

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

SELECTA MODULAR

La meilleure ligne à petits pains
pour les artisans boulangers.



WP BAKERYGROUP



Dans le monde entier, des entreprises artisanales de boulangerie, ainsi que des grandes boulangeries industrielles font confiance à WP BAKERYGROUP en sa qualité de principal fournisseur de machines et installations, sur toute la chaîne de production.

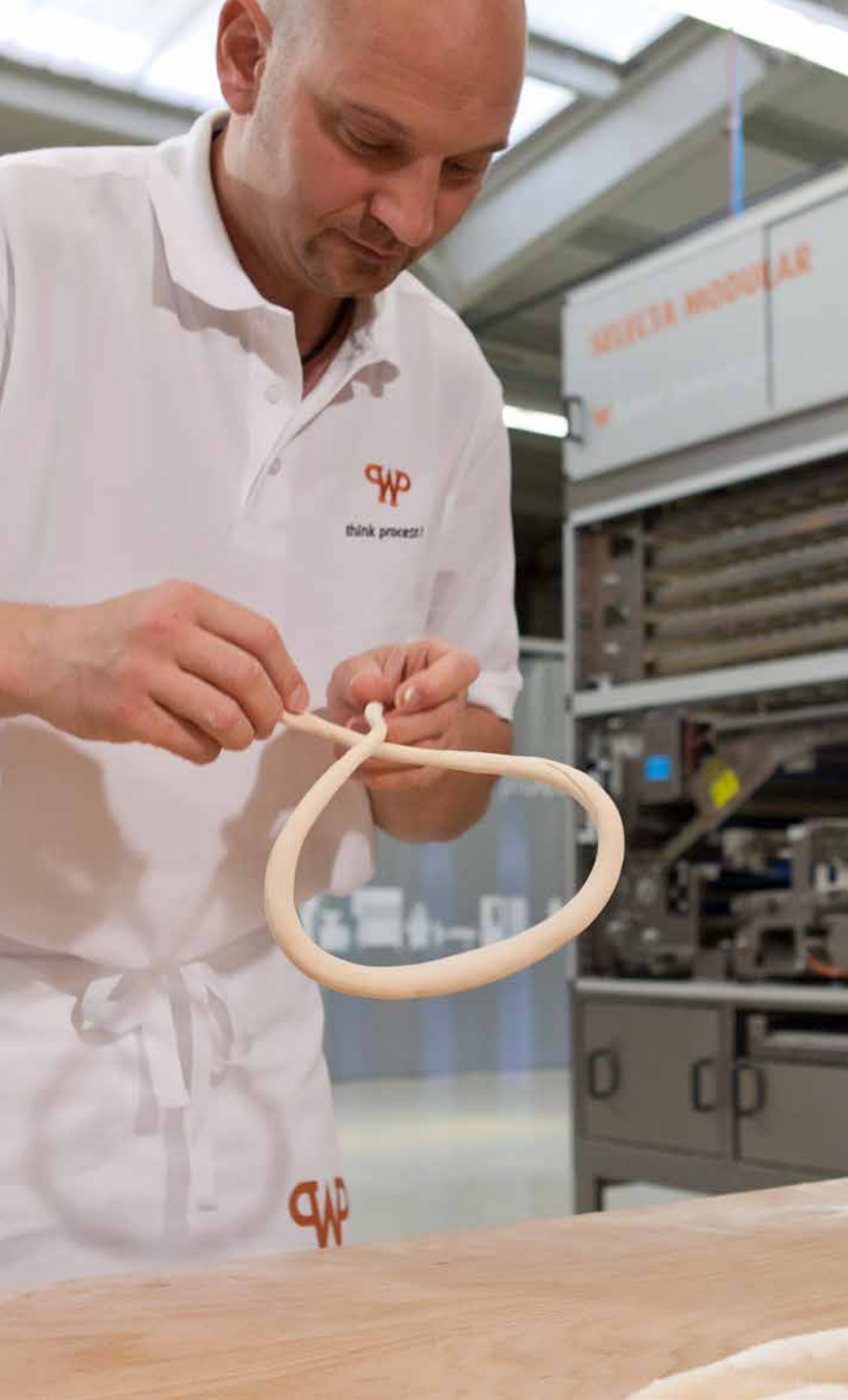
Le groupe couvre tous les domaines de la technique de boulangerie avec une grande compétence. De nombreuses filiales WP sont leaders dans leur domaine spécialisé depuis des décennies, voire même pour certaines d'entre elles depuis plus d'un siècle. Grâce à leur savoir-faire, elles conçoivent des solutions techniques innovantes qui ont toutes le même objectif : aider les boulangeries à fabriquer des produits d'une qualité de cuisson optimale de manière rentable et éco-énergétique.

