

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

ROTOTHERM® Green

ENERGIESPAREND BACKEN

OHNE KOMPROMISSE

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 **WPBAKERYGROUP** 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



ROTOTHERM Green

WP Bakery Technologies

ROTOTHERM® Green

TECHNIK FÜR BESTE BACKQUALITÄT

Zum Erfolg Ihrer Bäckerei trägt Ihr Backofen entscheidend mit bei. Er bestimmt maßgeblich die Qualität der Backwaren und er beeinflusst über seinen Energieverbrauch die Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebes.

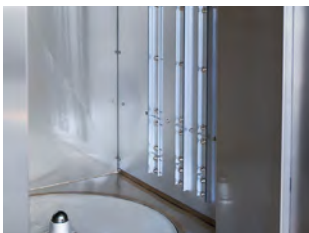
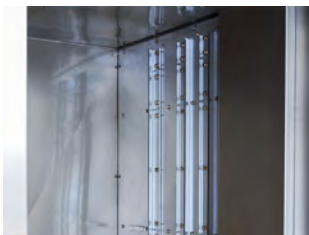
Gewinnbringende Ofentechnik kombiniert deswegen beste Backqualität mit hoher Energieeffizienz. Genau darauf ist der **ROTOTHERM® Green** optimiert!

Sieben einzigartige Eigenschaften des ROTOTHERM® Green garantieren Ihnen energiesparendstes Backen ohne Kompromisse.





**GROSSE
LEISTUNG,
KLEINER
VERBRAUCH**



Ofen-Tuning mit effizientem Wärmetauscher



Topleistungen bringen moderne Motoren mit kleinerem Hubraum dank neuer Technologien – und dabei verbrauchen sie auch noch weniger Sprit. Diesen erfolgreichen Trend haben WP Ingenieure äußerst intelligent auf den **ROTOTHERM® Green** übertragen.

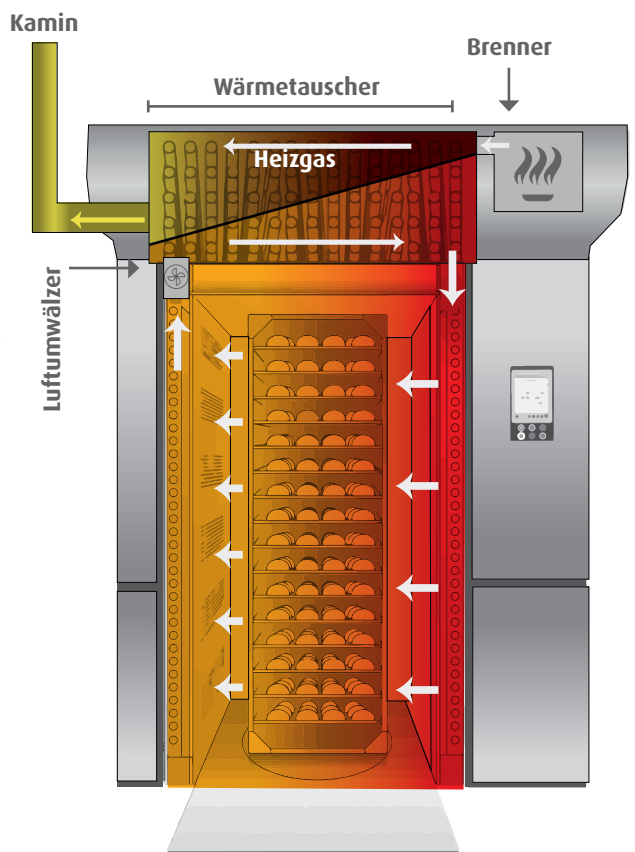
Der „Motor“ des Stikkenofens ist ein verkleinerter Brenner mit reduzierter Anschlussleistung kombiniert mit einem innovativen Wärmetauscher. Eine optimale Technik, die weniger Brennstoff benötigt und dabei hervorragende Backergebnisse erzielt. Das funktioniert aus einem einfachen Grund: Energie, die bisher ungenutzt durch den Schornstein verpuffte, schöpft der effiziente Wärmetauscher maximal aus.



