



Werner & Pfleiderer  
Industrial Bakery Technologies

**Industrie-Anlagen  
für die Herstellung  
von Frischbackwaren**



## WP BAKERYGROUP

WP BAKERYGROUP ist das Unternehmen der Bäcker. Mit unserem umfassenden Sortiment aus qualitativ hochwertigen Maschinen und Anlagen haben wir uns auf die Anforderungen der Bäckereien weltweit ausgerichtet. Wir bieten Bäckereitechnik für jeden Prozessschritt – angefangen beim Kneten, Teilen & Wirken, über Gären & Köhlen bis hin zum Backen in der Produktion und im Laden.

Unser Credo lautet **think process!**. Denn nur wenn sämtliche Teilprozesse perfekt aufeinander abgestimmt sind, lässt sich eine gleichbleibend hohe Qualität und Wirtschaftlichkeit erzielen.

- Messbare Energieeinsparung
- Weniger Ausschuss
- Höhere Produktivität
- Sehr einfache Bedienung der Maschinen
- Reproduzierbare Produktqualität

Tag für Tag

**think process!**

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies

 Haton

 Werner & Pfleiderer  
Industrial Bakery Technologies

 Kemper

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Cooling

 Winkler

 Werner & Pfleiderer  
Instore Baking

 BackNet  
Bakery Software

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Service

## **WP CompetenceCenter**

- \_ Kneten.** Emil Kemper GmbH, Rietberg
- \_ Teilen & Wirken Brötchen.** Emil Kemper GmbH, Rietberg
- \_ Teilen & Wirken Brot.** Werner & Pfleiderer Haton B.V., NL-Panningen
- \_ Backen.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
- \_ Ladenbacken.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
- \_ Gären & Kühlen.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
- \_ Laminieren.** Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm
- \_ Engineering.** Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm
- \_ Bäckerei-Software.** BackNet E&S GmbH, Muggensturm

[www.wpbakerygroup.de](http://www.wpbakerygroup.de)



**WP BAKERYGROUP**





Werner & Pfleiderer  
Industrial Bakery Technologies



## INDUSTRIE-ANLAGEN

Die professionelle Planung und Umsetzung industrieller Anlagen zur Produktion von Backwaren setzt umfangreiches Know How und jahrzehntelange Erfahrungen voraus. Mehrschichtbetrieb unter Volllast, die Erzielung höchster und immer wieder reproduzierbarer Produktqualität, Steuerungssysteme auf dem neuesten Stand der Technik, anspruchsvoll definierte Hygienestandards sowie kurze Reinigungs- und Wartungszeiten sind essentielle Anforderungen an moderne Anlagenkonzepte. Anforderungen, denen die einzelnen Unternehmen der **WP BAKERYGROUP** in hohem Maße gerecht werden. Vor diesem Hintergrund liefern wir individuell ausgestattete Industrie-Anlagen, deren Zuverlässigkeit weltweit Anerkennung findet.





**Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik** – seit mehr als 125 Jahren entwickeln, projektieren, fertigen, installieren und warten wir industrielle Anlagen zur Herstellung von Backwaren. Heute sind wir einer der führenden Anbieter hochautomatisierter Konzepte zur kontinuierlichen Produktion unterschiedlichster Produkte – von der Teigbereitung bis zur Übergabe an Verpackungsautomaten. Innerhalb der **WP BAKERYGROUP** besetzen wir den Leistungsbereich „industrielle Lösungen“. Unser Produktportfolio umfasst Anlagenkonzepte u.a. zur Herstellung verschiedenen Brotsorten, wie Toast, Weizen- oder Roggenbrot, zur Produktion von Brötchen, Keksen, Laugengebäck, Knäckebrot u.v.m.

Wir liefern technische Lösungen, die höchsten Ansprüchen genügen. Gemeinsam mit unseren Auftraggebern entwickeln wir Konzepte, die den Anforderungen der Märkte entsprechen bzw. richtungsweisend sind für die Zukunft industrieller Produktion.



**ANLAGEN****MODULE**

<b>_Kapselbrot-Linien</b>	Knetter Aufarbeitung Gärsystem Veredelung Ofen Transportlogistik Kühl- und Frostsysteme Transport- und Verpackungssysteme
<b>_Roggen-/Roggenmischbrot-Linien</b>	Knetter Aufarbeitung Gärsystem Veredelung Ofen Kühl- und Frostsysteme Transport- und Verpackungssysteme
<b>_Weizen-/Weizenmischbrot-Linien</b>	Knetter Aufarbeitung Gärsystem Veredelung Ofen Kühl- und Frostsysteme Transport- und Verpackungssysteme
<b>_Brötchen-Linien</b>	Knetter Aufarbeitung Gärsystem Veredelung Ofen Transportlogistik Kühl- und Frostsysteme Transport- und Verpackungssysteme
<b>_Baguette-Linien</b>	Knetter Aufarbeitung Gärsystem Veredelung Ofen Kühl- und Frostsysteme Transport- und Verpackungssysteme