WP Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

Grâce à ses idées innovantes, WP Bakery Technologies fait référence en matière de technique de boulangerie depuis plus de 135 ans. Les nombreux brevets le prouvent, de même que la réputation dont jouit la technique d'avenir dans le monde entier.

Lorsque l'on demande aux boulangers pourquoi ils font confiance aux machines WP, la réponse est claire. C'est la technique offrant la meilleure qualité des produits de boulangerie, qui apporte toujours de la valeur ajoutée. C'est le cas notamment de la **SELECTA MODULAR** et de son principe modulaire sophistiqué.





SELECTA MODULAR

Technique personnalisée en fonction de vos besoins

Traitement en douceur de la pâte, flexibilité et hygiène :
le principe modulaire de la **SELECTA MODULAR** :

- Tous les composants peuvent être choisis individuellement
- Possibilité flexible d'extension ultérieure de la ligne





Les trois variantes de la **SELECTA MODULAR**



Flexibilité maximale répondant à chaque besoin



C'est la recette du succès de la **SELECTA MODULAR**. Vous choisissez précisément les modules dont vous avez actuellement besoin pour votre gamme de produits. Si nécessaire, vous élargissez la ligne en y ajoutant d'autres modules ou des groupes externes.

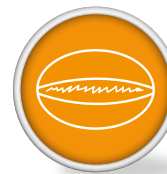
- Modules en option
p. ex. saupoudrage, poste de découpe oblique, dispositif externe de réception, entre autres
- Automatisation avec le chargeur de plaques ROBOMATIC

La SELECTA MODULAR vous permet de réagir à tout moment aux évolutions du marché, de maintenir l'attrait de votre gamme de produits et de confectionner des produits de boulangerie personnalisés.



SELECTA MODULAR FORM pour petits pains moulés comme les petits pains empereur, les petits pains étoile, bouton, etc.

Système modulaire : module de base + unité d'estampillage + dispositif de réception + armoire fonctionnelle



SELECTA MODULAR ROLL pour petits pains fendus, produits allongés, boule de pain fendue, etc.

Système modulaire : module de base + allongeuse + unité de découpe + dispositif de réception + armoire fonctionnelle



SELECTA MODULAR KOMBI pour un maximum de variété des pains moulés et roulés

Système modulaire : module de base + unité d'estampillage + allongeuse + unité de découpe + dispositif de réception + armoire fonctionnelle





TRAITEMENT EN DOUCEUR DE LA PÂTE ET GRANDE PRÉCISION DE DIVISION



La machine de tête adaptée complète parfaitement votre installation.

Un processus de division et de façonnage en douceur de la pâte influe considérablement sur la qualité de vos produits finis. C'est indiscutable. Mais comme chaque boulangerie est différente des autres, nous combinons la **SELECTA MODULAR** avec une machine de tête à la fois flexible et traitant la pâte en douceur : la **MULTIMATIC**. Elle existe en différentes variantes, pour du sur mesure selon vos exigences.

