

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP PIZZA



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 Teigverarbeitungsanlagen und 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**.

Mit **WP PIZZA** sind wir der einzige Hersteller, der eine umfassende Prozesskompetenz in der Pizzaherstellung für sich in Anspruch nehmen kann. Wir übernehmen das vollständige Engineering.

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



WP PIZZA

Mit **WP PIZZA** schaffen wir optimale Produktionslösungen zur industriellen Herstellung von Pizzen jeder Art (Form / Durchmesser / Teigmenge / Aufbau / Belag) – von der Teigaufbereitung bis zum Frostten.

Als Maschinenbauer wissen wir genau, worauf es bei jedem Projekt ankommt. Wir übernehmen das vollständige Engineering, wir konzipieren und liefern maßgeschneiderte Turn-Key-Lösungen – ausgestattet mit aktuellen Technologien und hochwertigen Bauteilen. Wir konfigurieren die Anlagen mit unseren Produkten, mit denen unserer Schwesterunternehmen in der **WP BAKERYGROUP** bzw. mit solchen assoziierter Partner, deren Kompetenz, Qualität und Zuverlässigkeit uns seit langem bekannt sind.

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

Wir verantworten vollständige Prozesslösungen von der Teigherstellung bis zum fertigen Produkt. Dazu zählen die Planung, die Lieferung, die Installation und Inbetriebnahme ebenso, wie der notwendige Service. Wir finden die beste Lösung und sichern die optimale Vernetzung aller Module. Unsere Kunden haben nur einen Ansprechpartner, wenn es um Pizzen geht ... uns. **WP Bakery Technologies**.

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

#pizzame

WP Pizza

Pizza industriell

ANLAGENKONFIGURATION

- WP Kemper . industrielle Knetung
- WP Bakery Technologies . industrielle Teigverarbeitung
- Industrielle Gärchränke zur Stückgare
- Formung der Pizzaböden
- Topping
- WP Industrial Bakery Technologies . industrielle Tunnelöfen

TEIGTEILUNG

28-600 g bei max. 2.000 Stck./Std./Reihe



Industrie-Linie für Premium-Pizzen

WP PIZZA ist eine vollständige Produktionslinie zur Herstellung von Pizzen in italienischer Tradition. Wir haben sie entworfen, um mit ihrer Qualität Maßstäbe zu setzen. Dieses Versprechen lösen wir ein mit langen Teigruhezeiten (Kesselgare), mit äußerst schonenden Teigteil- und Rundwirkprozessen, mit einer sorgfältigen Formung der Pizzaböden sowie mit optionalem Backen auf Stein. Das alles erlaubt die Herstellung von Premium-Pizzen – Premium im Aussehen, Premium im Geschmack, Premium in der Kundenzufriedenheit.



Pizza industriell

WP PIZZA

Knetung . WP Kemper
INDUSTRY SOLUTIONS
1.200–6.400 kg Teig / Std.

- vollautomatische Teigherstellung
- lineares System
- gleichbleibende Teigqualität
- lange Teigruhe

optional . offene, auch während der Produktion zugängliche Konstruktion ohne Schutzzaun

Teigteilung . WP Bakery Technologies
TEWIMAT® + TW PLUS
28–600 g / Stck. bei max. 2.000 Stck. / Std. / Reihe

- schonende Teigteilung durch Saugteiler-technologie und variable Druckeinstellung
- schonendes Wirken durch zweite Wirkstation TW PLUS
- Produktvielfalt durch innovatives Doppelkolbensystem
- hohe Teilgenauigkeit durch Entgasungssystem
- hohe Flexibilität durch variable Reihenzahl, variable Gewichtsbereiche, flexible Leistungsanpassung
- kostenreduzierte Produktion durch ölfreien Teilprozess

optional . Bemehlung oder Beölung zwischen den Wirkvorgängen

Stückgare
– vollautomatisierter Gärschrank
– variable Gärzeit

optional . Gärschrank zur Gare der fertig geformten Pizzaböden (High Crust)

Formung
– Hot Pressing . auf Band oder im Teller
– Cross Sheeting
– Durchmesser und Gewicht variabel

Topping
– Tomaten- & Käse-Topping
– div. Emulsionen
– Salami-Slicing
– variable Füllmengen

