

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

MULTIMATIC

Diviser et mettre en boule de la pâte à un niveau de pointe, selon un poids précis, par un traitement en douceur.

MULTIMATIC PRO

Bakery Technologies





Nous sommes WP.

Nous sommes **WP Bakery Technologies**. Depuis plus de 140 ans, nous développons des solutions techniques destinées aux boulangers. Nous fabriquons, installons et assurons le suivi des fours, ainsi que des machines et installations pour des boulangeries, des entreprises artisanales et des productions industrielles. Dans le monde entier. Notre four à étages MATADOR® est légendaire. Dans le **WP BAKERYGROUP**, nous sommes les experts pour tout type de fours et leurs systèmes d'enfournement, pour des installations de travail de la pâte et des systèmes de refroidissement sous vide.



Nous sommes une entreprise du **WP BAKERYGROUP**. Nous proposons aux boulangeries la chaîne de processus complète en matière de technique de boulangerie : pour l'artisanat et l'industrie, les produits boulangers frais et à longue conservation. Nous sommes les seuls du secteur à pouvoir le faire. Nous sommes par conséquent leaders du marché mondial. Nous produisons tout ce dont le marché a besoin. Nos équipements de machines comprennent la préparation de la pâte, la division de la pâte et le façonnage, la cuisson en fours à étages, à chariots rotatifs ou en fours continus, leur enfournement automatisé, la cuisson et la friture, ainsi que le refroidissement sous vide.



WP Bakery Technologies

Nous travaillons pour les boulangers et ce, depuis longtemps. Nous réussissons dans notre domaine. Car nos clients, des boulangers du monde entier, réussissent avec leurs produits.

Nous sommes constamment à la recherche de la meilleure solution, de la meilleure technologie, du meilleur produit. Nous suivons les marchés et leurs exigences. Nous sommes donc toujours en mouvement, avec nos clients. Nous nous montrons novateurs et gardons toujours le cap sur l'avenir : **FutureWork** est notre passion.

Depuis plus de 140 ans, nous n'avons cessé de développer et de perfectionner de nouvelles technologies de cuisson, innovantes à leur époque, pour les fours à étages, à chariots rotatifs, les fours à bois, les fours continus, les fours de boulanger.

Nos fours de marque MATADOR®, ROTOTHERM®, UNITHERM®, PELLADOR® et MEGADOR® sont utilisés partout dans le monde, jour après jour.

Nous travaillons intensivement à ce que les productions de nos clients fonctionnent, ce que nous appelons **ProductionCare**.

Nos diviseuses et bouleuses sont conçues pour une utilisation fiable, flexible et continue dans la production de pâtons pour petits pains dans une énorme plage de poids allant de 24 à 600 g. Notre gamme de produits comprend des solutions pour les boulangeries artisanales, les boulangeries semi-industrielles ainsi que pour les productions industrielles.

>>> Envie d'en savoir plus ? www.wp-l.de



MULTIMATIC

Division et boulage pour la meilleure qualité boulangère

AVEC LA MULTIMATIC, TOUTES LES POSSIBILITÉS S'OUVRENT À VOUS!

- **Gamme de produits variée:** Transformation de toutes les pâtes à petits pains classiques
- **Grande plage de poids:** Plage de division entre 24 g et 600 g en fonction de la configuration de la machine et du produit fini.
- **Variante de PICO: Diviseuse de pâte et bouleuse compacte, flexible et performante pour un rendement horaire réduit:** 1 400 unités maxi par heure et rangée
- **Variante de C, PRO et VARIO : Hautes performances pour les entreprises artisanales et le secteur semi-industriel:** Jusqu'à 2 000 pâtons par heure et rangée selon type et version de machine.

Vous pouvez améliorer de manière décisive la qualité de vos produits finis dès la division et le boulage de la pâte. Plus le procédé est précis et effectué en douceur, meilleur sera le résultat. La **MULTIMATIC** y parvient à la perfection.