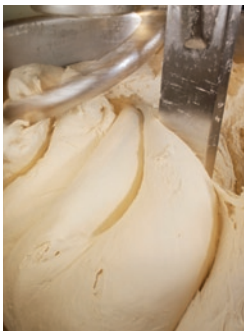
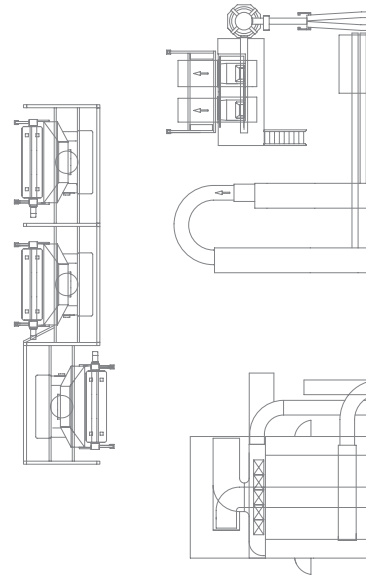
## KAPSELBROT-LINIEN

**Kapselbrot-Linien** Die Prozessstrecke bei der Herstellung von Kapsel- und Toastbroten beginnt mit der Teigherstellung und der Aufarbeitung. Danach durchlaufen die Verbände das Gärssystem für die Endgare. Hierauf folgt der Tunnelofen THERMADOR. Die Verbände werden gereinigt, gekühlt und zur Aufarbeitung zurücktransportiert.

Die Anzahl der Ofenmodule ist auf die notwendige Backzeit in Relation zur gewünschten maximalen Durchlaufgeschwindigkeit (Leistung) abgestimmt.

Über einen Kühltransport werden die gebackenen Produkte der Schneideeinrichtung und Verpackung zugeführt.

- 1 **Kontinuierliche oder Batch Knetung** (mit oder ohne Vakuum), Verfahrensweise mit oder ohne Vorteig. Vollautomatische Knetung für homogene Teige mit kurzer Durchlaufzeit.
- 2 **Industrielle Aufarbeitung** mit Teigteiler, Rundwirker, Zwischengärschrank und Langroller zur Herstellung eines hochqualitativen Teiglings mit hoher Leistung. Die Ablegung erfolgt unter dem Langroller in die bereitgestellten Verbände.
- 3 **Gärssystem** (Gehänge- oder Step-Schrank) mit kontrolliertem Klima, stufenlos verstellbar für eine definierte Endgare. Kompakte Bauweise mit hoher Produktionssicherheit. Eine anschließende Bestreuung ist optional erhältlich.
- 4 **Veredelung** mit möglicher Bestreuung und Schneideeinrichtung
- 5 **Tunnelofen THERMADOR** in modularer Bauweise mit verschiedenen Heizsystemen (mit Strahlung und überlagerter Konvektion).
- 6 **Transportlogistik** mit Bedeckler, Entdeckler, Entkapsler, Reinigung, Kühlbahn, Lagereinrichtungen und Kapseinfettung.
- 7 **Verbände und Deckel** mit Beschichtung und unbeschichtet.
- 8 **Schneiden und Verpacken** mit Kühlung und Frostung für definierte Kerntemperaturen zur Weiterverarbeitung.

