

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

SELECTA MODULAR

Die beste Brötchenanlage für
Handwerksbäcker



WP BAKERYGROUP



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 Backofen 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

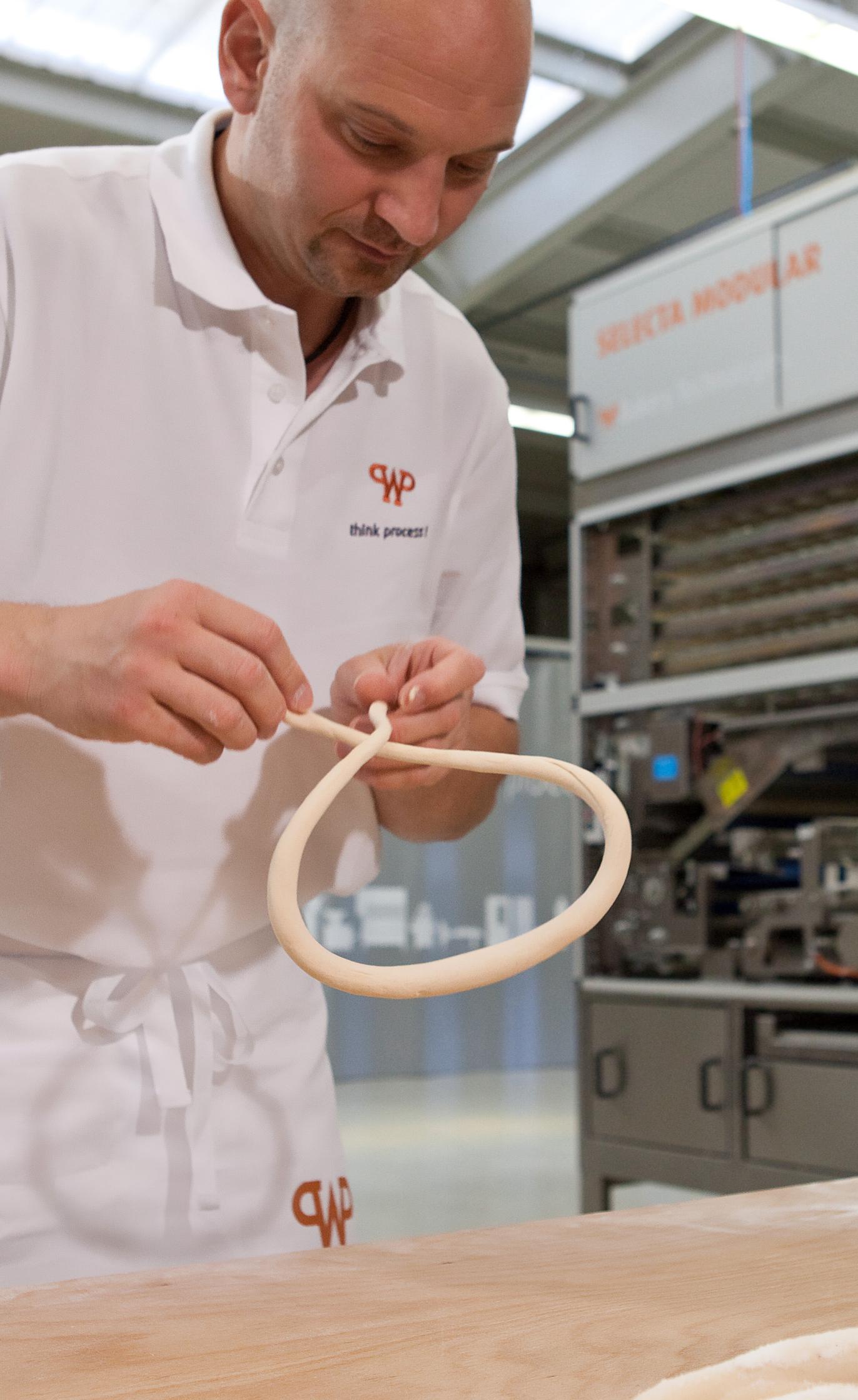
Wir arbeiten für Bäcker und das schon lange. Wir sind erfolgreich mit dem, was wir tun. Weil unsere Kunden – Bäcker in aller Welt – mit unseren Produkten erfolgreich sind. Immer sind wir auf der Suche nach der besseren Lösung, der besseren Technologie, dem besseren Produkt. Wir folgen den Märkten und 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**.