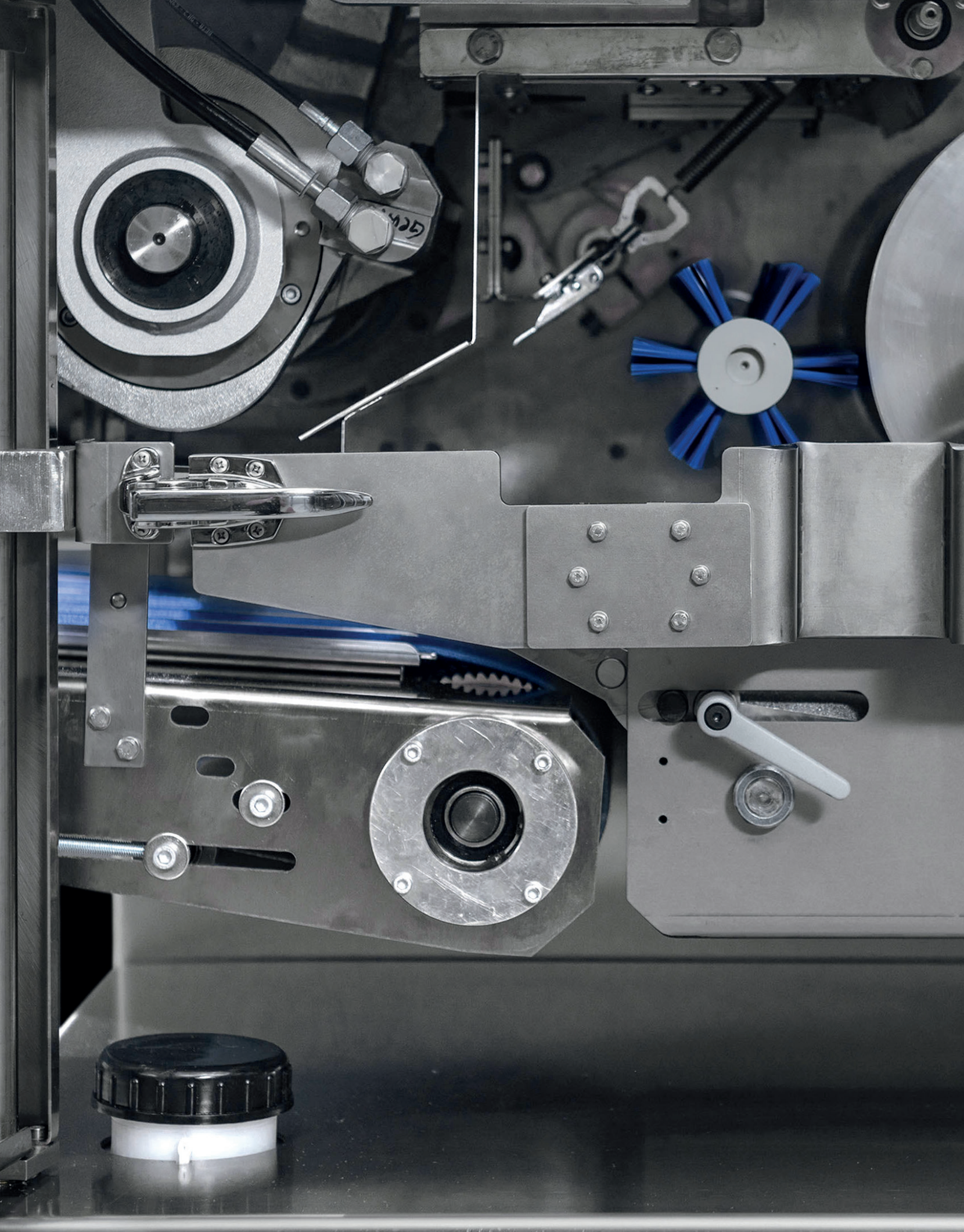
SANS STRESS ET AVEC UNE GRANDE PRÉCISION AU NIVEAU DU POIDS

- Division en douceur et selon un poids précis de la pâte, à une pression d'alimentation réglable.
- Les structures typiques des produits boulangers sont conservés grâce aux éléments suivants
 - La façonneuse à tambour intégrée
 - Une course de façonnage particulièrement longue
- **NOUVEAU**: Option FF (flour-free) pour le façonnage sans farinage

VOTRE AVANTAGE :

La meilleure qualité artisanale.





FLEXIBLE ET HYGIÉNIQUE

Un équipement propre !