WEITERE VORTEILE:

- **Gebäckqualität:**
 Rösche, zartsplittrige Kruste, saftige Krume durch besten Energieeintrag.
- **Lebensdauer:**
 Langlebig durch speziellen WP Stahl.
- **Spareffekt:**
 28,7 % geringerer Energieverbrauch, zertifiziert.*
- **Amortisation:**
 Geringste Energiekosten pro Stück.
- **Ökologie:**
 Um 25 % reduzierter Energieverbrauch und niedrigerer CO₂-Ausstoß schont die Umwelt.*

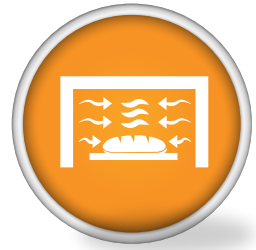
* gegenüber RE 1020 Vorgängermodell aus 2012



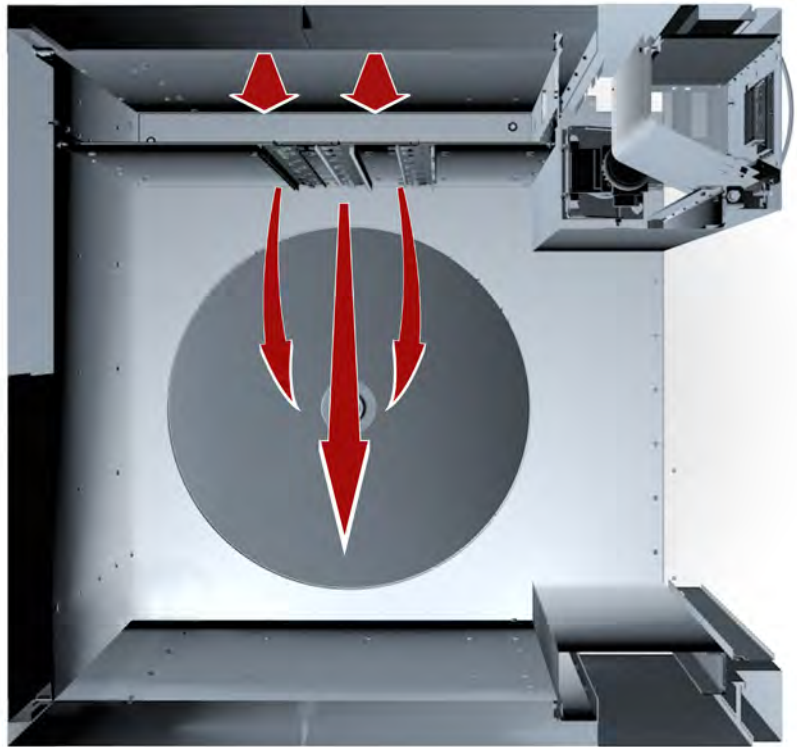


RICHTUNGSWEISEND **BACKEN**

OPTIMIERTE LUFTFÜHRUNG FÜR QUALITÄTSGEBÄCK



Beim **ROTOTHERM® Green** stimmt die Richtung! Zielgenau wird die Luft über die gesamte Düsenwand aufs Produkt gelenkt. So erhalten Sie gleichmäßig konstante Backergebnisse an jeder Stelle des Backwagens. Außerdem bringt die optimierte Luftführung mehr Energie in die Teiglinge, verkürzt die Backzeit und macht Ihr Gebäck besonders saftig.



DAS BEDEUTET FÜR SIE:

- Gleichmäßigkeit und reproduzierbare Qualität.
- Beste Wärme- und Schwadenverteilung.
- Saftigeres Gebäck.
- Mehr Output pro Stunde.



MIT VOLLDAMPF **VORAUSS!**

EXZELLENTER SCHWADEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Der **ROTOTHERM® Green** verfügt über eine hervorragende Schwadenleistung. Sein Schwadenapparat ist ein echter Dampfmacher! Durch den satten Schwaden entstehen saftige Gebäcke. Optisch und geschmacklich ein Hochgenuss, den Ihre Kunden lieben werden!

DAS BEDEUTET FÜR SIE:

- Besonders gleichmäßiger Schwaden ermöglicht saftigste Gebäcke.
- Mehr Volumen durch satten Schwaden.