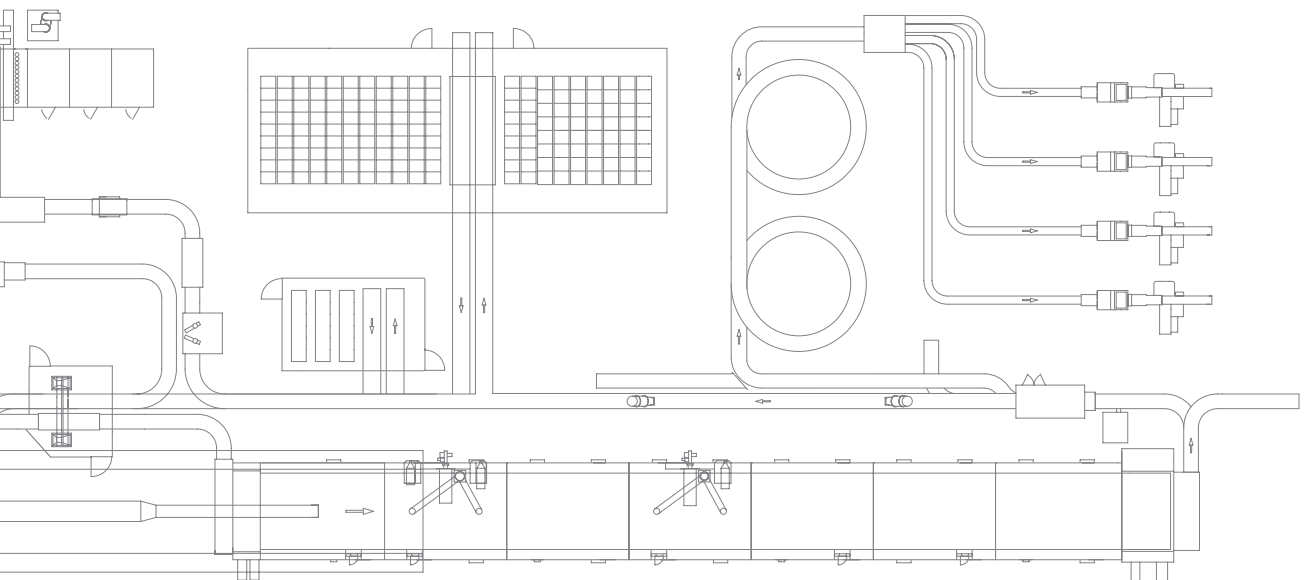






### Kapsel- und Toastbrot

- Toastbrot
- Kapselbrot
- Roggenkastenbrot
- Vollkornkastenbrot
- Stangenbrot





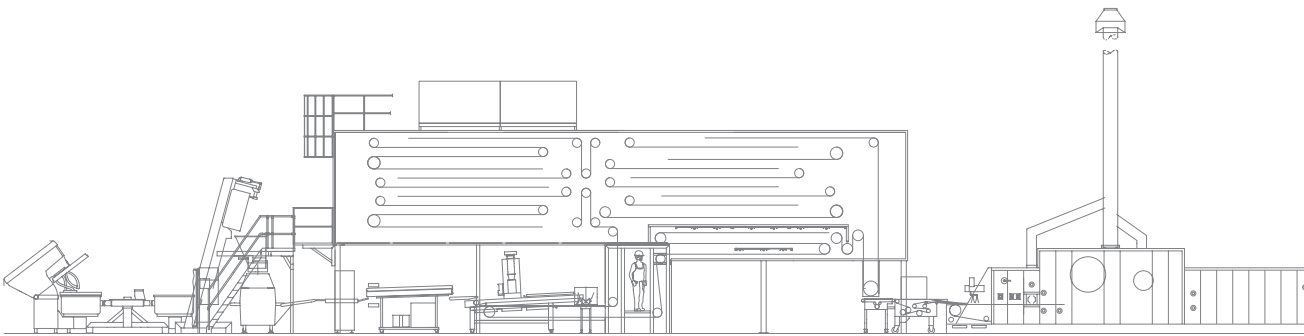
## ROGGENMISCHBROT-LINIEN, freigeschoben

**Roggenmischbrot-Linien** Die Prozessstrecke bei der Herstellung von Mischbrot beginnt mit der Teigherstellung und der Aufarbeitung. Danach durchlaufen die Teiglinge das Gärsystem für die Endgare. Hierauf folgt der Tunnelofen THERMADOR. Alternativ kann der Prozess auch mit Mehretagentechnik geführt werden.

Die Anzahl der Ofenmodule ist auf die notwendige Backzeit in Relation zur gewünschten maximalen Durchlaufgeschwindigkeit (Leistung) abgestimmt.

Über einen Kühltransport werden die gebackenen Produkte der Schneideeinrichtung und Verpackung zugeführt.

- 1 **Batch Knetung** mit manuellem Kesselhandling oder vollautomatisiert. Bewährtes 3-Zonen-Knetprinzip und optionalem Doppelwerkzeug für eine homogene hochwertige Teigqualität für hohe Leistungen.
- 2 **Industrielle Aufarbeitung** mit Teigteiler, Rundwirker und Langroller zur Herstellung eines hochqualitativen Teiglings mit hoher Leistung. Die Ablegung erfolgt unter dem Langroller.
- 3 **Gärsystem** mit kontrolliertem Klima, stufenlos verstellbar für eine definierte Endgare. Als Dielen oder Korbgärschrank ausgeführt in kompakter Bauweise mit hoher Produktionssicherheit. Eine anschließende Bestreuung ist optional erhältlich.
- 4 **Tunnelofen THERMADOR** in modularer Bauweise mit verschiedenen Heizsystemen (Konvektion, Strahlung, Kombination). Alternativ können die Prozessschritte Gären und Backen mit Mehretagentechnik ausgeführt werden.