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

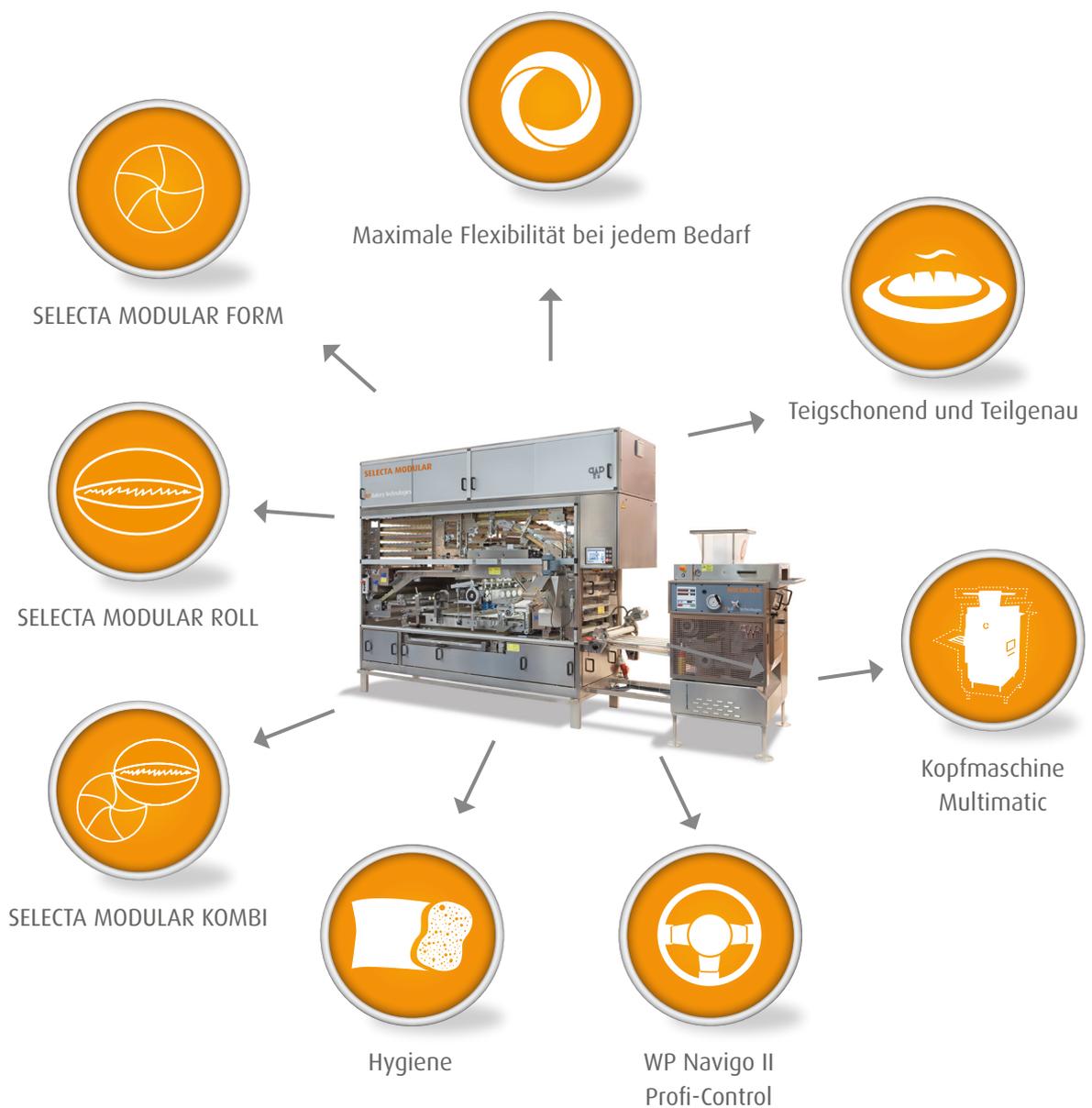


SELECTA MODULAR

Technik individuell für Ihren Bedarf

Teigschonend, flexibel, hygienisch - das Baukastenprinzip der **SELECTA MODULAR**:

- Alle Komponenten sind individuell wählbar
- Die Anlage ist nachträglich flexibel erweiterbar





Maximale Flexibilität bei jedem Bedarf



Das ist das Erfolgsprinzip der **SELECTA MODULAR**. Sie wählen genau die Module, die Sie für Ihr Produktsortiment aktuell benötigen. Bei Bedarf erweitern Sie die Anlage mit weiteren Modulen oder externen Aggregaten.

- Optionale Module
z.B. Bestreuung, Schrägschneidestation, externe Ablegevorrichtung, o.a.
- Automatisierung mit Blechlade ROBOTOMIC

Mit der SELECTA MODULAR können Sie jederzeit auf geänderte Marktbedürfnisse reagieren, ihr Sortiment stets attraktiv halten und individuelle Backwaren produzieren.