WP THERMOPACKAGE

INNOVATIV ISOLIERT = GUT GESPART



Was machen Sie, wenn Ihnen kalt ist? Klar, Sie ziehen sich von Kopf bis Fuß warm an. Dasselbe haben **wir** mit dem **ROTOTHERM® Green** gemacht. Was für den Menschen Hut und Mantel, ist für den Ofen **WP THERMOPACKAGE** – ein völlig neues Isolationskonzept.

Die vollflächige Isolierung, der entkoppelte Boden, eine absenkbare Rampe und die rundum dampfdicht schließende Türdichtung halten die wertvolle Wärme sowie den Schwaden im Ofen und minimieren Wärmeverluste. Dadurch spart der **ROTOTHERM® Green** viel Energie, die Sie ansonsten teuer bezahlen.

WEITERE VORTEILE:

- Vollflächige High-Tec-Isolierung.
- Absenkbare Auffahrrampe und rundumlaufende Türdichtung, dadurch Reduzierung der Wärmeverluste (dampfdicht).

DAS BEDEUTET FÜR SIE:

- Die Bodenerwärmung ist nicht höher als 100 °C. Dadurch wird der Fußboden in der Backstube deutlich weniger belastet.
- Keine Kondensatbildung am Boden bewirkt besseren Werterhalt des Ofens.



Backstubenfußboden



WP NAVIGO 3

Die Autos der Zukunft werden selbstständig durch den Straßenverkehr navigieren. Beim **ROTOTHERM® Green** hat die Zukunft mit **WP NAVIGO 3** bereits begonnen. Die Software ist so intelligent, dass Sie ihr unbesorgt das Lenkrad – oder anders gesagt: die vollautomatische Steuerung des Ofens – überlassen können.

WP NAVIGO 3 ...

- ... ist einfach und intuitiv zu bedienen.
- ... erlaubt die individuelle Regulierung von Temperatur, Umluftgeschwindigkeit und Dampf.
- ... garantiert gleichbleibend hohe Backqualität.
- ... optimiert Brennerlaufzeiten und senkt dadurch die Energiekosten.
- ... übernimmt bestehende Rezepte aus zuvor verwendeten Backprogrammen.
- ... gewährt mittels Passwortvergabe nur Berechtigten Zugriff.
- ... kann über **WP BakeryControl** (Option) vernetzt werden.
- ... mit **WP ISOTHERMISCHEN BACKEN**, die Teilbelegungsautomatik.
- ... unterstützt das Bedienpersonal mit **WP ASSISTANT**. Leicht verständliche Kurzvideos erklären Reinigung, Pflege und Wartung.



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.



ROTOTHERM

mit vielen Funktionen

24.09.2012

Handrezept



240 °C



01:41



Informations 1122 2000

STOP

START





HYGIENE

EINE SAUBERE SACHE!

Schmutz vermeiden, Schmutz erkennen, Schmutz beseitigen. In der Theorie hört sich das gut an. Doch wie gelingt das im arbeitsintensiven Bäckeralltag? Bestens – mit dem **ROTOTHERM® Green!** Denn der Ofen ist so konstruiert, dass er sich blitzschnell blitzblank säubern lässt.

- Dauerhaft trockener Boden durch neuartige Bodenisolierung.
- Schmutzzonenbegrenzung um den Drehteller.
- Glatte Innenwände, an denen Schmutz kaum haften bleibt.

Im Handumdrehen ist der **ROTOTHERM® Green** sauber. So sparen Sie täglich Arbeitszeit, die Sie sicherlich viel besser nutzen können als zum Putzen.

LANGLEBIGKEIT

Gut gepflegte und gewartete Maschinen halten länger. Um die Wartung ebenso einfach zu machen, wie die Reinigung, haben wir etliche Details beim **ROTOTHERM® Green** optimiert. In der Summe erhöhen solche Verbesserungen die Lebensdauer Ihres wertvollen Ofens beträchtlich.

DAS BEDEUTET FÜR SIE:

- Kürzeste Reinigungszeit.
- Einfachste Durchführbarkeit.
- Hoher Werterhalt.



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!



ROTOTHERM® Green OPTIONEN

SIE HABEN DIE WAHL!

Alu- oder Stahlfelgen, Automatik oder Gangschaltung? Ein neues Auto statten Sie genau nach Ihren Bedürfnissen aus. Das sollten Sie bei einem neuen Ofen erst recht tun.