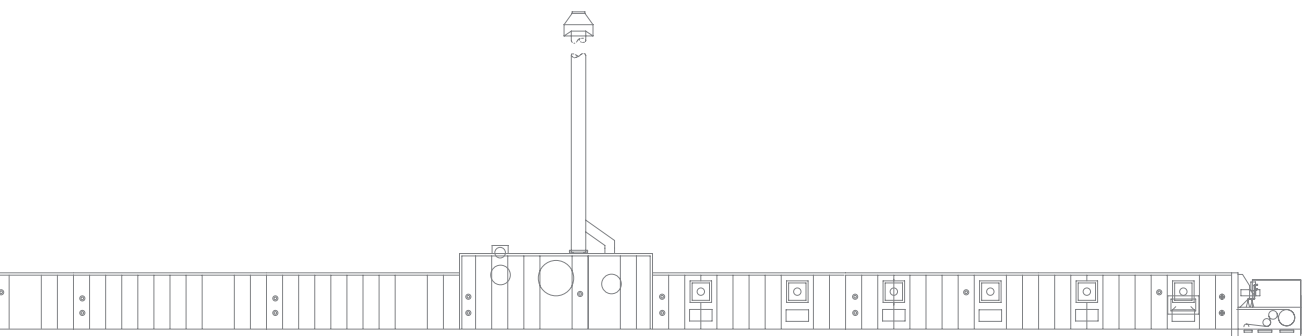






### Roggen-/Roggenmischbrotsorten

- Roggenmischbrot
- Weizenmischbrot





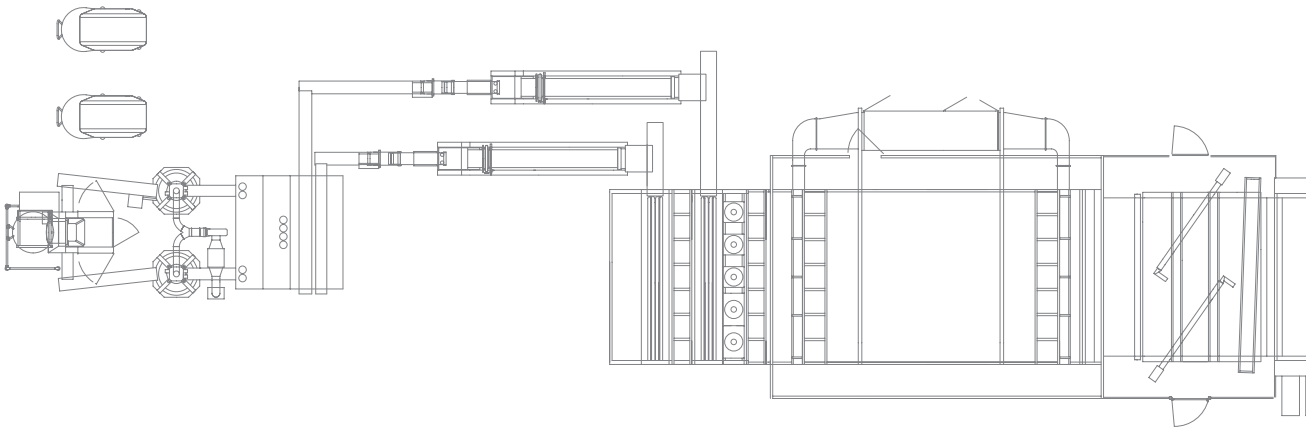
## WEIZENBROT-LINIEN, freigeschoben

**Weizen-/Weizenmischbrot-Linien** Die Prozessstrecke bei der Herstellung von freigeschobenem Weizenbrot beginnt mit der Teigherstellung und der Aufarbeitung. Danach durchlaufen die Teiglinge das Gärsystem für die Endgare. Hierauf folgt der Tunnelofen THERMADOR. Alternativ kann der Prozess auch mit Mehretagentechnik geführt werden.

Die Anzahl der Ofenmodule ist auf die notwendige Backzeit in Relation zur gewünschten maximalen Durchlaufgeschwindigkeit (Leistung) abgestimmt.

Über einen Kühltransport werden die gebackenen Produkte der Schneideeinrichtung und Verpackung zugeführt.

- 1 **Batch Knetung** mit manuellem Kesselhandling oder vollautomatisiert. Bewährtes 3-Zonen-Knetprinzip und optionalem Doppelwerkzeug für eine homogene hochwertige Teigqualität für hohe Leistungen.
- 2 **Industrielle Aufarbeitung** mit Teigteiler, Rundwirker und Langroller zur Herstellung eines hochqualitativen Teiglings mit hoher Leistung. Die Ablegung erfolgt unter dem Langroller.
- 3 **Gärsystem** mit kontrolliertem Klima, stufenlos verstellbar für eine definierte Endgare. Als Dielen- oder Gehängegärschrank ausgeführt in kompakter Bauweise mit hoher Produktionssicherheit. Eine anschließende Bestreuung ist optional erhältlich.
- 4 **Tunnelofen THERMADOR** in modularer Bauweise mit verschiedenen Heizsystemen (Konvektion, Strahlung, Kombination). Alternativ können die Prozessschritte Gären und Backen mit Mehretagentechnik ausgeführt werden.

