

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

MULTIMATIC

Gewichtsgenau, teigschonend teilen
und rundwirken auf höchstem Niveau.

MULTIMATIC PRO

Bakery Technologies





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.



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**.

Unsere Teigteil- und Rundwirksamchinen sind konstruiert für zuverlässigen, flexiblen und kontinuierlichen Einsatz in der Herstellung von Teiglingen für Kleingebäck in einem enormen Gewichtsbereich von 24 bis 600 g. Das Sortiment umfasst Lösungen für handwerkliche Bäckereien, semi-industrielle Backbetriebe als auch für industrielle Produktionen.



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.

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



MULTIMATIC

Teilen und rundwirken für beste Gebäckqualität

MIT DER **MULTIMATIC** STEHEN IHNEN ALLE MÖGLICHKEITEN OFFEN!

- **Vielfältiges Produktsortiment:** Verarbeitung aller herkömmlichen Brötchenteige
- **Breiter Gewichtsbereich:** Teilbereich zwischen 24 g bis 600 g abhängig von der Maschinenkonfiguration und vom Endprodukt.
- **Variante PICO: Kompakter, flexibler und leistungsstarker Teigteil- und Rundwirker für geringe Stundenleistung:** max. 1.400 Stück / h / pro Reihe
- **Variante C, PRO und VARIO: Hochleistung für Handwerk und Semiindustrie:** bis zu 2.000 Teiglinge pro Reihe/Stunde je nach Maschinentyp und -ausführung.

Die Qualität Ihrer Endprodukte können Sie bereits beim Teigteilen und Rundwirken entscheidend verbessern. Je genauer und schonender das Verfahren, desto besser das Ergebnis. Das gelingt der **MULTIMATIC** vortrefflich.