Die drei Varianten der **SELECTA MODULAR**



SELECTA MODULAR FORM für Formbrötchen wie Kaiser, Stern, Knopf, u.v.m.

Baukasten: Grundmodul + Stüpfleinheit +
Ablegevorrichtung + Leistungsschrank



SELECTA MODULAR ROLL für Schnittbrötchen, langerollte Produkte, Runde geschnitten, u.v.m.

Baukasten: Grundmodul + Langroller +
Schneideeinheit + Ablegevorrichtung +
Leistungsschrank



SELECTA MODULAR KOMBI für die größte Vielfalt an Form- und Rollgebäck

Baukasten: Grundmodul + Stüpfleinheit +
Langroller + Schneideeinheit +
Ablegevorrichtung + Leistungsschrank





TEIGSCHONEND UND TEILGENAU

Die passende Kopfmaschine macht Ihre Anlage perfekt.

Ein schonender Teigteil- und Wirkprozess beeinflusst die Qualität Ihrer Endprodukte entscheidend. Das steht außer Frage. Da aber kein Backbetrieb dem anderen gleicht, kombinieren wir die **SELECTA MODULAR** mit einer gleichermaßen teigschonenden wie flexiblen Kopfmaschine: der **MULTIMATIC**. Sie gibt es in mehreren Varianten – wie maßgeschneidert für Ihre Ansprüche.

DIE VORTEILE DER MULTIMATIC

- **Großer Gewichtsbereich:** durch Doppelkolben-System
- **Höchste Teigschonung:** durch schonendes Trommelwirkersystem, einstellbares Wirkband, variablen Förderdruck
- **Hygiene:** konsequente Trennung der teigführenden Teile von Antriebsteilen
- **Leicht zu reinigen:** Maschine einfach zugänglich und alle teigführenden Teile ausbaubar
- **Praxisgerechter Trichter:** 40 kg Fassungsvermögen



DIE LEISTUNGSBEREICHE DER MULTIMATIC

■ MULTIMATIC C / CG

Gewichtsbereich 25 - 150 g

Maximale Stundenleistung ca. 2.000 Stück pro Reihe

■ MULTIMATIC S / SG / SGR

Gewichtsbereich 25 - 200 g

Maximale Stundenleistung ca. 2.000 Stück pro Reihe



SELECTA MODULAR FORM

Gestüpfelte Brötchen in bester Handwerksqualität

Die **SELECTA MODULAR FORM** ist die optimale Kleingebäckanlage für runde, gestüpfelte Produkte in einer unendlichen Bandbreite.



Kaiserbrötchen



Sternbrötchen



Knopfbrötchen



Feierabendbrötchen



Fußball



Glatte Runde (Berliner)



Dinkelsbühler Kringel



Kärntner Semmel



Doppelweck

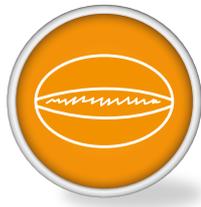


Drucksemmel



DIE HIGHLIGHTS

- Von 4.500 bis 9.000 Stück Stundenleistung
- Für beste Gebäckqualität: 8-16 Minuten Vorgärzeit
- Revolverstanzkopf für Stüpfelwerkzeuge bis maximal 4 Werkzeugreihen
- Durch Wechselleisten individuell erweiterbar
- Grünbetrieb / Direktablegung
- Hygienische wartungsfreie Gehängekette
- Vielzahl an Optionen möglich (z.B. Hygienebecherwerk, u.a.)
- Wechselbare Gehängeeinlagen
- Anbau externer Aggregate: Bestreuung, Multilangroller, Schrägschneidevorrichtung, externe Ablegevorrichtung, Blechladeroboter, u.a.



SELECTA MODULAR ROLL

Langgerollte Produkte in attraktiver Vielfalt

Schnittbrötchen, Baguettebrötchen, Krustis, Stangengebäck, ... das Spektrum an geschnittenen und oder langgerollten Produkten, die Sie auf der **SELECTA MODULAR ROLL** herstellen können, ist nahezu unendlich.