LES AVANTAGES DE LA MULTIMATIC

- **Grande plage de poids** : grâce à un système à double piston
- **Travail de la pâte avec extrême douceur** : grâce à un système de façonnage à tambour tout en douceur, une bande de façonnage réglable et une pression d'alimentation variable
- **Hygiène** : séparation logique des pièces guidant la pâte avec les pièces d'entraînement
- **Facilité de nettoyage** : simplicité d'accès à la machine et possibilité de démontage de toutes les pièces guidant la pâte
- **Trémie pratique** : contenance de 40 kg



LES PLAGES DE PERFORMANCE DE LA MULTIMATIC

- **MULTIMATIC C / CG**
Plage de poids de 25 à 150 g
Rendement horaire maximal d'env. 2 000 unités par rangée
- **MULTIMATIC S / SG / SGR**
Plage de poids de 25 à 200 g
Rendement horaire maximal d'env. 2 000 unités par rangée













SELECTA MODULAR FORM

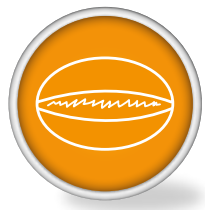
Petits pains estampillés de la meilleure qualité artisanale

La **SELECTA MODULAR FORM** représente la ligne optimale pour un éventail infini de petits pains ronds et estampillés.

LES POINTS FORTS

- Rendement horaire de 4 500 à 9 000 unités
- Pour une qualité optimale des pains : 8 à 16 minutes de pré-fermentation
- Tête poinçonneuse à revolver pour outils d'estampillage pour 4 rangées d'outils au maximum
- Possibilité d'extension individuelle grâce à des inserts interchangeables
- Produits sans fermentation / dépôt direct
- Suspension ne demandant pas d'entretien
- Multitude d'options possibles (convoyeur à godets hygiénique p. ex.)
- Inserts suspendus interchangeables de série en feutre polyester

 Petits pains empereur	 Petits pains étoile	 Petits pains bouton
 Petits pains de soirée	 Petits pains en forme de ballon de foot	 Boules lisses (beignets)
 Dinkelsbühler Kringel (spécialité de gâteau rond en forme d'anneau)	 Petits pains autrichiens dits Kärntner Semmel	 Petits pains doubles
	 Petits pains autrichiens dits Drucksemmel	



SELECTA MODULAR ROLL

Produits allongés d'une grande variété

Petits pains fendus, croustillants, petites baguettes, bâtonnets de pain ... l'éventail des produits fendus ou allongés que vous pouvez produire sur la **SELECTA MODULAR ROLL** est quasiment infini.



Petits pains fendus



Produits allongés / Bâtonnets de pain



Boules de pain fendues



Boules lisses (beignets)

LES POINTS FORTS

- Rendement horaire de 3 600 à 9 000 unités
- Pour une qualité optimale des pains : 8 à 16 minutes de pré-fermentation
- Planches de pression échangeables facilement (en option)
- Divers modules pour l'allongement, l'estampage, l'allongement sans bout et le pliage (en option)
- Divers modules interchangeables (en option)
- Produits sans fermentation / dépôt direct
- Suspension ne demandant pas d'entretien
- Multitude d'options possibles (convoyeur à godets hygiénique p. ex.)
- Inserts suspendus interchangeables de série en feutre polyester