FLEXIBLE DANS LA PLAGE DE DIVISION

Quelques tours de main vous suffisent pour modifier la plage de poids en fonction de votre idée de produit. Cela fonctionne sans efforts grâce au système à doubles pistons et tambours à chambre facilement interchangeables.



FLEXIBLE AU NIVEAU DU NOMBRE DE RANGÉES

La **MULTIMATIC** se transforme en un rien de temps par simple rotation des pistons de mesure. Chaque rangée peut être bloquée indépendamment des autres.



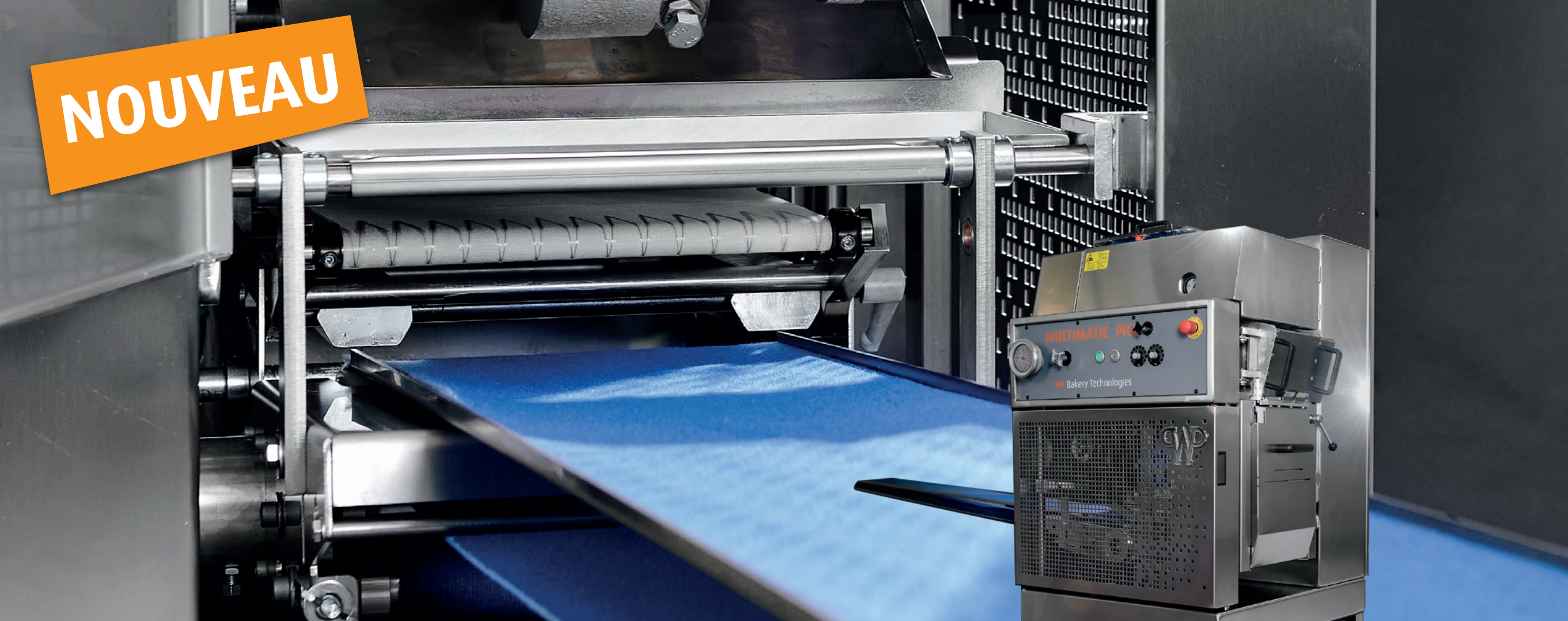
FLEXIBILITÉ MAXIMALE

Grâce à son unité de mesure interchangeable et à l'utilisation de pistons de mesure et double pistons de mesure, la **MULTIMATIC VARIO** offre une énorme plage de poids de 30 g à 600 g.

Également, le verrouillage du piston de mesure et le remplacement de l'ensemble de l'unité de mesure permettent d'adapter en un tour de main le nombre de rangées à chaque produit.



