

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP BAKING

MATADOR

WP Bakery Technologies



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 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**.

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



WP BAKING

Backtechnik ist die Domäne der **WP Bakery Technologies** und der **WP Industrial Bakery Technologies**. Schon immer. Seit mehr als 140 Jahren. Heute bauen wir Backöfen für das Handwerk und gleichermaßen für die Industrie – ausgestattet mit immer wieder neuer und innovativer Technik. Einer Technik, die in unseren Unternehmen entwickelt wird.

Wir sind Weltmarktführer in der Entwicklung und Produktion von Backöfen für den Bäckereibereich. Unser Angebot ist umfassend. Wir liefern

- **WP Bakery Technologies** . ETAGENÖFEN
- **WP Bakery Technologies** . STIKKENÖFEN
- **WP Bakery Technologies** . UMLUFTÖFEN
- **WP Riehle** . INFRAROTÖFEN
- **WP Industrial Bakery Technologies** . ETAGENDURCHLAUFÖFEN
- **WP Industrial Bakery Technologies** . TUNNELÖFEN

sowie

- **WP Bakery Technologies** . BESCHICKUNGSTECHNIK
 - vollautomatisch
 - halbautomatisch
 - manuell

Unser Etagenofen **MATADOR®** ist Legende.

Bäcker in aller Welt vertrauen unseren Produkten – vertrauen auf Backtechnik der **WP BAKERYGROUP**.

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

#bake quality

WP Bakery Technologies

Ladenbacken

ETAGENÖFEN

MATADOR® STORE *Colour Edition*

UMLUFTOFEN

TORERO STORE *Colour Edition*

ETAGENÖFEN + UMLUFTOFEN

SUPERIOR

MATADOR® STORE + **TORERO** STORE

INFRAROTOFEN/BACKOFEN

WP Riehle ITES

Handwerk

STIKKENÖFEN

ROTOTHERM® Green

ROTOTHERM® Green *drive through*

ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY

UNITHERM®

WINNER

ETAGENÖFEN

MATADOR®

PELLADOR®

BESCHICKUNGSTECHNIK

JACK

Handwerk

automatisiert

ETAGENÖFEN

MATADOR® MDV

PELLADOR®

BESCHICKUNGSTECHNIK

PAGE®

OBER® PRO II

Industrie

ETAGENDURCHLAUFOFEN

MEGADOR® (ZYKLOTHERM®)

MEGADOR® TH (Thermoöl)

TUNNELÖFEN

THERMADOR

THERMADOR TH (Thermoöl)

SNK



ETAGENOFEN

MATADOR® STORE Colour Edition

Edelstahlausführung; optional mit emailierter Oberfläche in allen RAL-Farben

- 4 Herde . Herdhöhen **125, 165, 220** mm
- Backfläche **0,24-6,0** m²
- Spezial-Stein-Backplatten

HYGIENE-GÄRRaum

- einfache und zeitsparende Reinigung
- **WP NAVIGO 3**
 - Schnittstelle zu **SHOP IQ**®
 - Schnittstelle zu **PreciBake**®
- **WP Assistant**
- **WP Isothermisches Backen**

UMLUFTOFEN

TORERO STORE Colour Edition

Edelstahlausführung; optional mit emailierter Oberfläche in allen RAL-Farben

- **4-6** Bleche . **400 x 600** mm
- **8-10** Bleche . **400 x 600** mm
- Hygienebackkammer
- Programmautomatik

- **WP NAVIGO 3**
 - Schnittstelle zu **SHOP IQ**®
 - Schnittstelle zu **PreciBake**®
- **WP Assistant**
- **WP Isothermisches Backen**

ETAGENOFEN + UMLUFTOFEN

SUPERIOR Colour Edition

Edelstahlausführung; optional mit emailierter Oberfläche in allen RAL-Farben

MATADOR® STORE Colour Edition **TORERO** STORE Colour Edition **HYGIENE-GÄRRaum**