SELECTA MODULAR KOMBI

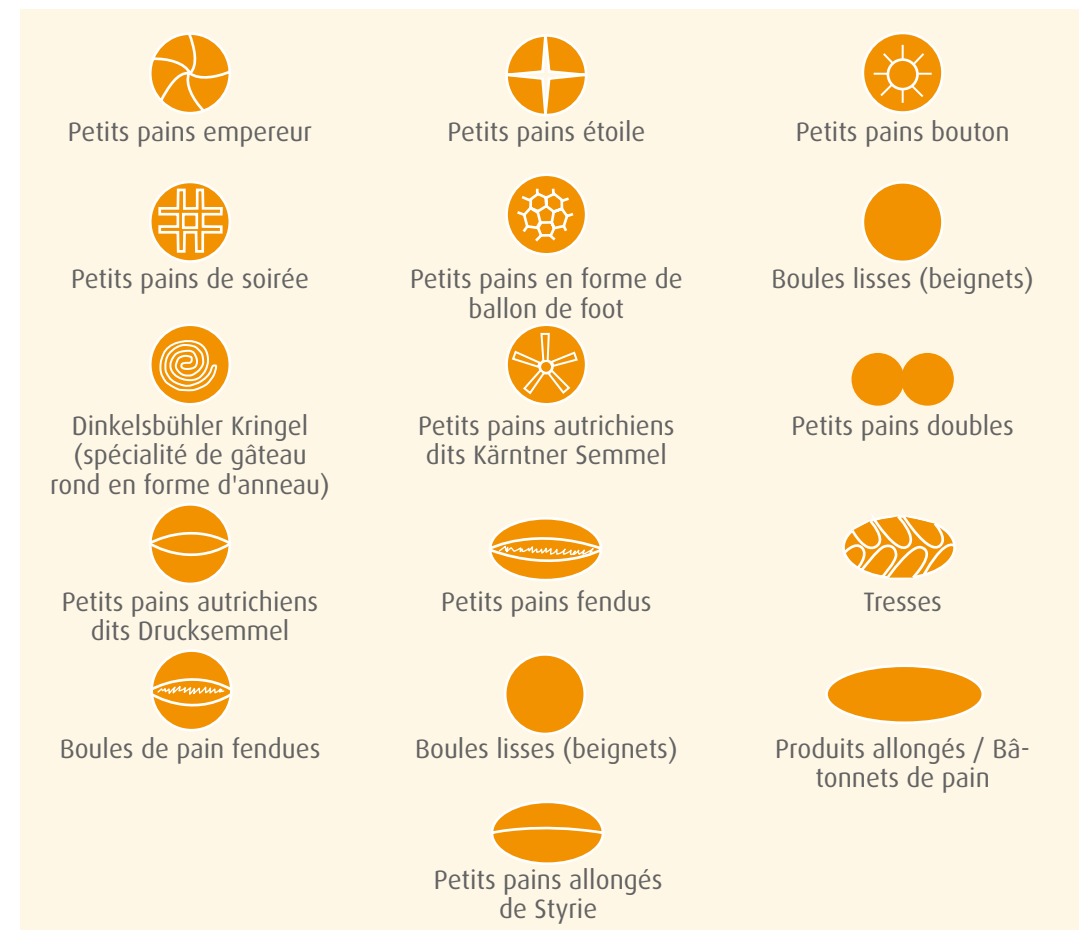
Le nec plus ultra en matière de variété des petits pains



Votre imagination n'a plus de limites ! La **SELECTA MODULAR KOMBI** allie tous les avantages des **SELECTA MODULAR FORM** et **ROLL**. Élargissez votre gamme de petits pains avec des produits personnalisés et variés. Vous pouvez ainsi vous démarquer positivement de votre concurrence !

LES POINTS FORTS

- Rendement horaire de 3 600 à 9 000 unités
- Pour une qualité optimale des pains : 8 à 16 minutes de pré-fermentation
- Planches de pression échangeables facilement (en option)
- Tête poinçonneuse à revolver pour outils d'estampillage pour 4 rangées d'outils au maximum, avec possibilité d'extension individuelle grâce à des inserts interchangeables
- Divers modules interchangeables (en option)
- Variété des modules d'allongement, d'estampage, de pliage, etc.
- Produits sans fermentation / dépôt direct possibles
- Multitude d'options possibles (convoyeur à godets hygiénique p. ex.)
- Inserts suspendus interchangeables de série en feutre polyester
- Suspension ne demandant pas d'entretien





WP **NAVIGO II** PROFI-CONTROL

La maîtrise totale !

Facilité d'utilisation, sécurité de la production et disponibilité constante – voilà ce que l'on attend d'une commande entièrement automatique.

Le **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL** répond parfaitement à ces exigences.

VOS AVANTAGES :

- Grand écran tactile
- Mode d'utilisation simple et sûr
- Qualité reproductible et grande sécurité de production
- Dispositif de réception à programmation libre
- Mise en réseau et possibilité de diagnostic à distance et de télé-maintenance performants
- Sauvegarde des données sur carte Flash ou clé USB
- Réglage maître (protégé par mot de passe)



WP SmartControl

Convivialité d'utilisation, sécurité de la production et grande disponibilité : voilà ce qu'est le WP SmartControl. D'un point de vue pratique, cela signifie : les machines et installations de WP sont faciles à utiliser, ont une commande par menu identique avec des pictogrammes, des couleurs et des processus uniformes et vous proposent sur demande un diagnostic à distance et une télémaintenance sûrs et performants.