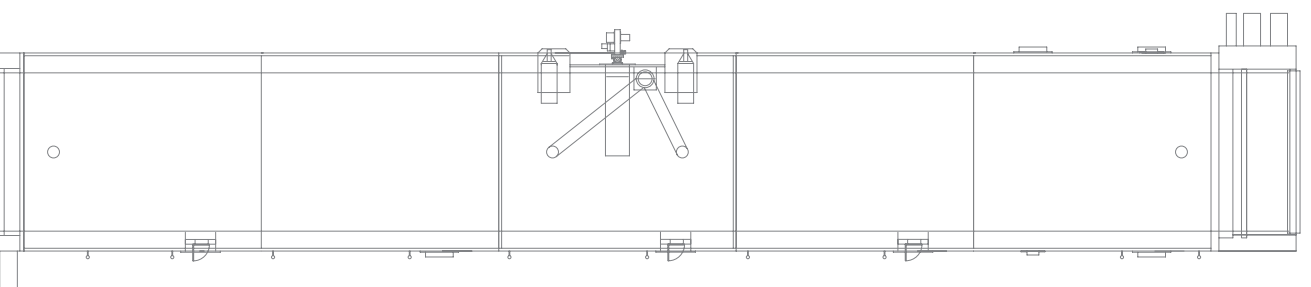






### Weizen-/Weizenmischbrotsorten

- Laibbrot
- Batone
- Franzela, Françala





## BRÖTCHEN-LINIEN

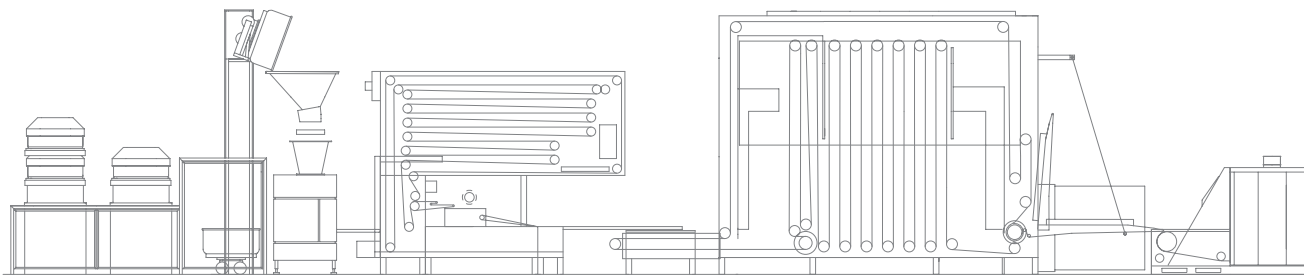
**Brötchen-Linien** Die Prozessstrecke bei der Herstellung von Brötchen beginnt mit der Teigherstellung und der Aufarbeitung. Danach durchlaufen die Teiglinge das Gärsystem für die Endgare. Hierauf folgt der Tunnelofen THERMADOR. Alternativ kann der Prozess auch mit Mehretagentechnik geführt werden.

Die industrielle Herstellung von Brötchen erfolgt abhängig vom jeweiligen Produkt freigeschoben oder auf Blechen.

Die Anzahl der Ofenmodule ist auf die notwendige Backzeit in Relation zur gewünschten maximalen Durchlaufgeschwindigkeit (Leistung) abgestimmt.

Über einen Kühltransport werden die gebackenen Produkte der Verpackung zugeführt.

- 1 **Batch Knetung** mit manuellem Kesselhandling oder vollautomatisiert. Bewährtes 3-Zonen-Knetprinzip und optionalem Doppelwerkzeug für eine homogene hochwertige Teigqualität für hohe Leistungen.
- 2 **Industrielle Aufarbeitung** mit Teigteiler, Stüpfelstation, Schneidestation und Langroller zur Herstellung eines hochqualitativen Teiglings mit hoher Leistung. Die Ablegung erfolgt über eine Hochleistungsablegevorrichtung.
- 3 **Gärsystem** mit kontrolliertem Klima, stufenlos verstellbar für eine definierte Endgare. Als Gehängegärschrank ausgeführt in kompakter Bauweise mit hoher Produktionssicherheit. Eine anschließende Bestreuung ist optional erhältlich.
- 4 **Tunnelofen THERMADOR** in modularer Bauweise mit verschiedenen Heizsystemen (Konvektion, Strahlung, Kombination). Alternativ können die Prozessschritte Gären und Backen mit Mehretagentechnik ausgeführt werden.







### Brötchen

- Kaiserbrötchen
- Schnittbrötchen
- Baguettebrötchen
- Hamburger
- Hot Dogs





## BAGUETTE-LINIEN

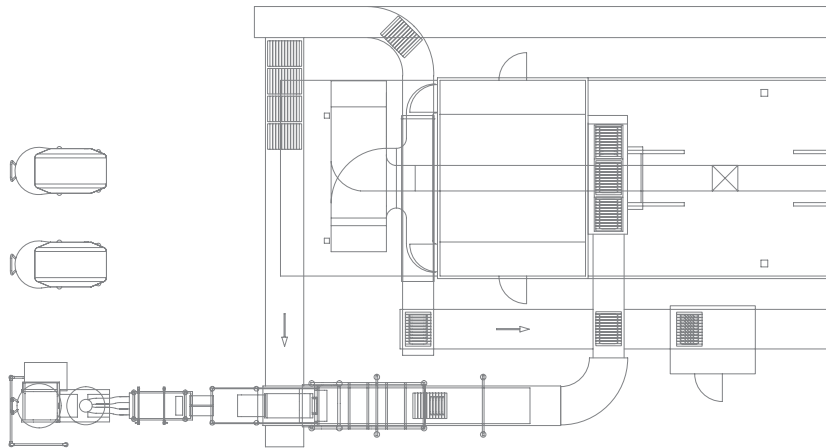
**Baguette-Linien** Die Prozessstrecke bei der Herstellung von Baguette beginnt mit der Teigherstellung und der Aufarbeitung. Danach durchlaufen die Teiglinge das Gärsystem für die Endgare. Hierauf folgt der Tunnelofen THERMADOR. Alternativ kann der Prozess auch mit Mehretagentechnik geführt werden.