Schnittbrötchen



Langgerollte Produkte / Stangengebäck



Runde geschnitten



Glatte Runde (Berliner)

DIE HIGHLIGHTS

- 3.600 Stück bis 9.000 Stück Stundenleistung
- Für beste Gebäckqualität: 8-16 Minuten Vorgärzeit
- Einfach wechselbare Druckbretter (optional)
- Diverse Module zum Langrollen, Drücken, schlusslos Langrollen und Einschlagen (optional)
- Diverse Wechselmodule (optional)
- Grünbetrieb / Direktablegung
- Hygienische wartungsfreie Gehängekette
- Vielzahl an Optionen möglich (z.B. Hygienebecherwerk, u.a.)
- Wechselbare Gehängeeinlagen
- Anbau externer Aggregate: Bestreuung, Multilangroller, Schrägschneidevorrichtung, externe Ablegevorrichtung, Blechladeroter, u.a.

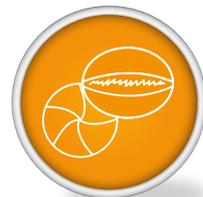






SELECTA MODULAR KOMBI

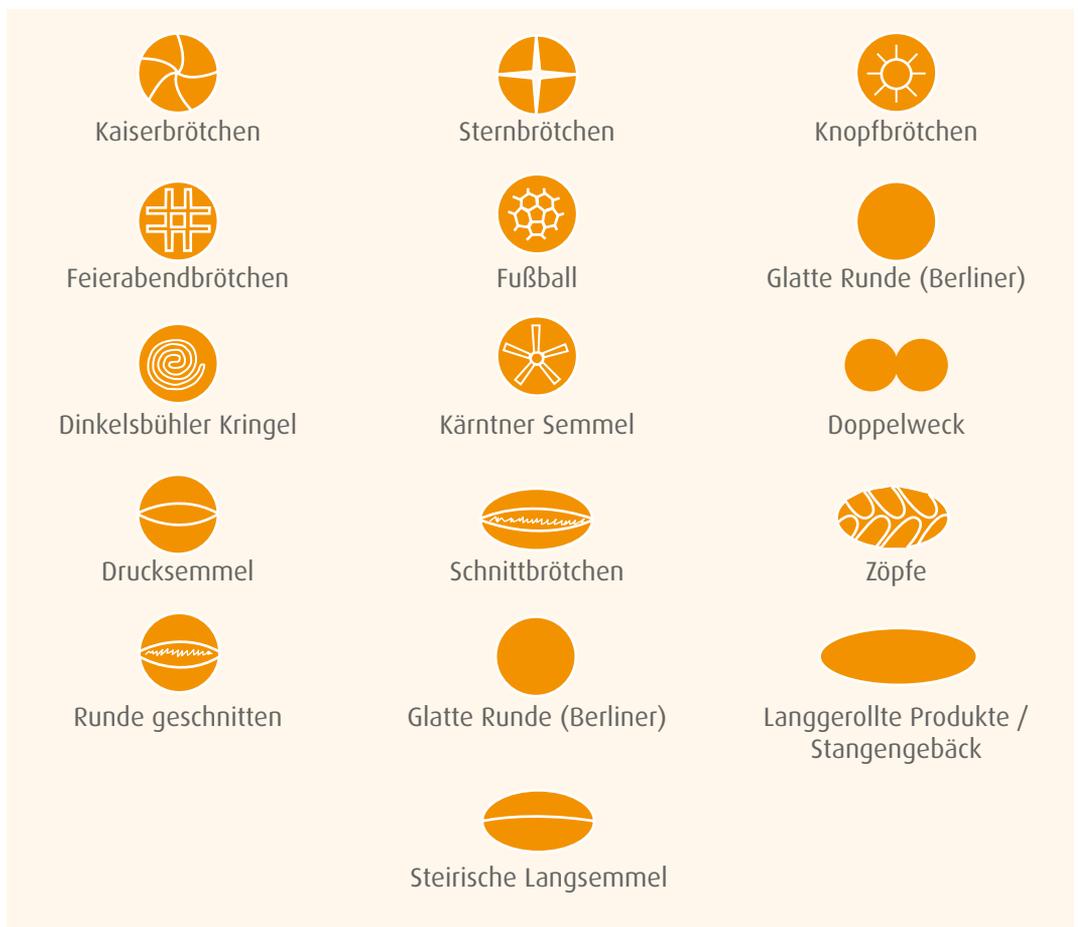
Das „Non plus ultra“ an Brötchenvielfalt



Ihrer Fantasie sind keine Grenzen mehr gesetzt! Die **SELECTA MODULAR KOMBI** vereint alle Vorteile der **SELECTA MODULAR FORM** und **ROLL**. Erweitern Sie Ihr Brötchensortiment mit individuellen, abwechslungsreichen Produkten. Positiver können Sie sich von Ihrer Konkurrenz kaum abheben!