SELECTA MODULAR OPTIONS :



VOUS AVEZ LE CHOIX !

Le principe modulaire intelligent de la **SELECTA MODULAR** s'applique aussi aux possibilités de choix proposées en option. Grâce à la large sélection de modules, vous pouvez transformer la ligne à petits pains en une machine multifonction répondant aux besoins de votre boulangerie.



1 INSERTS SUSPENDUS

Quatre différents inserts suspendus, de série en tissu polyester de grande qualité, en option en gaze, feutre ou lin

2 ARMOIRES DE REFERMENTATION

Armoires de refermentation en différentes versions

3 CHAUFFAGE ET HUMIDIFICATION

7 GROUPES EXTERNES

Ajout de groupes externes : saupoudrage, multi-allongeuse, dispositif de découpe oblique, dispositif de réception externe, robot de chargement des plaques ROBOMATIC, entre autres

4 SORTIE LATÉRALE

Remise par des produits dans la sortie latérale, p. ex. pour les bretzels ou sur l'enrouleuse

5 GALET PRESSEUR AU-DESSUS DE LA BANDE ÉCARTANTE

8 DIVISEUSE-FAÇONNEUSE

Machine de tête MULTIMATIC ou TEWIMAT dans de nombreuses configurations

9 HYGIÈNE

Une multitude d'options d'hygiène



6 MOBILE

Installation sur des roulettes (châssis à roulettes)

SELECTA MODULAR

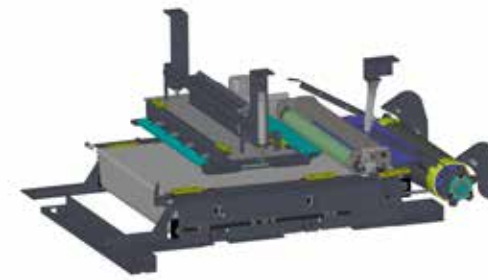
FLEXIBILITÉ MAXIMALE



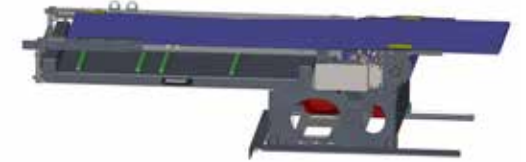
Technique personnalisée en fonction de vos besoins

Traitement en douceur de la pâte, flexibilité et hygiène : le principe modulaire de la **SELECTA MODULAR** :

- Tous les composants peuvent être choisis individuellement
- Possibilité flexible d'extension ultérieure de la ligne