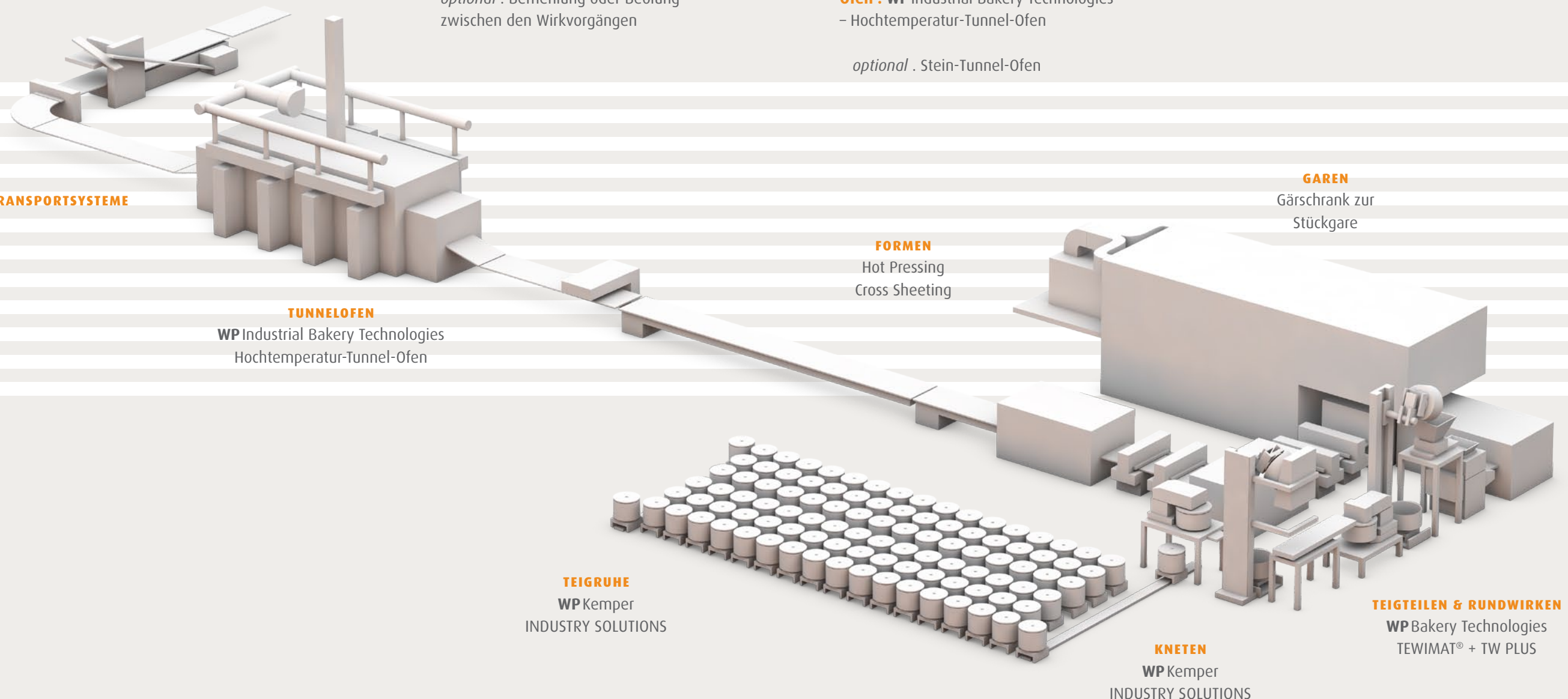
Ofen . WP Industrial Bakery Technologies
– Hochtemperatur-Tunnel-Ofen

optional . Stein-Tunnel-Ofen



WP PIZZA

bis zu 2.000 Stck. / Std. / Reihe
28–600 g / Stck.



TEWIMAT® + TW PLUS Industrielle Produktion in handwerklicher Qualität

Die TEWIMAT® ist eine Teigteil- und Wirkmaschine, mit der runde Teiglinge zuverlässig und in gleichmäßig hoher Qualität hergestellt werden können.

Teigteilen . Die Qualität der Endprodukte wird durch das Teilen der Teige entscheidend beeinflusst. Die TEWIMAT® arbeitet nach dem **extrem teigschonenden Saugteiler-Prinzip**.

Rundwirken . Auch das Trommelwirksystem der TEWIMAT® ist **besonders teigschonend**. Durch die lange Wirkdauer bleiben empfindliche Teigstrukturen sehr gut erhalten.

Produktvielfalt . Die von WP Bakery Technologies entwickelte Doppel-Messkolbentechnik ermöglicht eine hohe Flexibilität in den Gewichtsbereichen. Abhängig von der Maschinenkonfiguration können Einzelgewichte von 28 g bis 600 g erzielt werden. Jede Reihe kann einzeln freigeschaltet werden.

Steuerung . Die weltweit verfügbare **Siemens S7-Steuerung** ist einfach strukturiert, leicht bedienbar und passwortgeschützt. Eine Datensicherung auf externen Speichermedien ist möglich.