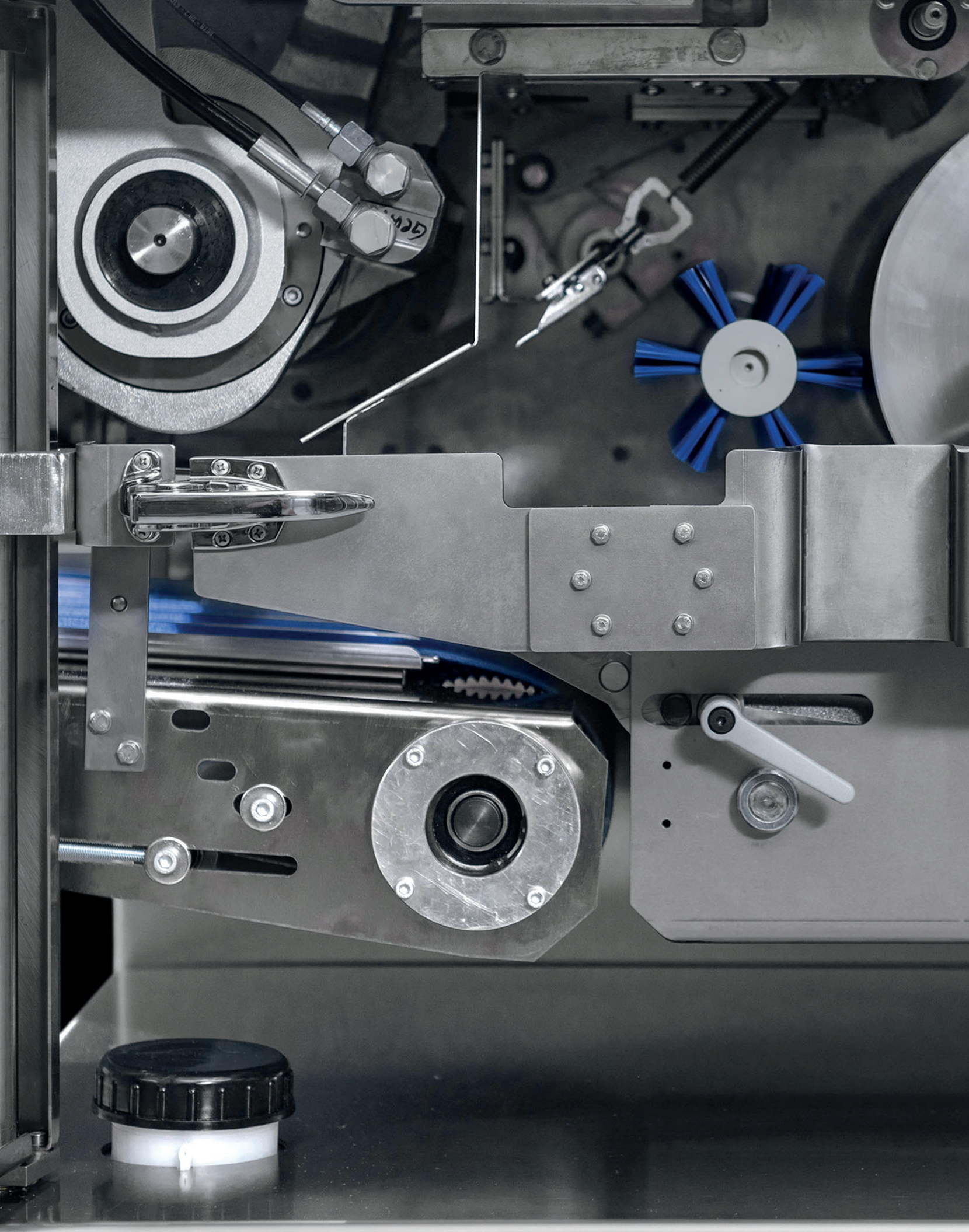
STRESSFREI UND GEWICHTSGENAU

- Schonendes, gewichtsgenaueres Teilen mit einstellbarem Förderdruck.
- Typische Gebäckstrukturen bleiben erhalten durch
 - den integrierten Trommelwirker
 - den außergewöhnlich langen Wirkweg
- **NEU** : Option FF (flour free) für das Wirken ohne Bemehlung

IHR VORTEIL:

Beste handwerkliche Qualität.





FLEXIBEL UND HYGIENISCH

Eine saubere Sache!

FLEXIBEL IM TEILBEREICH

Wenige Handgriffe genügen und schon haben Sie den Gewichtsbereich so verändert, wie Sie ihn für Ihre Produktidee benötigen. Das funktioniert mühelos dank des Doppelkolbensystems und den leicht auswechselbaren Kammertrommeln.



FLEXIBEL IN DER REIHENZAHL

In kürzester Zeit lässt sich die **MULTIMATIC** durch einfaches Drehen der Messkolben umrüsten. Jede Reihe lässt sich unabhängig von der anderen blockieren.



HÖCHSTMASS AN FLEXIBILITÄT

Die **MULTIMATIC VARIO** deckt durch seine auswechselbare Messeinheit und den Einsatz von Messkolben und Doppelmesskolben einen enormen Gewichtsbereich von 30g bis 600g ab.

Ebenso lässt sich die Reihenzahl zum einen durch das Verriegeln des Messkolben und durch den Austausch der gesamten Messeinheit an das jeweilige Produkt mit wenigen Handgriffen anpassen.



NEU



MULTIMATIC PICO

Die neue flexible 2-reihige MULTIMATIC

1 -, 2-reihig	24 - 350 g*
max. 1.400 Stück /h/ pro Reihe	
Messkolben / Doppelmesskolben für Vielzahl an Gewichten	

- Einfacher Teigteil- und Rundwirker für hohe Anforderungen und geringe Leistungen
- Hohe Teigschonung durch ausgereiftes Teilsystem
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Bestes Rundwirkergebnis für beste handwerkliche Qualität



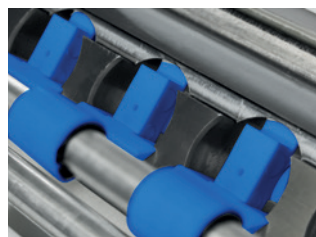
- Vielfältiges Produktsortiment
Verarbeitung aller herkömmlichen Brötchenteige mit einer Teigausbeute (TA) von 148 bis 160 (andere auf Anfrage)
- Hygiene-Design
 - Freie Zugänglichkeit, alle Seitenteile lassen sich öffnen
 - Alle teigführenden Teile weitgehend ohne Werkzeuge zur Reinigung ausbaubar
 - Alle teigführenden Maschinenteile konsequent von den Antriebsteilen getrennt
 - Alle teigführenden Bänder und Kunststoffbauteile in hygienic-blue möglich
 - Leichte Reinigung durch glatte Oberflächen
 - Bodenfreiheit ca. 230 mm
 - Edelstahl-Außenverkleidung