- **WP NAVIGO 3**
 - Schnittstelle zu **SHOP IQ**®
 - Schnittstelle zu **PreciBake**®
- **WP Assistant**
- **WP Isothermisches Backen**

INFRAROTOFEN/BACKOFEN

WP Riehle ITES

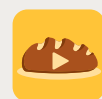
Edelstahlausführung; Produkteinzug auf Kettenband

- Länge **1.197-1.497** mm
- Breite **540-840** mm
- HighSpeed-Snackofen
ca. 70% Reduktion der Prozesszeit
- **WP EFFICIENT WASH**
- **WP TOUCH CONTROL**



PreciBake®

Die Cloud für die Prozess-
übersicht und -planung.



PreciBake®

Die Cloud für die Prozess-
übersicht und -planung.



PreciBake®

Die Cloud für die Prozess-
übersicht und -planung.



shop IQ®

Die digitale Revolution
für Ihre Filiale.



shop IQ®

Die digitale Revolution
für Ihre Filiale.



shop IQ®

Die digitale Revolution
für Ihre Filiale.

WP Bakery Technologies

STIKKENÖFEN **ROTOTHERM® Green**

mit drehendem Wagen

öl- / gas- / elektrisch beheizt

Edelstahlausführung

Backfläche **10–13,8 m²**

Bleche **600 x 800 mm**

(**600 x 1.000 mm**)

Drehkreis-Ø **1.100 (1.300) mm**

- **WP THERMOGATE**
- **WP NAVIGO 3**
- **WP VARIOPILOT**
- **WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL**

ROTOTHERM® Green *drive through*

2 Türen als Hygieneschleuse

DOPPELSTIKKENÖFEN **ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY**

mit drehendem Wagen

öl- / gas- / elektrisch beheizt

Edelstahlausführung

Backfläche **20–22 m²**

Bleche **2x (600 x 800 mm)**

Drehkreis-Ø **1.560 mm**

- **WP THERMOGATE**
- **WP NAVIGO 3**
- **WP VARIOPILOT**
- **WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL**

STIKKENÖFEN **UNITHERM®**

mit stehendem Wagen

öl- / gas- / elektrisch beheizt

Edelstahlausführung

Backfläche **5,9–11,9 m²**

Bleche **580 x 980 mm**

(**580 x 780 mm**)

STIKKENÖFEN **WINNER**

mit stehendem Wagen

öl- / gas- / elektrisch beheizt

Edelstahlausführung

Backfläche **12,6–16,8 m²**

Bleche **600 x 1.000 mm**

(**800 x 1.000 mm**)

Drehkreis-Ø **1.250 mm**

- automatische
Drehtellerabschaltung

optional

- 2. Tür
- große Dunstabzugshaube

ETAGENÖFEN **MATADOR®**

Backfläche **8,0–19,0 m²**

MATADOR® MDV

Backfläche **8,0–44,0 m²**

öl- / gas- / elektrisch beheizt

Edelstahlausführung

- **WP NAVIGO 3**
- **WP INTELLIGENT ENERGY-CONTROL**
- **WP ZYKLOTHERM®**
- **WP OVEN-CONTROL**

- **WP Isothermisches Backen**

MATADOR® MDE

direkt elektrisch beheizt

Edelstahlausführung

Backfläche **8,0–18,0 m²**

- **WP INTELLIGENT ENERGY-CONTROL**
- **WP NAVIGO 3**

- **WP Isothermisches Backen**

Handwerk

ETAGENÖFEN **PELLADOR®**

Pelletsbeheizt

Edelstahlausführung

Backfläche **4,8–21,6 m²**

2–5 Herde

Herdbreite **1.200–1.800 mm**

Herdtiefe **2.000–2.400 mm**



ETAGENÖFEN

MATADOR® MDV

Backfläche **8,0–44,0 m²**

öl- / gas- / elektrisch beheizt
Edelstahlausführung

- WP NAVIGO 3
- WP INTELLIGENT ENERGY-CONTROL
- WP ZYKLOTHERM®
- WP OVEN-CONTROL
- WP Isothermisches Backen