DIE HIGHLIGHTS

- 3.600 Stück bis 9.000 Stück Stundenleistung
- Für beste Gebäckqualität: 8-16 Minuten Vorgärzeit
- Einfach auswechselbare Druckbretter (optional)
- Revolverstanzkopf für Stüpfelwerkzeuge bis max. 4 Werkzeugreihen, durch Wechselleisten individuell erweiterbar
- Diverse Wechselmodule (optional)
- Vielzahl an Modulen zum Langrollen, Drücken, einschlagen, ect.
- Grünbetrieb / Direktablegung möglich
- Vielzahl an Optionen möglich (z.B. Hygienebecherwerk, u.a.)
- Wechselbare Gehängeeinlagen
- Hygienische wartungsfreie Gehängekette
- Anbau externer Aggregate: Bestreuung, Multilangroller, Schrägschneidevorrichtung, externe Ablegevorrichtung, Blechladeroboter, u.a.







WP **NAVIGO II** PROFI-CONTROL

Alles im Griff!

Leicht zu bedienen, produktionssicher und ständig verfügbar – so wünscht man sich eine vollautomatische Steuerung.

Die **WP NAVIGO II PROFI-CONTROL** erfüllt diese Anforderungen bestens.

IHRE VORTEILE:

- Großes Touch-Screen-Display
- Einfache und sichere Bedienbarkeit
- Reproduzierbare Qualität und hohe Produktionssicherheit
- Ablegevorrichtung frei programmierbar
- Vernetzung und leistungsfähige Ferndiagnose und Fernwartung möglich
- Datensicherung auf Flash Card bzw. USB-Stick
- Master-Regelung (kennwortgeschützt)



WP SmartControl

Benutzerfreundlichkeit, Produktionssicherheit und hohe Verfügbarkeit – dafür steht WP SmartControl. Praktisch bedeutet das: Maschinen und Anlagen von WP sind einfach zu bedienen, haben eine identische Menüführung mit einheitlichen Piktogrammen, Farben und Abläufen und bieten Ihnen auf Wunsch eine leistungsfähige, sichere Ferndiagnose und Fernwartung.

SELECTA MODULAR OPTIONEN



SIE HABEN DIE WAHL!

Das clevere Baukastenprinzip der **SELECTA MODULAR** gilt für die optionalen Wahlmöglichkeiten. Durch die breite Auswahl an Modulen können Sie die Brötchenanlage genau zu der Multifunktionsmaschine machen, die Sie für Ihren Betrieb benötigen.

1 GEHÄNGEINLAGEN

Vier verschiedene Gehängeeinlagen, serienmäßig aus hochwertigem Polyestergewebe, optional in Gaze, Filz oder Leinen

2 NACHGÄRSCHRÄNKE

Nachgärschränke in verschiedenen Ausführungen

3 HEIZUNG UND BEFEUCHTUNG

7 EXTERNE AGGREGATE

Anbau externer Aggregate: Bestreuung, Multilangroller, Schrägschneidevorrichtung, externe Ablegevorrichtung, Blechladeroboter ROBOMATIC, u.a.





4 SEITLICHER AUSTRAG

Übergabe in seitlichen Austrag, z.B. für Brezeln oder an Wickelmaschine



5 ANDRUCKROLLE ÜBER SPREIZBAND

8 TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE

Kopfmaschine MULTIMATIC oder TEWIMAT in vielen Konfigurationen

9 HYGIENE

Vielzahl an Hygieneoptionen

6 DIVERSE FUSSHÖHEN

- Ergonomie
- Anpassung an bereits vorhandene Anlagen

SELECTA MODULAR

MAXIMALE FLEXIBILITÄT



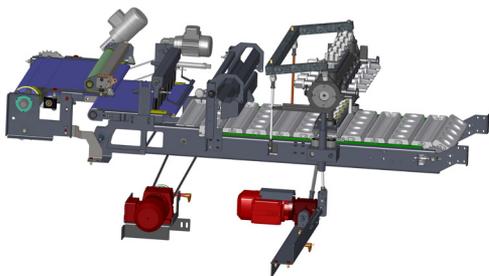
Technik individuell für Ihren Bedarf

Teigschonend, flexibel, hygienisch - das Baukastenprinzip der **SELECTA MODULAR**:

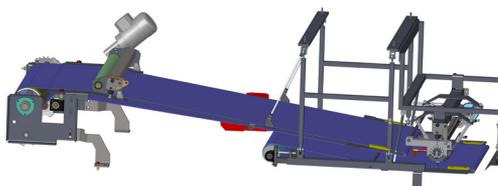
- Alle Komponenten sind individuell wählbar
- Die Anlage ist nachträglich flexibel erweiterbar



