbar. Mit unserem **Schulungsangebot** erreichen wir eine umfassende Qualifizierung. Unsere Backmeister und Techniker schulen vor Ort beim Kunden, in unseren Backzentren oder per E-Learning. In die Steuerungen integrierte **Learning Tools** erleichtern die Einarbeitung neuer Mitarbeiter.

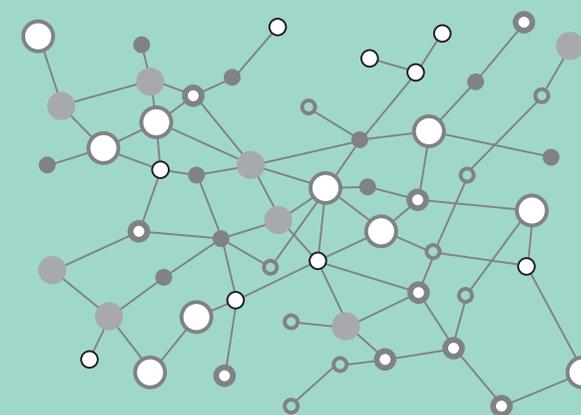
Dem originären **Service** gilt selbstverständlich unsere uneingeschränkte Aufmerksamkeit – regelmäßige Wartungen, 24/7-Präsenz, telefonischer Help Desk, Online-Analyse von Maschinendaten, kontinuierliche Fernüberwachungen, Monitoring, individuelle Bevorratung von Verschleißteilen, Online-Bestellungen 24/7, permanenter Informationsdienst, weltweites Netz an Servicestationen, kurzfristige persönliche Präsenz. Und das alles mit kompetenten und hochmotivierten Mitarbeitern.

WP SERVICE LINE 24

Inland . **08005 777 123**

Ausland . **+49 1805 777 123**

>>> mehr erfahren? www.wp-l.de/productioncare



FutureWork

Zukunft beginnt immer jetzt; Zukunft beginnt immer wieder neu. Das ist für uns Antrieb und Aufgabe zugleich. Eine Aufgabe, der wir gleichermaßen strukturiert und mit Leidenschaft nachgehen. Wir bei **WP Bakery Technologies** nennen sie **FutureWork**, unsere aktive Arbeit an der Gestaltung der Zukunft – in der Gruppe, gemeinsam mit Partnern, zusammen mit Hochschulen und Forschungseinrichtungen. Für uns und für unsere Kunden.

Mit **FutureWork**, so wie wir es verstehen, ist die Zukunftsorientierung sämtlicher Mitarbeiter ein zentrales Element unserer Unternehmensphilosophie. Dabei geht es um Motivation, um Lust auf Neues, um Leidenschaft, um strukturierte Arbeitsweisen, darum, mit höchster Aufmerksamkeit den Markt zu beobachten, neu entstehende Anforderungen auf Kundenseite zu erspüren, ihnen nachzugehen, in kreativen Prozessen neue Ideen zu entwickeln, nicht nachzulassen und für Ideen zu kämpfen.

Wir investieren umfangreich in Forschung & Entwicklung, wir beteiligen uns fortlaufend an Zukunfts- und Forschungsprojekten. Im Zuge der digitalen Entwicklung – aktuell Industrie 4.0 – arbeiten wir an der Vernetzung unserer Anlagen, an der Implementierung neuer Sensorik zur Regelung der Maschinen, am Einsatz autonomer Systeme, dort, wo es Sinn macht.

Die Zukunft kann kommen ... wir mischen mit.

>>> mehr erfahren? www.wp-l.de/futurework

BäckereiGeschehen



WP BACKZENTREN NORD & SÜD

In unseren Backzentren bilden wir das tägliche Geschehen in Bäckereien ab. Alle notwendigen Maschinen – von Knetern bis zum Ladenbackenofen – sind vorhanden, „think process“ wird anschaulich mit Produkten der gesamten **WP BAKERYGROUP** praktiziert.

Hier können interessierte Bäcker ihre eigenen Teige/Rezepturen umfassend auf unseren Maschinen testen. Hier arbeiten erfahrene Backmeister gemeinsam mit den Besuchern an Knetern, an Teigteilern, Brot- oder Brötchenanlagen, an unterschiedlichsten Backöfen. Hier kann man sich von der Leistungsfähigkeit unserer Maschinen und Anlagen überzeugen.

Ausgestattet wie professionelle Bäckereien bieten die Backzentren den perfekten Rahmen für individuelle Produktionstests und Produktdemonstrationen. Und es finden regelmäßig Veranstaltungen und Seminare statt, wie z. B. Brot-Erlebnistage, Handwerkstage, DonutDays, ...

Fordern Sie unseren Veranstaltungskalender an und planen Sie mit uns Ihren Besuch in einem der **WP BACKZENTREN**.



WP BACKZENTRUM NORD

Lange Straße 8-10
33397 Rietberg
info@wp-kemper.de
www.wp-kemper.de

WP BACKZENTRUM SÜD

von-Raumer-Str. 8-18
91550 Dinkelsbühl
info@wp-l.de
www.wp-l.de

#backzentren

think process!

WP BAKERYGROUP

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
Industrial Bakery Technologies

 **Kemper**

 **Haton**

 **Riehle**

UNSERE **MARKEN**

WP BAKER'S EQUIPMENT

WP PIZZA

WP DONUT

WP ROLL

WP TOAST

WP BAKERY TECHNOLOGIES

von-Raumer-Str. 8-18
91550 Dinkelsbühl
Germany
Fon +49 (0) 98 51-905 0
Fax +49 (0) 98 51-905 8342
info@wp-l.de
www.wp-l.de

www.wpbakerygroup.org