NOUVEAU



MULTIMATIC PICO

La nouvelle MULTIMATIC flexible
à 2 rangées

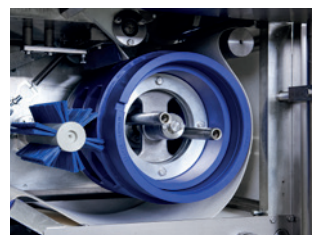
à 1 ou 2 rangées

24 à 350 g *

1 400 unités maxi par heure et rangée

Piston de mesure / double piston de mesure pour une multitude de poids

- Diviseuse et bouleuse simple pour les exigences élevées et les rendements réduits
- Travail de la pâte en douceur grâce au système diviseur sophistiqué
- Grande précision de poids
- Résultat de boulage parfait pour la meilleure qualité artisanale



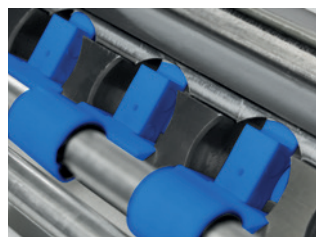
- Gamme de produits variée
Travail de toutes les pâtes à petits pains classiques au rendement en pâte de 148 à 160 (autres sur demande)
- Design hygiénique
 - Accès libre, puisque toutes les pièces latérales peuvent s'ouvrir
 - Possibilité de démonter toutes les pièces guidant la pâte en grande partie sans outils pour le nettoyage
 - Toutes les pièces de la machine guidant la pâte sont logiquement séparées des pièces d'entraînement
 - Toutes les bandes guidant la pâte et tous les éléments en plastique peuvent être réalisés en hygienic blue
 - Facilité de nettoyage grâce aux surfaces lisses
 - Garde au sol d'env. 230 mm
 - Revêtement extérieur en acier inoxydable



MULTIMATIC C

La diviseuse ultra robuste pour un fonctionnement en une équipe

Plage de performance par rangée : 400 à 1 500 unités
(en fonction de la pâte et du poids)

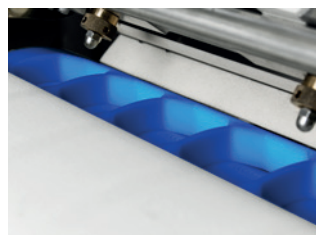


VARIANTES

MULTIMATIC C

à 4, 5 ou 6 rangées	25 à 85 g*	sur demande jusqu'à 95 g
---------------------	------------	--------------------------

Piston de mesure / double piston de mesure pour une multitude de poids



MULTIMATIC CG

à 4 et 5 rangées	24 à 150 g*
------------------	-------------

Piston de mesure / double piston de mesure pour une multitude de poids / plages de poids

* Toutes les indications de poids sont individuelles et dépendent de la pâte et du processus.

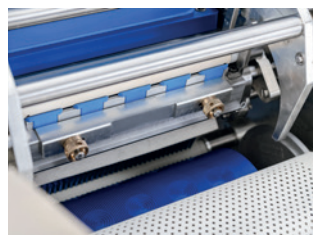
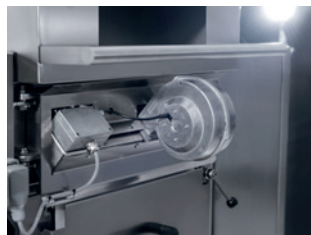




NOUVEAU

Option FF (flour free)

Façonnage sans farinage



MULTIMATIC PRO

La diviseuse ultra robuste pour un fonctionnement en plusieurs équipes

- Résultat de boulage parfait pour la meilleure qualité artisanale.
- Travail de la pâte avec extrême douceur grâce au système diviseur sophistiqué.
- Précision maximale du poids.
- Construction extrêmement stable.