Die industrielle Herstellung von Baguettes erfolgt produktabhängig freigeschoben oder auf Blechen.

Die Anzahl der Ofenmodule ist auf die notwendige Backzeit in Relation zur gewünschten maximalen Durchlaufgeschwindigkeit (Leistung) abgestimmt.

Über einen Kühltransport werden die gebackenen Produkte der Verpackung zugeführt.

- 1 **Batch Knetung** mit manuellem Kesselhandling oder vollautomatisiert. Bewährtes 3-Zonen-Knetprinzip und optionalem Doppelwerkzeug für eine homogene hochwertige Teigqualität für hohe Leistungen.
- 2 **Industrielle Aufarbeitung** mit Teigteiler, Schneidestation und Langroller zur Herstellung eines hochqualitativen Teiglings mit hoher Leistung. Die Ablegung erfolgt über eine Hochleistungsablegevorrichtung.
- 3 **Gärsystem** mit kontrolliertem Klima, stufenlos verstellbar für eine definierte Endgare. Als Dielen- oder Gehängegärschrank ausgeführt in kompakter Bauweise mit hoher Produktionssicherheit. Eine anschließende Bestreuung ist optional erhältlich.
- 4 **Tunnelofen THERMADOR** in modularer Bauweise mit verschiedenen Heizsystemen (Konvektion, Strahlung, Kombination). Alternativ können die Prozessschritte Gären und Backen mit Mehretagentechnik ausgeführt werden.