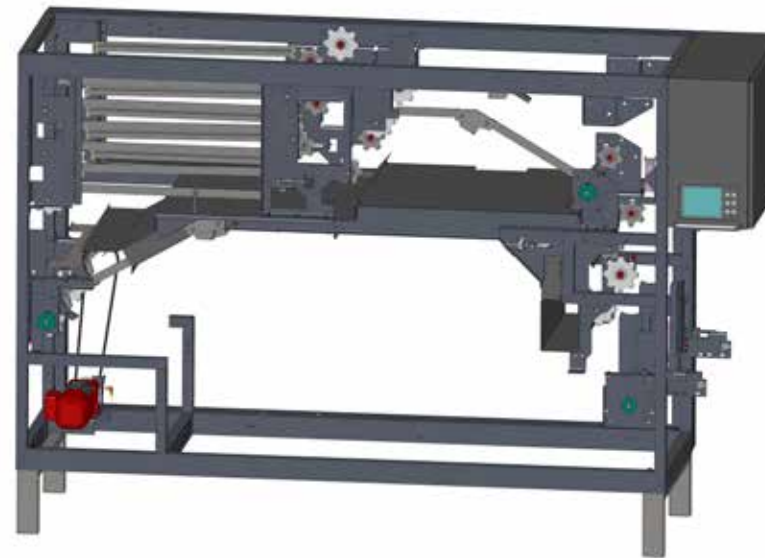
5 ALLONGEUSE



6 DISPOSITIF DE RÉCEPTION



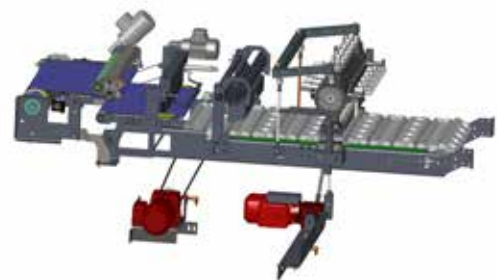
2 SELECTA MODULAR FORM
MODULE D'ESTAMPILLAGE



1 MODULE DE BASE



7 MODULE FONCTIONNEL
ARMOIRE DE PRÉ-FERMENTATION



3 SELECTA MODULAR KOMBI
MODULE D'ESTAMPILLAGE
ET DE DÉCOUPE



8 MODULE FONCTIONNEL
ARMOIRE DE PRÉ-FERMENTATION



4 SELECTA MODULAR ROLL
MODULE DE DÉCOUPE



10 MODULE FONCTIONNEL
ARMOIRE DE PRÉ-FERMENTATION



9 MODULE FONCTIONNEL
ARMOIRE DE PRÉ-FERMENTATION



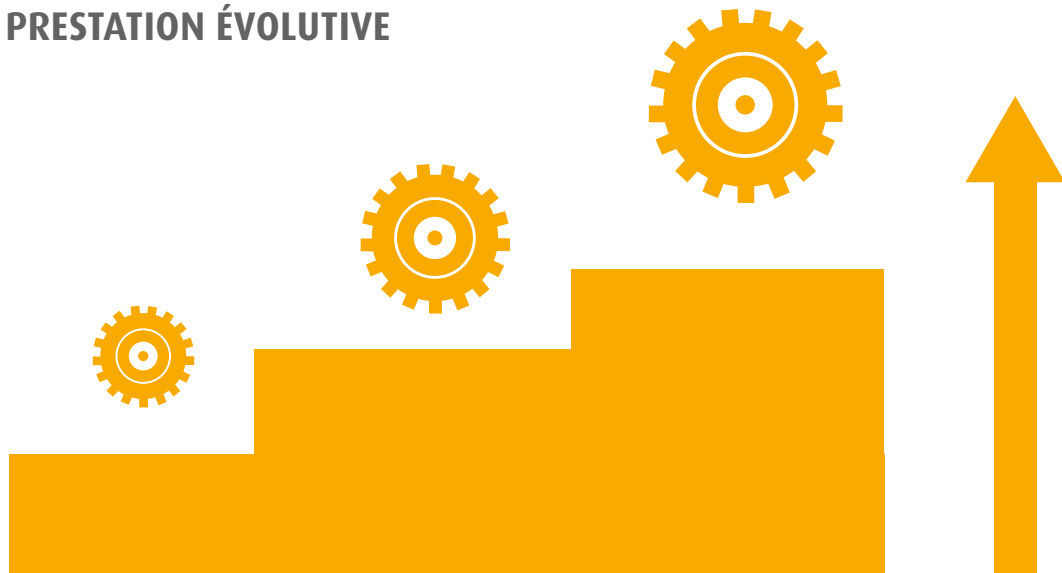
FLEXIBILITÉ MAXIMALE DE PRODUCTION RÉPONDANT À CHAQUE BESOIN



UNE VARIÉTÉ DE PRODUITS ÉVOLUTIVE

Avec la **SELECT MODULAR**, vous pouvez produire une variété incroyable de produits grâce au principe modulaire. La conception modulaire de l'installation est avantageux en ce qui concerne la gamme de prestations. Choisissez la prestation dont vous avez besoin aujourd'hui. Si votre production augmente, l'installation peut être aisément étendue. Avec la **SELECTA MODULAR**, vous êtes flexible même à l'avenir !