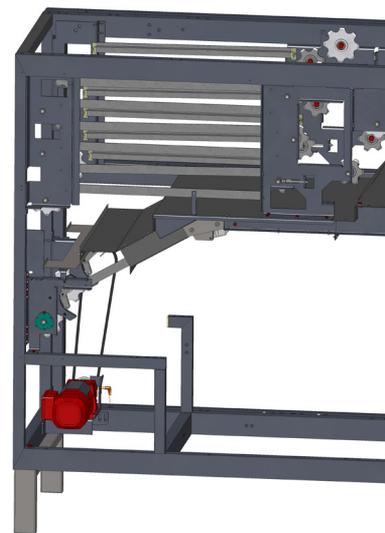
2 SELECTA MODULAR FORM
STÜPFELMODUL



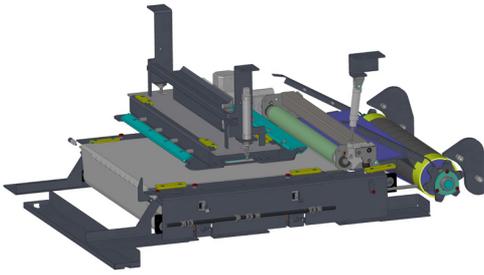
3 SELECTA MODULAR KOMBI
STÜPFEL- UND SCHNEIDEMODUL



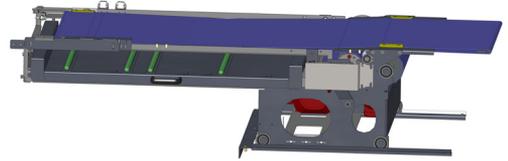
4 SELECTA MODULAR ROLL
SCHNEIDEMODUL



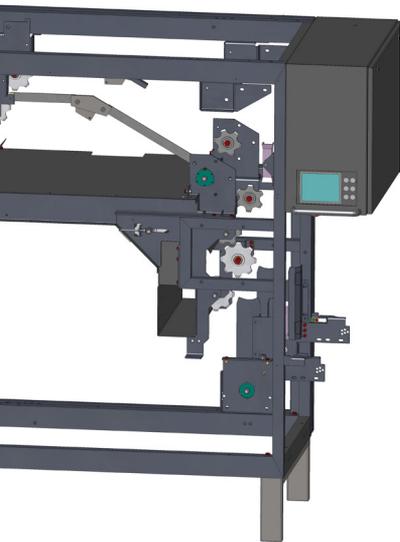
1 GRUNDMODUL



5 LANGROLLER



6 ABLEGEVORRICHTUNG



**7 LEISTUNGSMODUL I
VORGÄRSCHRANK**



**8 LEISTUNGSMODUL II
VORGÄRSCHRANK**



**9 LEISTUNGSMODUL III
VORGÄRSCHRANK**



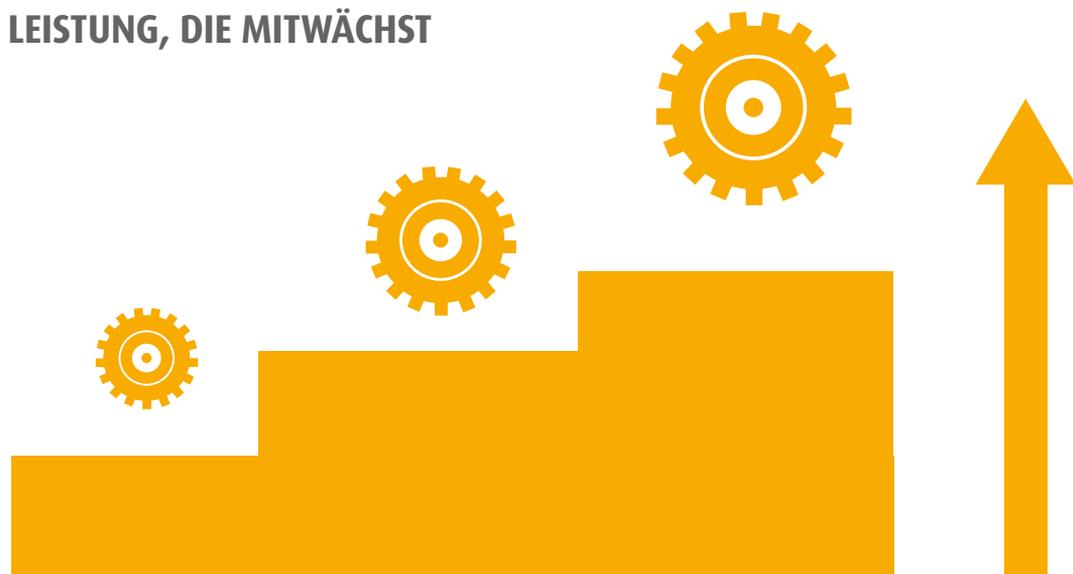
MAXIMALE LEISTUNGS- FLEXIBILITÄT BEI JEDEM BEDARF