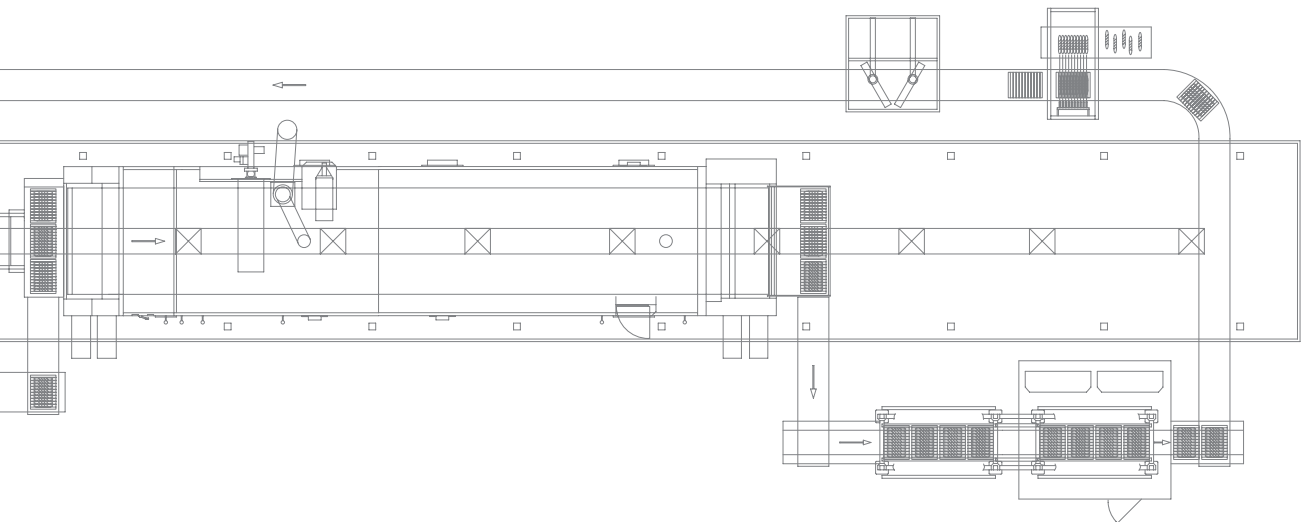






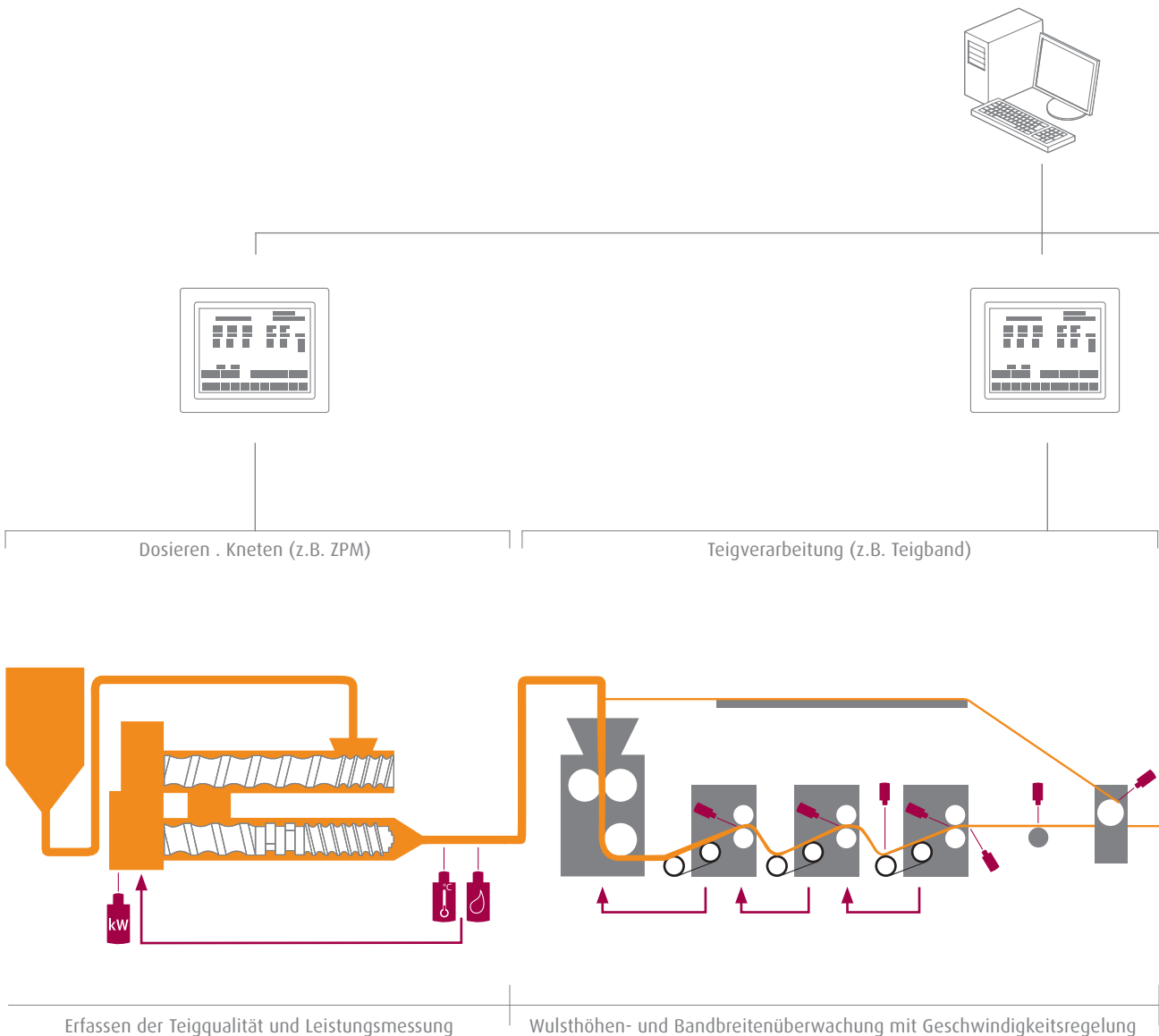
### Baguette

- Baguette
- Half Baguette
- Petit Pain



## AUTOMATISIERUNG

Bedienungskomfort, Reproduzierbarkeit der Produktqualitäten sowie hohe Verfügbarkeit der Industrie-Anlagen von **Werner & Pfleiderer** stehen in unmittelbarer Relation zu ihrem hohen Automatisierungsgrad. Steuern, messen und regeln – alles kann vom Leit- und Steuerungssystem programmgesteuert ausgeführt oder durch den Eingriff des Anlagenführers beeinflusst werden. Eine Vielzahl unterschiedlichster Sensoren überwacht permanent die im Herstellungsprozess qualitätsrelevanten Parameter, wie z.B. die Teigqualität und -leistung, Wulsthöhen, Bandbreiten und -geschwindigkeiten, Ofenfeuchte und -temperatur, Produktfeuchte und -temperatur. Ihre Messergebnisse beeinflussen direkt die Einstellungen der Linienmodule – ein sich selbst regelndes System.