Der **ROTOTHERM® Green** bietet Ihnen eine Vielzahl an Optionen. Damit können Sie Ihren Ofen ganz individuell an Ihre Anforderungen und Ihr Sortiment anpassen – für Spitzenprodukte, die Ihre Kunden begeistern und mit denen Sie sich bestens von Ihren Wettbewerbern abheben.

Fünf Optionen, die Ihren **ROTOTHERM® GREEN** so einzigartig machen wie Ihr Produktsortiment!



WP Thermogate



WP Variopilot



WP IEC



WP BakeryControl



WP CoreProbe



WP THERMOGATE

DER QUALITÄTS-TURBO FÜR SCHUSS-AUF-SCHUSS-BACKEN

So wie ein Turbo die Sprintkraft eines Sportwagens vervielfacht, so powert **WP THERMOGATE** die Leistungsfähigkeit der Ofenheizung. Das verkürzt die Aufheizzeiten enorm! Dadurch können Sie mit echtem Schuss-auf-Schuss-Backen wesentlich mehr Backgut pro Stunde produzieren.

Der Qualitäts-Turbo macht den Produktionsprozess rasanter und steigert außerdem die Qualität. Mit **WP THERMOGATE** backen Sie Gebäck der Königsklasse.

FUNKTIONSPRINZIP

Position 1

Vor dem Backwagenwechsel kann durch Knopfdruck **WP THERMOGATE** aktiviert werden. Der Brenner läuft kontrolliert weiter und erhitzt die Luft im geschlossenen Energie-Block.



Position 2

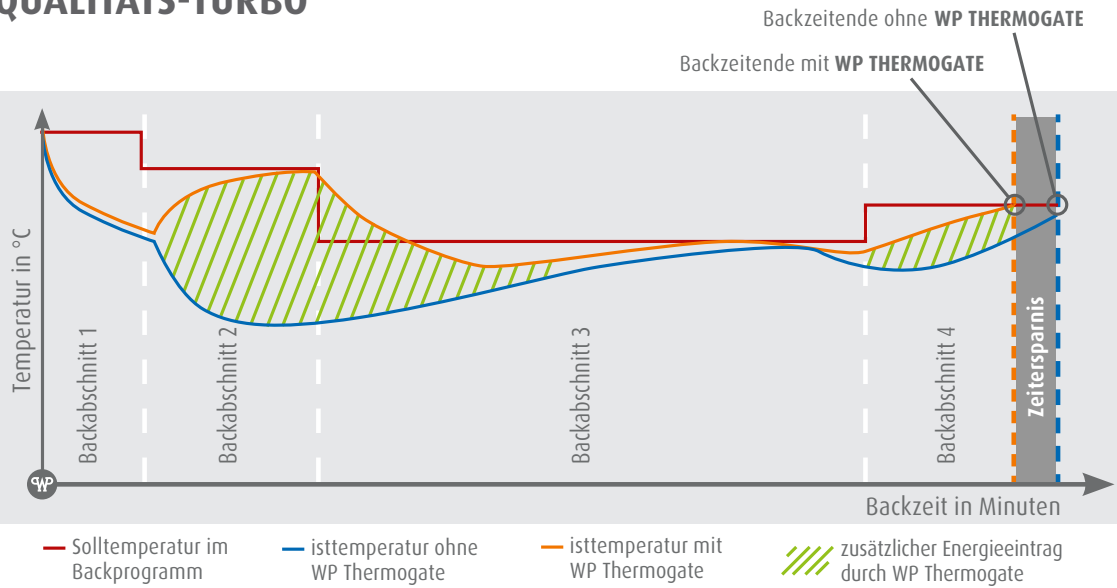
Nach dem Wagenwechsel wird das Backprogramm gestartet. Der Schwaden wirkt bei geschlossenem **WP THERMOGATE** in ruhiger Atmosphäre ein. Der Brenner läuft im geschlossenen Energie-Block weiter.

Position 3

Nach der Beschwadung öffnet sich das **WP THERMOGATE**. Der durchgeheizte Energie-Block stellt sofort, ohne Zeitverzögerung, die notwendige Energie zur Verfügung. Das garantiert beste Backergebnisse.