Industrielle Produktion, hohe Gewichte.

Hygiene . Die TEWIMAT® lässt sich in kürzester Zeit reinigen. Bei ihrer Konstruktion wurde das **WP HYGIENEKONZEPT** umgesetzt.

Individualität . Die TEWIMAT® ist in den Varianten **TWL** und **TWS** erhältlich. Die Maschinen unterscheiden sich in ihren Abmessungen, Stundenleistungen und in der Anzahl ihrer Produktionsreihen. Durch ergänzende Ausstattungen können sie an individuelle Bedarfe angepasst werden – z. B., wenn sehr weiche, langgeführte Teige oder größere Gewichte verarbeitet werden müssen.

Zubehör . Im **Edelstahl-Transportwagen** TEWIMAT® CADDY sind Messkolben und Kammertrommeln hygienisch untergebracht.

TW PLUS . Die TW PLUS ist eine **nachgestellte externe zweite Wirkstation**. Die Teige werden besonders schonend behandelt, der doppelte Wirkweg erhält die Teigstruktur auch bei länger angegarten Teigen.

Bemehlung/Beölung . Die optionalen TW PLUS-Funktionsmodule **Bemehlung** oder **Beölung** zwischen den beiden Wirkvorgängen erweitern die Flexibilität.

anspruchsvolle Teige . Mit der Kombination TEWIMAT® BIG BALL und den Funktionsmodulen der TEWIMAT® SOFT ist die Verarbeitung **weicher, klebriger Teige** mit einer TA bis 170* auch bis zu einem Stückgewicht von 600 g möglich.

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



* abhängig von der verwendeten Mehlqualität





ProductionCare

Im Zentrum unseres Handelns steht die Maschine, der Backofen, 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 Fern-Überwachungen, 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.

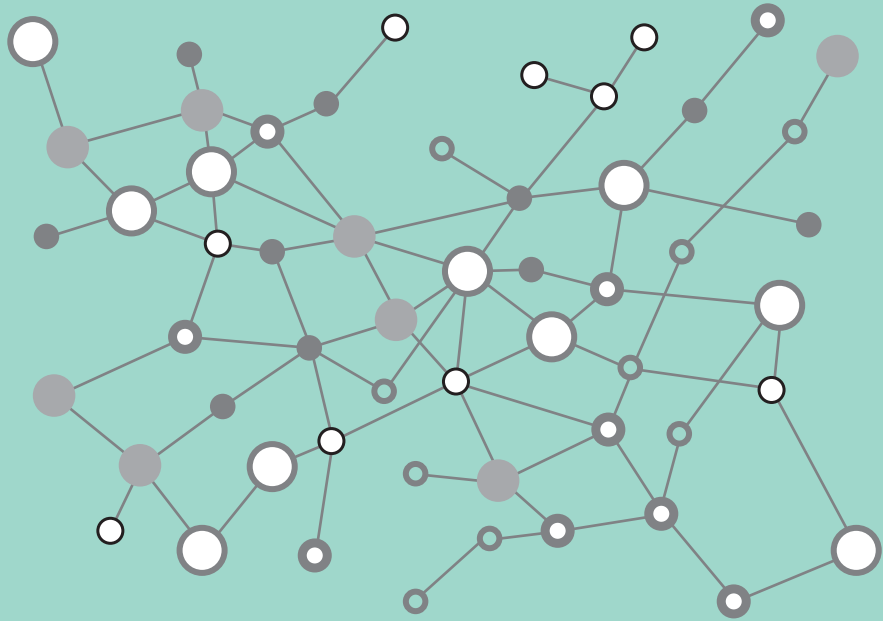
WP SERVICELINE 24
 Inland . **08005 777 123**
 Ausland . **+49 1805 777 123**

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

Think process steht im Mittelpunkt unserer Unternehmensphilosophie und beschreibt die Umsetzung vernetzter Technik über sämtliche Produktionsstufen mit dem Ziel durchgängiger Prozesse. Teigverarbeitungsanlagen, Backöfen und deren Beschickungssysteme sowie Vakuum-Kühlsysteme von **WP Bakery Technologies** können in jeder Prozesskette eingesetzt werden und bieten optimale Voraussetzungen zur Herstellung hochwertiger Backwaren.

In der Umsetzung **konsequenter Prozessdenkens** liegen Produktivitätsreserven und Chancen für mehr Leistung und Qualität. Ein **starker Partner** für Bäckereimaschinen sollte aber nicht nur Backöfen und Maschinen bauen können, sondern gleichermaßen zuverlässiges Engineering und besten Service bieten.





FutureWork

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

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.

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