PRODUKTVIELFALT, DIE MITWÄCHST

Mit der **SELECT MODULAR** können Sie eine außergewöhnlich große Produktvielfalt herstellen – dank des Baukastenprinzips. Vorteilhaft ist das modulare Anlagenkonzept, wenn es um den Leistungsbereich geht. Wählen Sie die Leistung, die Sie heute benötigen. Wächst Ihre Produktion, lässt sich die Anlage einfach erweitern. Mit der **SELECTA MODULAR** sind Sie auch in Zukunft völlig flexibel!

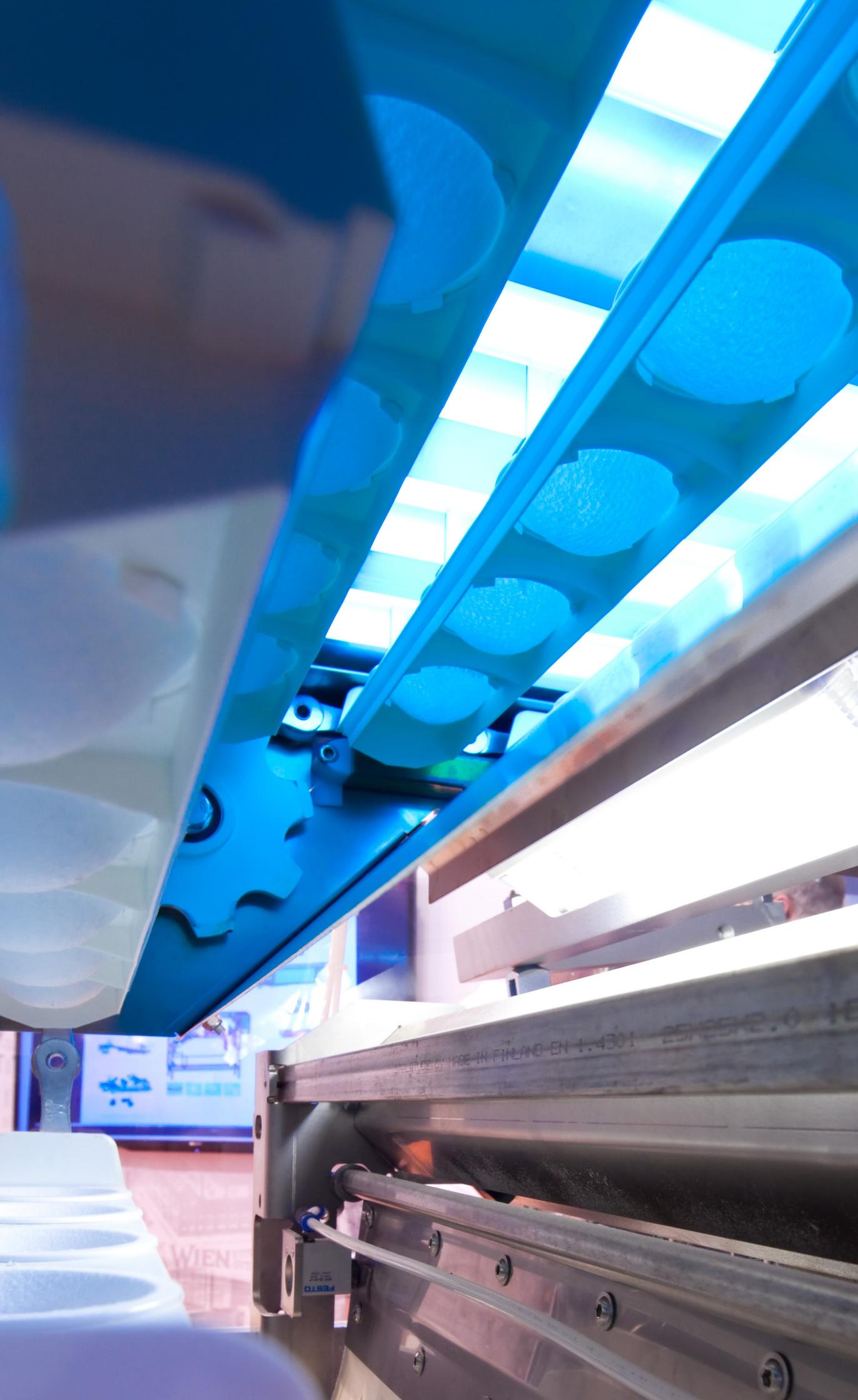
LEISTUNG, DIE MITWÄCHST





VARIABLE IN DER LEISTUNG

- In 3 bis 6 reihig
- Gewichtsbereich von 35 g bis 150 g (konfigurationsabhängig)
- Stundenleistung bis max. 9.000 Stück
- Für Blechmaße von 600 x 400 / 600 x 800 / 600 x 1.000 mm
- Anlage in 600er und 800er Breite verfügbar



MADE IN FINLAND EN 1.4301 25092.0-1E

PESTO

WIEN

HYGIENE



Eine saubere Sache!



WP CleanTec

Schmutz soll erst gar nicht entstehen. Kann er nicht vermieden werden, muss er leicht erkennbar und zu entfernen sein. Das ist das Konzept von WP CleanTec. Umgesetzt wird es mit vorausschauenden Konstruktionen, cleveren Maschinendetails und innovativen Materialien – für ein Höchstmaß an Hygiene!

- Alle teigführenden Teile zur Reinigung entnehmbar
- Hygienebecherwerk: Stüpfelbecher bis 60 °C waschbar (Option)
- Hochleistungs-Entkeimungsstation mit doppelter UV-Entkeimung (Option)
- Gehänge: Einlagen aus hochwertigem, leicht trocknendem Material über Clipverschluss leicht zum Reinigen herausnehmbar
- Anlagenteile: Leitbleche, Verkleidung, Klimabausteine, Langroll- und Stanzwerkzeuge, Mehlstauber und Wechselmodule ab- bzw entnehmbar
- Alle teigführenden Teile und alle Kunststoffe in blau
- Hohe Bodenfreiheit
- Plexiglasscheiben beidseitig zu öffnen und entnehmbar

DAS BEDEUTET FÜR SIE:

- Kürzeste Reinigungszeit
- Einfachste Durchführbarkeit
- Hoher Werterhalt
- Hygienesicherheit



SELECTA MODULAR FAZIT

Die Brötchenanlage, die Sie begeistert!

DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK

- Teigschonende produktspezifische Aufarbeitung für Kleingebäck in bester Handwerksqualität