MATADOR® MDE

direkt elektrisch beheizt
Edelstahlausführung
Backfläche **8,0–18,0 m²**

- WP NAVIGO 3
- WP INTELLIGENT ENERGY-CONTROL
- WP Isothermisches Backen

ETAGENÖFEN

PELLADOR®

Pelletsbeheizt
Edelstahlausführung
Backfläche **4,8–21,6 m²**

2–5 Herde
Herdbreite **1.200–1.800 mm**
Herdtiefe **2.000–2.400 mm**

BESCHICKUNGSTECHNIK

PAGE®

halbautomatische Beschickung und
Entladung von Etagenbacköfen

- Arbeitserleichterung
- optimale Auslastung der Ofenkapazitäten
- Energieeinsparung
- höhere Produktivität
- höchste Sicherheitsstandards
- einfache Bedienung
- integrierte, intelligente Steuerung
- individuell programmierbare
Beschickungs- und Entleerungsprozesse
- vollautomatische Ausführung der
Belade- und Entladevorgänge
- Einhaltung der Backzeiten

BESCHICKUNGSTECHNIK

OBER® PRO II

vollautomatische Beschickung und
Entladung von Etagenbacköfen

- modularer Aufbau für max. 8 Etagenöfen
- zentrale Steuerung für Gesamtanlage
- Arbeitserleichterung
- optimale Auslastung der Ofenkapazitäten
- Energieeinsparung
- höhere Produktivität
- höchste Sicherheitsstandards
- einfache Bedienung
- integrierte, intelligente Steuerung
- individuell programmierbare
Beschickungs- und Entleerungsprozesse
- vollautomatische Ausführung der
Belade- und Entladevorgänge
- Einhaltung der Backzeiten
- Belegung bei stets richtiger Backraumtemperatur



WP Industrial Bakery Technologies

Industrie

ETAGENDURCHLAUFOFEN MEGADOR®

Der MEGADOR® ist ein Hochleistungs-Etagendurchlaufofen für die industrielle Produktion von Backwaren höchster Qualität bei optimaler Raumnutzung. Aufgrund seines modularen Aufbaus bietet er ein hohes Maß an Flexibilität; den jeweiligen Anforderungen entsprechend individuell konzipiert, kann er sowohl für kontinuierlichen Betrieb und als auch zum Chargenbacken eingesetzt werden. Daher ist er extrem effizient. Auch bei häufigem Produktwechsel und kleinsten Chargen erzielt er durch die automatische Beschickung eine hohe Wirtschaftlichkeit.

- modulare Bauweise
- hohe Flexibilität
- geringer Platzbedarf
- hohe Materialqualität
- hohe Verarbeitungsqualität
- geringer Wartungsbedarf
- energiesparend
- große Produktvielfalt
- hohe Wirtschaftlichkeit
- hoher Hygienestandard



Eigenschaften und Vorteile

- ZYKLOTHERM®-Gas-Heizsystem oder wahlweise Thermoöl-Heizsystem
- getrennt regelbare Unter- und Oberhitze pro Etage
- Produktion *in time* durch unterschiedliche Backzeiten pro Etage
- einzigartiges Schwaden- und Frischluftsystem
- Scharnierplattenband, Netzband oder Bänder-Mischung
- automatisches Beladen und Entladen
- je ein Antrieb links und rechts und beidseitige Bandspannung bietet doppelte Sicherheit



TUNNELOFEN

THERMADOR + THERMADOR TH

Der THERMADOR ist ein Hochleistungs-Tunnelofen für die industrielle Produktion von Backwaren höchster Qualität. Aufgrund seines modularen Aufbaus bietet er ein hohes Maß an Flexibilität; er wird bevorzugt im kontinuierlichen Dauerbetrieb eingesetzt.