QUALITÄTS-TURBO



REDUZIERUNG DER BACKZEITEN UND LADEZEITEN

z.B. hier bei Kleingebäck

OHNE WP THERMOGATE



MIT WP THERMOGATE



IHRE VORTEILE:

- Saftigste Backwaren mit schönem Ausbund und mehr Volumen.
- 10% kürzere Backzeit durch höheren Energieeintrag.
- Echtes Schuss-auf-Schuss-Backen.
- Mehr Backkapazität pro Stunde.
- Brennerschutz durch Bypass, kein Überhitzen des Brenners.



WP **VARIOPILOT**



FÜR JEDES GEBÄCK DIE RICHTIGE UMLUFTMENGE

Um optimal ans Ziel zu kommen, fahren Sie innerorts sicherlich langsamer als auf der Autobahn. Genauso umsichtig ist der **WP VARIOPILOT**. Er steuert die Luftmenge in der Backkammer – perfekt angepasst an die Bedürfnisse des jeweiligen Endprodukts.

GRÖßERE LUFTMENGE FÜR KRAFTVOLLERES BACKEN

- Schnelleres Aufheizen
- Kürzere Backzeit
- Mehr Rösche
- Besserer Ausbund
- Mehr Volumen

GERINGERE UMLUFTMENGE FÜR SANFTES BACKEN

- Saftigeres Gebäck
- Glänzende Oberfläche

Mit seinen variablen, fein justierbaren Einstellmöglichkeiten ist der **WP VARIOPILOT** wirklich einzigartig! Damit backen Sie ein noch vielfältigeres Sortiment in bester Qualität.



WP BakingQuality

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

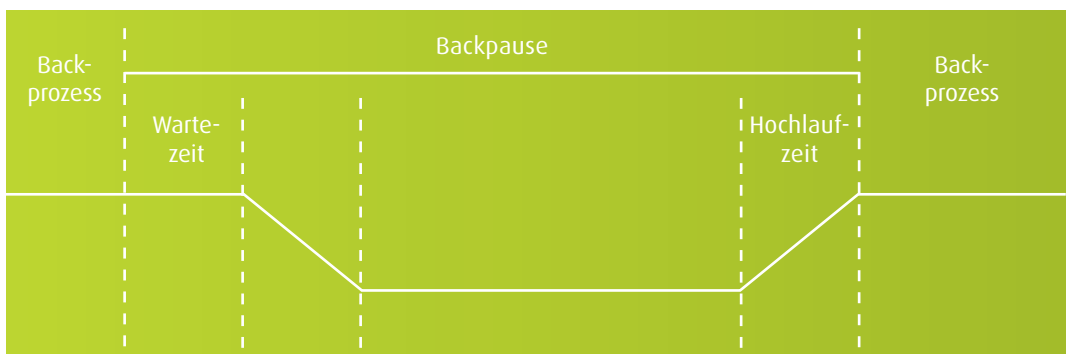


WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (IEC) DER AUTOMATISCHE ENERGIE-SPARER

Das Start-Stopp-System im Auto schaltet eigenständig den Motor ab, wenn Sie an einer roten Ampel warten. Damit sparen Sie Sprit, ohne selbst etwas tun zu müssen.

Genauso komfortabel funktioniert **WP IEC**. Während einer Backpause fährt die intelligente Software über eine Standby-Funktion die Soll-Ofentemperatur herunter. Das senkt automatisch Ihre Energiekosten. Rechtzeitig vor der nächsten Backprozess heizt die Automatic-Start-Funktion wieder auf die gewünschte Soll-Temperatur hoch. Und schon können Sie starten – wie bei Grün an der Ampel.

- Keine **Energieverschwendung** durch unnötiges Durchheizen des Ofens.
- Einzigartige Endprodukte durch Start des Backprozesses bei **Soll-Temperatur**.
- Besonders **effektiv** für Betriebe mit produktionsbedingten Backpausen.