- Flexibles, modulares Anlagenkonzept
- Konfiguration nach individuellen Anforderungen
- Variable Leistung, nachträglich erweiterbar
- Automatisierter Produktionsablauf mit reproduzierbarer Qualität
- Hygienische wartungsfreie Gehängekette
- Automatische Kettenspannung mit elektronischer Überwachung
- Ablegevorrichtung für Gärgutträger der drei Eurogrößen



think process!



DARAUF KÖNNEN SIE VERTRAUEN!

Anhand der WP Qualitätssiegel erkennen Sie auf den ersten Blick, in welchen Bereichen die WP Maschinen erstklassig sind.

WP BakingQuality

Anspruchsvolle Bäcker erwarten Maschinen und Anlagen, mit denen sie qualitativ besonders hochwertige Backwaren produzieren können. Diese Technik nennen wir WP BakingQuality.



WP SmartControl

Benutzerfreundlichkeit, Produktionssicherheit und hohe Verfügbarkeit – dafür steht WP SmartControl. Praktisch bedeutet das: Maschinen und Anlagen von WP sind einfach zu bedienen, haben eine identische Menüführung mit einheitlichen Piktogrammen, Farben und Abläufen und bieten Ihnen auf Wunsch eine leistungsfähige, sichere Ferndiagnose und Fernwartung.



WP GreenEnergy

Geringstmöglicher Energieverbrauch – größtmögliche Effizienz: Mit dieser Anforderung entwickeln wir innovative technische Lösungen, die wertvolle Energieressourcen schonen, die Umwelt weniger belasten und die Energiekosten von Bäckereien senken.



WP CleanTec

Schmutz soll erst gar nicht entstehen. Kann er nicht vermieden werden, muss er leicht erkennbar und zu entfernen sein. Das ist das Konzept von WP CleanTec. Umgesetzt wird es mit vorausschauende Konstruktionen, cleveren Maschinendetails und innovativen Materialien – für ein Höchstmaß an Hygiene!



WP Blue Value

Mit umfassenden Service- und Supportleistungen sorgt WP Blue Value dafür, dass Ihr Maschinenpark kontinuierlich betriebssicher über den gesamten Lebenszyklus läuft.



think process!

 **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

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-8342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com