- modulare Bauweise
- hohe Materialqualität
- hohe Verarbeitungsqualität
- geringer Wartungsbedarf
- energiesparend
- große Produktvielfalt
- hohe Wirtschaftlichkeit
- indirekte Beheizung
- individuelle Ofenkonfiguration
- hoher Hygienestandard
- Infrarot-Technologie »Spectra«

Eigenschaften und Vorteile

- eng gestuftes Baukastensystem von 10,5–60 m für produktbezogene Zoneneinteilungen
- frei kombinierbare Zonenanordnung von ZYKLOTHERM®, Duotherm, Infrarot, Quattro
- Hygienestandard gem. DIN EN 1672-2
- Ausführung mit Thermoöl (TH)
- optional 2 Herde übereinander (TH)



TUNNELOFEN

SNK

Der SNK ist ein Hochleistungs-Tunnelofen für die industrielle Produktion von Backwaren höchster Qualität. Aufgrund seines modularen Aufbaus bietet er ein hohes Maß an Flexibilität; er wird bevorzugt im kontinuierlichen Dauerbetrieb eingesetzt. Mit der Kombination aus Konvektion und Strahlung ermöglicht die flexible Einstellung der Backkurve, ein vielfältiges Backwarensortiment äußerst rationell herzustellen.

- modulare Bauweise
- hohe Materialqualität
- hohe Verarbeitungsqualität
- geringer Wartungsbedarf
- energiesparend
- große Produktvielfalt
- hohe Wirtschaftlichkeit
- individuelle Ofenkonfiguration
- hoher Hygienestandard

Eigenschaften und Vorteile

- einfache Bedienung
- flexible Anpassung des individuellen Backprofils
- Brenner mit Wärmetauscher; gas- oder ölbeheizt
- Ausströmungsgeschwindigkeit der Backraumluft für Ober- und Unterhitze separat regelbar
- leichte Zugänglichkeit durch große Reinigungsöffnungen





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.

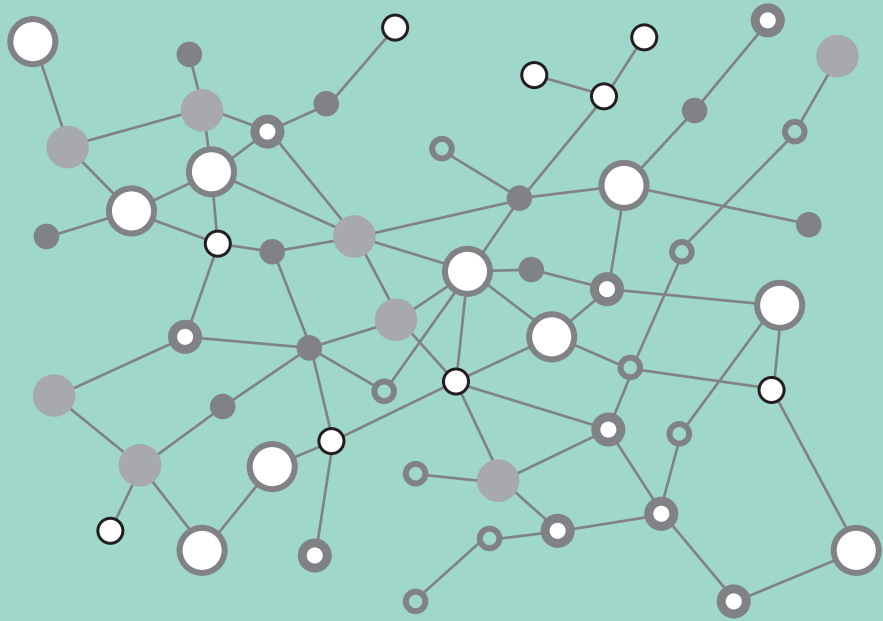
WP SERVICELINE 24
 Inland . **08005 777 123**
 Ausland . **+49 1805 777 123**

>>> 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.

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