PRESTATION ÉVOLUTIVE



VARIABLE EN MATIÈRE DE PRESTATIONS

- De 3 à 6 rangées
- Plage de poids de 35 g à 150 g (en fonction de la configuration)
- Rendement horaire de 9000 unités maximum
- Pour des dimensions de plaques de 600 x 400 / 600 x 800 / 600 x 1000 mm
- Ligne disponible dans une largeur de 600 ou 800 mm



HYGIÈNE



Un équipement propre



WP CleanTec

La saleté ne doit tout simplement pas apparaître. Si on ne peut l'éviter, elle doit pouvoir être détectée et éliminée facilement. C'est là le concept de WP CleanTec. Il est mis en application au moyen de constructions préventives, de détails astucieux sur les machines et de matériaux innovants : pour un maximum d'hygiène !

- Possibilité de démonter toutes les pièces guidant la pâte pour le nettoyage
- Convoyeur à godets hygiénique : godets d'estampillage lavables jusqu'à 60 °C (option)
- Poste de pasteurisation hautes performances avec double pasteurisation UV (option)
- Suspension : inserts en tissu polyester de grande qualité, facile à sécher ; amovibles facilement par fermeture à clip pour le nettoyage
- Éléments de l'installation : déflecteurs, habillage, modules climatiques, outils d'allongement et d'estampillage, farineuse et modules interchangeables démontables ou amovibles
- Garde au sol importante
- Vitres en plexiglas s'ouvrant des deux côtés et amovibles

CELA SIGNIFIE POUR VOUS :

- Temps minimum consacré au nettoyage
- Simplicité maximale d'exécution
- Maintien de la valeur
- Sécurité en matière d'hygiène



think process!



SELECTA MODULAR BILAN

La ligne à petits pains qui suscite l'enthousiasme !

APERÇU DES POINTS LES PLUS IMPORTANTS

- Travail de la pâte en douceur, spécifique au produit pour petites pains de la meilleure qualité artisanale
- Concept d'installation flexible, modulaire
- Configuration selon les exigences individuelles
- Prestation variable, avec possibilité d'extension ultérieure
- Processus de production automatisé avec qualité reproductible
- Suspension ne demandant pas d'entretien
- Tendeur de chaîne automatique avec surveillance électronique
- Dispositif de réception pour support de pâtons en fermentation dans les trois tailles Euro



VOUS POUVEZ NOUS FAIRE CONFIANCE !

Grâce au label de qualité WP, vous reconnaissez en un clin d'œil dans quels domaines les machines WP sont premières de leur classe.

WP BakingQuality

Les boulangers exigeants souhaitent des machines et installations avec lesquelles ils peuvent produire des produits de la boulangerie haut de gamme. Cette technique, nous la prénommons WP BakingQuality.



WP SmartControl

Convivialité d'utilisation, sécurité de la production et grande disponibilité : voilà ce qu'est le WP SmartControl. D'un point de vue pratique, cela signifie : les machines et installations de WP sont faciles à utiliser, ont une commande par menus identique avec des pictogrammes, des couleurs et des processus uniformes et vous proposent sur demande un diagnostic à distance et une télémaintenance sûrs et performants.



WP GreenEnergy

Consommation d'énergie la plus faible possible - efficacité la plus élevée possible : c'est dans cet esprit que nous mettons au point des solutions techniques innovantes qui préservent des ressources d'énergie précieuses, polluent moins l'environnement et réduisent les coûts énergétiques des boulangeries.



WP CleanTec

La saleté ne doit tout simplement pas apparaître. Si on ne peut l'éviter, elle doit pouvoir être détectée et éliminée facilement. C'est là le concept de WP CleanTec. Il est mis en application au moyen de constructions préventives, de détails astucieux sur les machines et de matériaux innovants : pour un maximum d'hygiène !



WP Blue Value

Grâce à des prestations complètes de service après-vente et d'assistance, WP Blue Value fait en sorte que votre parc de machines fonctionne constamment en toute sécurité, sur toute la durée du cycle de vie.



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 // Allemagne // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com