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 BakeryControl

QUALITÄT DURCH TRANSPARENZ

- Die zentrale Software für Ihre Bäckerei
- Für alle WP-Backöfen geeignet (Plug & Play Installation)
- Speicherung, Darstellung und Export von Ofen-, Rezept- und Produktionsdaten

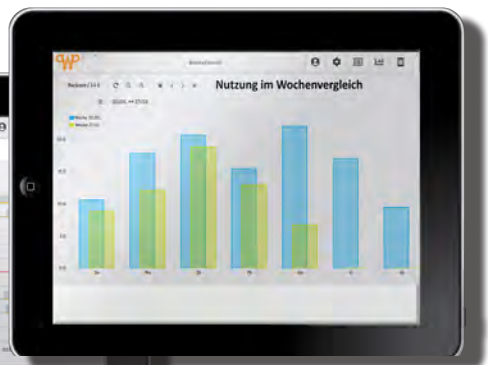
PRODUKTION



OPTIMIERUNG



STATISTIK



IHRE VORTEILE FÜR MEHR QUALITÄT

- + Effiziente Nutzung der Öfen
- + Reduktion von Leer-Zeiten
- + Optimierung der Backreihenfolge
- + Spürbare Frischegewinne
- + Nutzer- und Rechteverwaltung
- + Verfügbar auf allen Geräten mit Internetverbindung
- + Individuelle Rezeptverwaltung
- + Der 360°-Blick auf Ihre Backprozesse

SICHER ▶ **BESSER** ▶ **DIGITAL**



WP COREPROBE

IHR ERFOLGREICHER EINSTIEG IN EINE SMARTE BACK-ZUKUNFT

Die WP CoreProbe ist das Zusatzmodul für Ihren WP ROTOTHERM® Green zur Kerntemperaturmessung. So werden Sie in Ihrer täglichen Arbeit zuverlässig unterstützt und Ihre Produkte werden immer optimal gebacken. WP CoreProbe – gesteigerte Prozess-Sicherheit und optimale Dokumentation ihrer Back-Prozesse.

FÜR JEDEN DAS PASSENDE

Wir bieten den Kerntemperaturfühler WP CoreProbe in drei Ausstattungsvarianten an:

- Anzeige der Messergebnisse auf der WP NAVIGO 3 - Steuerung
- Anzeige der Messergebnisse auf der WP NAVIGO 3 - Steuerung und Auswertung auf Ihrem lokalen Rechner (lokale BakeIT cloud)
- Anzeige der Messergebnisse auf der WP NAVIGO 3 - Steuerung und Auswertung in der BakeIT cloud

IHRE VORTEILE

- Noch bessere Backergebnisse und bis zu 20 % kürzere Backzeit
- Erhöhte Prozesssicherheit, insbesondere bei halbgebackenen Produkten
- Durchgehend bessere Qualität durch Nutzung von Kerntemperaturdaten
- Höhere Kapazität und geringerer Energieverbrauch dank kürzerer Backzeiten
- Erleichterte Compliance mit Hygienevorschriften, bspw. „Hygieneampel“ HACCP



ROTOTHERM® Green *drive through*

ZWEI TÜREN LASSEN KEIMEN KEINE CHANCE - DER OFEN ALS HYGIENESCHLEUSE

Die zweite Türe des ROTOTHERM® Green drive through ermöglicht die Nutzung des Ofens als effiziente Keim- und Hygieneschleuse. Immer wenn es darum geht Backwaren zu produzieren, bei denen der Produktionsbereich vom Logistikbereich getrennt sein muss, um z.B. die gebackenen Waren vor dem Verpacken keimfrei zu halten, kann diese Variante des bewährten ROTOTHERM® Green Stikkenofens mit einer Türe vorne und hinten (Durchgang) seine Vorteile ausspielen. Das kann in großen Shop- und Supermarktbäckereien ebenso relevant sein, wie bei der Produktion von eihaltigem oder glutenfreiem Gebäck.

Der Ofen kann als wirkliche Hygieneschleuse eingesetzt werden, da die Türen auch gegeneinander verriegelt werden, um ein einfaches Durchgehen zu verhindern.

HYGIENESCHLEUSE

- Trennung von Produktion und Verpackung

PROZESSOPTIMIERUNG

- Rationalisierung im Produktionsablauf
- Vermeidung von Schnittstellen in der Linienproduktion



WP NAVIGO 3

- Steuerung an der vorderseitigen Türe beim Beladen des Ofens
- Anzeige der Restbackanzeige, Backraumtemperatur und Stoptaste an der Ofenrückseite
- Steuerungsmöglichkeit des Nachbackens an der Ofenrückseite (Entnahme)

**ENTNAHME
AN DER
OFENRÜCKSEITE**



**BESCHICKUNG
ÜBER
PRODUKTIONS-
ZUGANG**

ENERGIESPARENDES BACKEN OHNE KOMPROMISSE

Die besten Eigenschaften des ROTOTHERM® Green garantieren Ihnen auch beim drive through energiesparendstes Backen ohne Kompromisse.



ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY

DER SCHWERLASTER UNTER DEN STIKKENÖFEN

Wenn es darum geht, große Mengen eines Produktes im Stikkenofen zu backen, die Drehtellerlast sehr hoch ist aufgrund des zu backenden Produktes (z.B. Toastbrot, Kapselverbände) oder auch wenn Stikkenwagen größerer Baugrößen zum Einsatz kommen, ist der Rototherm Green HEAVY DUTY die richtige Lösung.

Der Rototherm Green HEAVY DUTY ist der Schwerlastler in der Rototherm Green Baureihe mit allen bewährten Eigenschaften und Optionen. Gewinnbringende Ofentechnik für beste Backqualität mit höchster Energie-Effizienz.

DIE DREI EINZIGARTIGEN EIGENSCHAFTEN DES ROTOTHEM GREEN IN DER AUSFÜHRUNG HEAVY DUTY.

- Für 2 Stikkenwagen 580 x 780 mm / 600 x 800 mm
- Für Stikkenwagen bis 1.560 mm Diagonale
- Für Drehtellerlast bis 750 kg



ENERGIESPARENDES BACKEN OHNE KOMPROMISSE

Die besten Eigenschaften des ROTOTHERM® Green garantieren Ihnen auch beim HEAVY DUTY energiesparendstes Backen ohne Kompromisse.





DER OFEN, DER SIE BEGEISTERT!

DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK:

- Beste Backqualität ohne Kompromisse.
- 28,7 % zertifizierte Energieeinsparung, senkt den Energieverbrauch und schont die Umwelt.*
- Optimale Luftführung – für beste Produktqualität.
- Exzellenter Schwaden – für höchste Ansprüche.
- Innovatives Isolationskonzept minimiert Wärmeverluste.
- Intelligente, vollautomatische Ofensteuerung.
- Für höchste Hygieneansprüche – leicht zu reinigen, einfach zu warten.
- Die richtige Lösung für jeden Bedarf zum Backen im Stikkenofen.

* gegenüber RE 1020 Modell 2012

Modell	ROTOTHERM® Green + ROTOTHERM® Green drive through		ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY
	1020	1280	1560
WP VARIOPILOT (variable Luftumwälzung)	✓	✓	✓
WP THERMOGATE (Beschickungsstellung)	✓	✓	✓
WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (IEC)	✓	✓	✓
WP CoreProbe (Kerntemperaturfühler)	✓	✓	✓
WP BakeryControl	✓	✓	✓
Erhöhte Backkammer (+140mm)	✓	✓	✓
Drehtellerantrieb mit Sanftanlauf	✓	✓	-
Rauchgasklappe	✓	✓	✓
Abgaswärmetauscher	✓	✓	✓
Öl- / Gasgebläsebrenner (ELCO / Weishaupt)	✓	✓	✓
Rauchgas und Schwadenzusammenführung	✓	✓	✓
Elektroheizung	✓	✓	✓
Auffahrrampe verlängert (380 auf 1000mm)	✓	✓	✓
Drehtellerverstärkung auf kg	450	550	-



WP

R. Wolfrum

WP
Vital Partner



GUTE **ERFAHRUNG** DEN **ROTOTHERM® Green** PERSÖNLICH TESTEN

Spritzige Fahrleistung, angenehmer Komfort, einfache Handhabung: Beim Autokauf testen Sie die Werbeaussagen bei einer Probefahrt.

Die herausragenden Eigenschaften des **ROTOTHERM® Green** können Sie in den professionell ausgestatteten Backzentren der **WP BAKERYGROUP** erleben.

Schließlich ist nichts so überzeugend wie die eigene Erfahrung! Bringen Sie zu Ihrem persönlichen Backtest Ihre Originalrohstoffe und Ihre individuellen Rezepte mit, um die Backqualität des **ROTOTHERM® Green** auszuprobieren. Wir sind überzeugt:

Sie werden beeindruckt sein!



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