VARIANTES

MULTIMATIC PRO

à 4, 5 ou 6 rangées | 25 à 85 g | sur demande jusqu'à 95 g

Piston de mesure / double piston de mesure pour une multitude de poids / plages de poids

600 à 2 000 unités par heure et rangée *

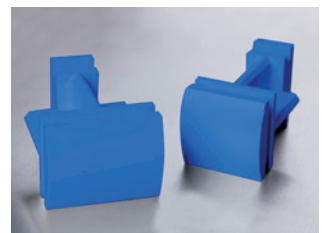


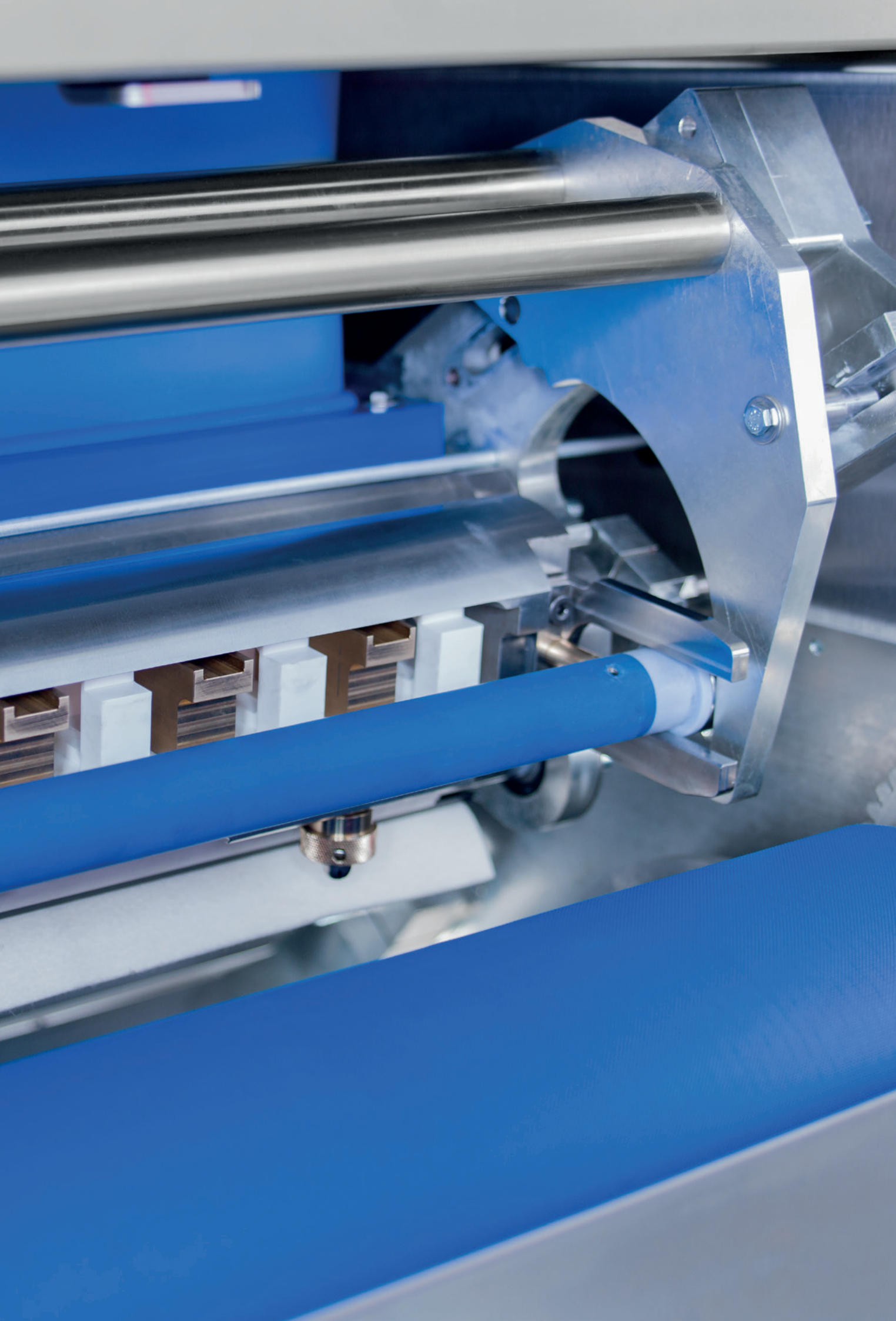
MULTIMATIC PRO G

à 4, 5 rangées | 25 à 150 g

Piston de mesure / double piston de mesure pour une multitude de poids / plages de poids

600 à 2 000 unités par heure et rangée *





MULTIMATIC VARIO

Diviseuse et bouleuse ultra-robuste pour les exigences les plus strictes de flexibilité

Plage de performance de 600 à 1 600 unités par heure et rangée (en fonction de la pâte et en coordination avec le groupe suivant)

- Flexibilité exceptionnelle en termes de poids, de 24 g à 600 g.
- Travail de la pâte avec une douceur maximale grâce au système diviseur sophistiqué.
- Précision maximale du poids. Résultat de boulage parfait.