MULTIMATIC C

Der perfekte Teigteiler für den
Einschicht-Betrieb

Leistungsbereich pro Reihe: 400 - 1.500 Stück
(Teig- und gewichtsabhängig)

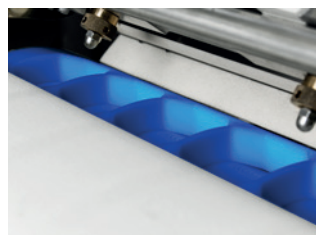


VARIANTEN

MULTIMATIC C

4-, 5-, 6-reihig	25 - 85 g*	auf Rückfrage bis 95 g
------------------	------------	------------------------

Messkolben / Doppelmesskolben für Vielzahl
an Gewichten



MULTIMATIC CG

4- und 5-reihig	24 - 150 g*
-----------------	-------------

Messkolben / Doppelmesskolben für Vielzahl an Gewich-
ten / Gewichtsbereichen

*Alle Gewichtsangaben sind individuell teig- und prozessabhängig.





NEU

Option FF (flour free)

Wirken ohne Bemehlung



MULTIMATIC PRO

Der extra robuste Teigteiler für den Mehrschicht-Betrieb

- Bestes Rundwirkergebnis für beste handwerkliche Qualität.
- Höchste Teigschonung durch ausgereiftes Teilsystem.
- Höchste Gewichtsgenauigkeit.
- Extrem stabile Konstruktion.

VARIANTEN

MULTIMATIC PRO

4-, 5-, 6-reihig	25 - 85 g	auf Rückfrage bis 95 g
------------------	-----------	------------------------

Messkolben / Doppelmesskolben für Vielzahl an Gewichten / Gewichtsbereichen

600 - 2.000 St. / pro Reihe / h*

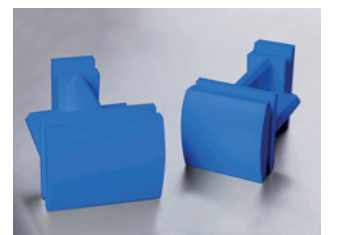


MULTIMATIC PRO G

4-, 5-reihig	25 - 150 g
--------------	------------

Messkolben / Doppelmesskolben für Vielzahl an Gewichten / Gewichtsbereichen

600 - 2.000 St. / pro Reihe / h*





MULTIMATIC VARIO

Extra-robuste Teigteil- und Rundwirker für höchste Anforderungen an die Flexibilität

Leistungsbereich 600 - 1.600 Stck/h. pro Reihe
(teigabhängig und in Abstimmung mit Folgeaggregat)