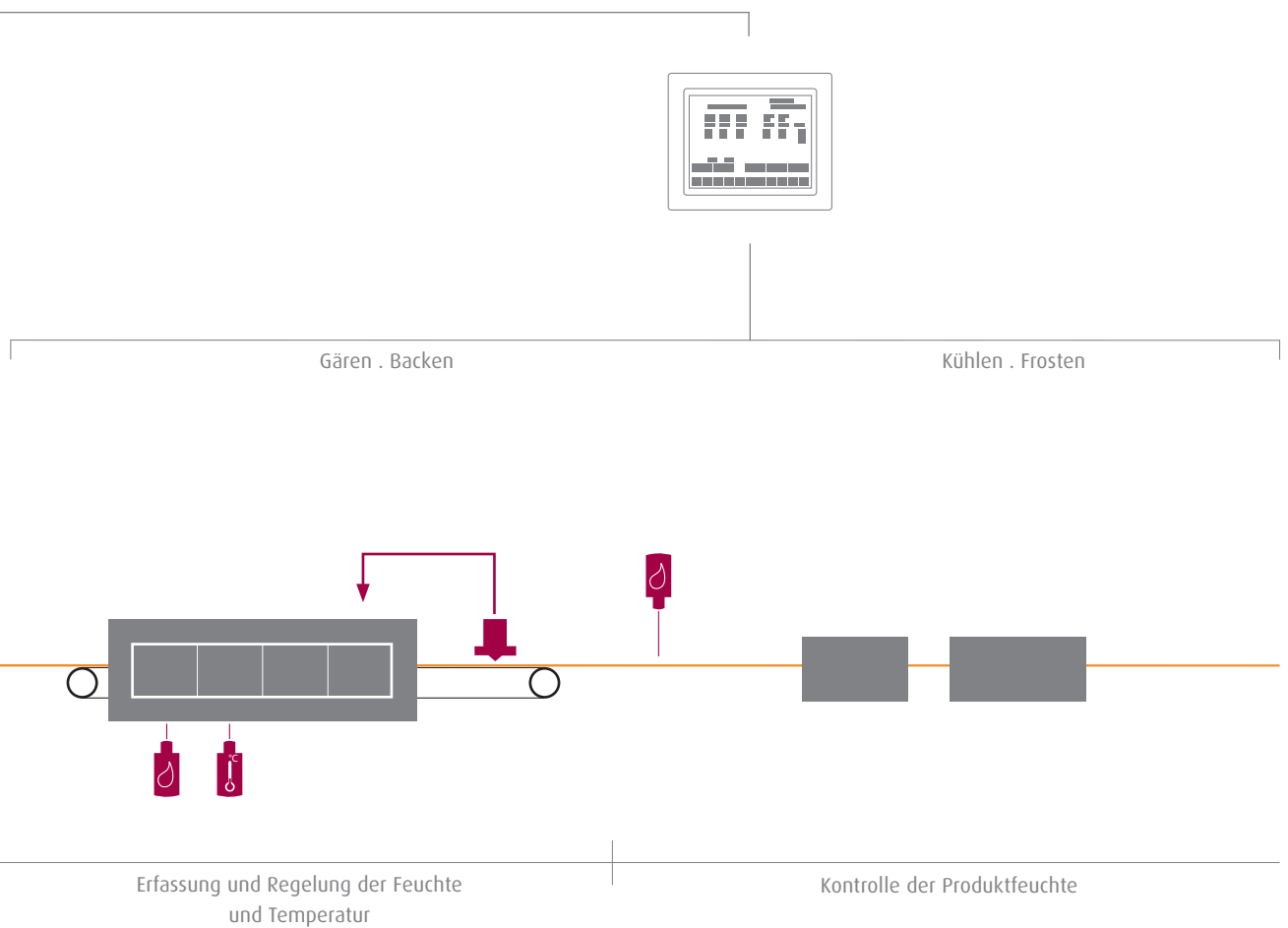


Erfassen der Teigqualität und Leistungsmessung

Wulsthöhen- und Bandbreitenüberwachung mit Geschwindigkeitsregelung

Der gesamte Fertigungsprozess wird in sämtlichen Details dokumentiert und kann mit entsprechender Berechtigung auf der Linien- und Leitebene verfolgt und bei Bedarf manuell korrigiert werden. Über einen Internetzugang kann das gesamte Automatisierungssystem dezentral überwacht und gewartet werden.

**Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik** konfektioniert kundenspezifische Wünsche für die verschiedensten Produktionsanlagen in dem gewünschten Automatisierungsgrad.



**WP BAKERYGROUP**

**Werner & Pfeiderer**  
**Industrielle Backtechnik GmbH**  
 Frankfurter Straße 17  
 71732 Tamm  
 Germany

Fon +49 (0) 71 41-202-0  
 Fax +49 (0) 71 41-202-111  
 info@wpib.de  
 www.wpib.de

*Die WP BAKERYGROUP besitzt Niederlassungen in Frankreich, Italien, Belgien, Russland und den USA.*

*Vertretungen mit Service-Stationen finden sich darüber hinaus in allen Regionen der Welt.*

 **Werner & Pfeiderer**  
Bakery Technologies

 **Werner & Pfeiderer**  
Industrial Bakery Technologies

 **Werner & Pfeiderer**  
Bakery Cooling

 **Werner & Pfeiderer**  
Instore Baking

 **Werner & Pfeiderer**  
Bakery Service

 **Haton**

 **Kemper**

 **Winkler**

 **BackNet**  
Bakery Software

[www.wpbakerygroup.de](http://www.wpbakerygroup.de)