à 4 et 5 rangées	24 à 600 g *
------------------	--------------

Pistons de mesure / double pistons de mesure / unités de mesure interchangeable
Pour une multitude de poids et plages de poids

600 à 2 000 unités par heure et rangée*



POSSIBILITÉ D'UTILISATION PERSONNALISÉE

La **MULTIMATIK** convainc dans le monde entier par ses caractéristiques uniques:

Le processus de division et de façonnage tout en douceur, la précision de poids maximale, la conception extrêmement solide. Les petites boulangeries artisanales, de même que les entreprises semi-industrielles font confiance aux performances de la **MULTIMATIK**.

- Comme machine en solo, la **MULTIMATIK** s'utilise en amont du travail manuel consécutif et se commande manuellement.
- En tant que machine de tête installée en amont de toutes les lignes à petites pains WP d'un rendement maxi de 9 000 unités/h, elle permet de créer une gamme variée de petits pains.
- La **MULTIMATIK** peut se combiner aussi à des machines d'une autre marque.
Détails concernant le raccordement sur demande.





ProductionCare

La machine, le four, l'installation et la chaîne de production sont au centre de notre activité. Donc, nous vérifions toujours la fonctionnalité et la sécurité de fonctionnement de leurs ensembles et composants. Les constructeurs, les monteurs, les maîtres boulangers et les collaborateurs du service après-vente sont en contact permanent – chez nous, **WP Bakery Technologies**, et également avec nos clients. **ProductionCare** implique d'initier et de structurer ainsi que d'organiser et d'évaluer de manière ciblée les processus de feedback et, si nécessaire, de prendre les mesures appropriées.

L'utilisation professionnelle des installations de production est indispensable pour nos clients. Notre **offre de formation** permet d'obtenir une qualification complète. Nos maîtres boulangers et nos techniciens assurent la formation sur le site du client, dans nos centres de cuisson ou par formation en ligne. Les **outils de formation** intégrés dans les commandes facilitent la formation des nouveaux collaborateurs.

Nous accordons bien entendu toute notre attention au **service après-vente** authentique avec des entretiens réguliers, une présence 24h/24 et 7j/7, un service d'assistance téléphonique, une analyse en ligne des données de la machine, un contrôle à distance continue, une surveillance, un stock individuel de pièces d'usure, des commandes en ligne 24h/24 et 7j/7, un service d'information permanent, un réseau mondial de stations de service et une présence personnelle à proximité. Et tout cela avec des collaborateurs compétents et particulièrement motivés.

WP SERVICELINE 24

En Allemagne . **08005 777 123**

International . **+49 1805 777 123**

Think process est au cœur de notre philosophie d'entreprise et décrit la mise en œuvre d'une technique connectée à tous les niveaux de la production avec l'objectif de processus continus.

Les installations de travail de la pâte, les fours et leurs systèmes d'enfournement ainsi que les systèmes de refroidissement sous vide de **WP Bakery Technologies** peuvent être utilisés dans chaque chaîne de processus et offrent des conditions optimales pour la fabrication de produits boulangers de haute qualité.

La mise en œuvre d'une **mentalité de processus cohérente** recèle des réserves de productivité et des opportunités d'amélioration des performances et de la qualité. Un **partenaire solide** pour les machines de boulangerie ne doit pas seulement être capable de construire des fours et des machines, mais aussi d'offrir une ingénierie fiable et le meilleur service possible.

>>> Envie d'en savoir plus ? www.wp-l.de/productioncare

think process!

BAKERYGROUP

 Kemper

 Haton

 Winkler

 Riehle

 Werner & Pfleiderer
Bakery Cooling

 Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

 Werner & Pfleiderer
Instore Baking

 Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

 Green

 Werner & Pfleiderer
Bakery Service

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com