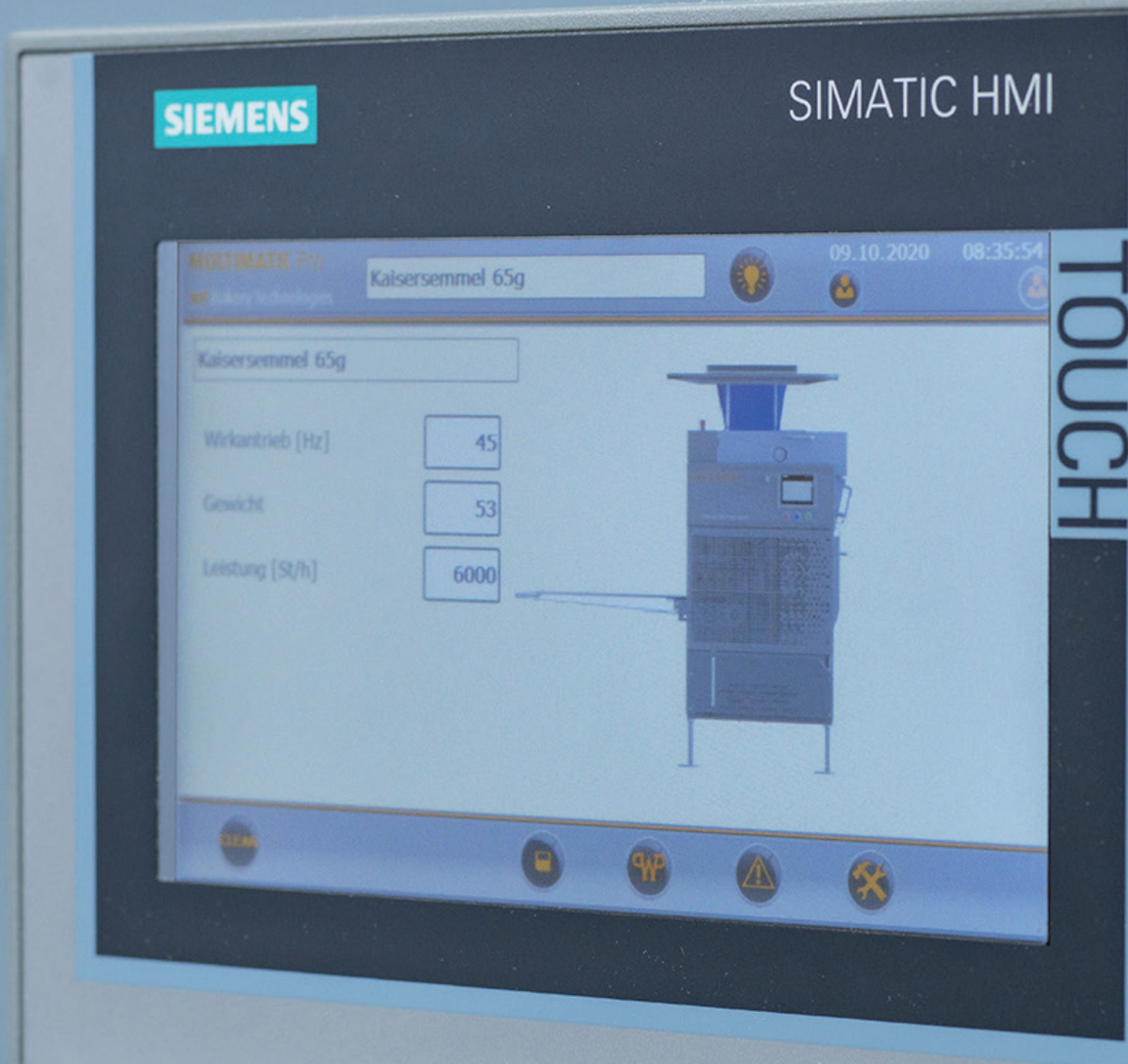
- Enorme Gewichtsflexibilität von 24 g bis 600 g.
- Maximale Teigschonung durch ausgereiftes Teilsystem.
- Höchste Gewichtsgenauigkeit.
Perfektes Rundwirkergebnis.

4- und 5-reihig

24 - 600 g*

Messkolben / Doppelmesskolben / Wechselseinheiten
Für Vielzahl an Gewichten und Gewichtsbereichen

600 - 2.000 St. / pro Reihe / h*



INDIVIDUELL EINSETZBAR

Die **MULTIMATIC** überzeugt weltweit durch ihre einzigartigen Eigenschaften:

Dem besonders schonenden Teil- und Wirkprozess, dem Höchstmaß an Gewichtsgenauigkeit, der ausgesprochen soliden Ausführung. Kleine handwerkliche Bäckereien ebenso wie semiindustrielle Betriebe vertrauen auf die Leistung der **MULTIMATIC**.

- Als Solomaschine wird die **MULTIMATIC** vor der weiterführenden manuellen Aufarbeitung verwendet und ist manuell steuerbar.
- Als Kopfmachine vor allen WP Brötchenanlagen bis max. Leistung von 9.000 St/h ermöglicht sie ein vielfältiges Kleingebäcksortiment.
- Die **MULTIMATIC** kann auch mit Fremdfabrikaten kombiniert werden. Details zur Anbindung auf Anfrage.





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.



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