



Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

**Промышленные линии
для производства подового
и формового хлеба, а также
хлебобулочных изделий**



WP BAKERYGROUP

WP BAKERYGROUP - это компания пекарей. Широкий ассортимент наших машин и установок высочайшего качества ориентирован на потребности хлебопекарного рынка во всём мире. Мы предлагаем хлебопекарную технику для каждой ступени производственного процесса - от замеса, деления и округления, расстойки и охлаждения до выпечки на предприятии и в точке продаж.

Наш девиз **„think process!“**. Потому, что только все согласованные между собой фазы технологического процесса в пекарнях позволяют исчерпать сумму всех возможностей для оптимизации затрат и качества.

- Энергосбережение, которое можно измерить
- Меньше отходов
- Более высокая продуктивность
- Очень простое обслуживание машин
- Воспроизведение однажды достигнутого качества продукта

И так день за днём

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

- _ Замес теста.** Emil Kemper GmbH, Rietberg
- _ Деление & округление булочек.** Emil Kemper GmbH, Rietberg
- _ Деление & округление хлеба.** Werner & Pfleiderer Haton B.V., NL-Panningen
- _ Выпечка.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
- _ Магазинная выпечка.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
- _ Расстойка & охлаждение.** Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl
- _ Слоение теста.** Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm
- _ Инжиниринг.** Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm
- _ Программное обеспечение для пекарен.** BackNet E&S GmbH, Muggensturm

www.wpbakerygroup.de



WP BAKERYGROUP



Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies



ПРОМЫШЛЕННЫЕ ЛИНИИ

*Профессиональная разработка, изготовление, монтаж и обслуживание промышленных линий для производства хлебопекарной продукции предусматривает наличие большого объёма ноу хау и десятки лет опыта. Предприятие, работающее в несколько смен при полной загрузке мощностей, достижение высочайшего и всегда воспроизводимого качества продукции, системы управления по последнему слову техники, высочайшие стандарты гигиены, а также непродолжительное время чистки и обслуживания – существенные требования к новейшим концепциям промышленного оборудования. Требования, которым в высшей степени соответствуют все машиностроительные предприятия компании **WP BAKERYGROUP**. Поэтому мы поставляем индивидуально спроектированные промышленные линии, надёжность которых признана во всём мире.*



Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik – более 125 лет мы занимаемся разработкой, проектированием, изготовлением, монтажом и обслуживанием промышленных линий для производства хлебобулочных изделий. На сегодняшний день мы являемся одним из ведущих производителей высокоавтоматизированных концепций непрерывного производства различных видов продукции - от тестоприготовления до транспортировки остуженной продукции на упаковку. В группе компаний **WP BAKERYGROUP** мы отвечаем за разработку „промышленных линий“. Наше производственное портфолио включает концепции линий для производства различных сортов хлеба, таких как тостовый хлеб, пшеничный или ржаной подовый хлеб, для производства булочек, кексов, щелочной выпечки, хрустящих хлебцев и многого другого.

Мы предлагаем технические решения, которые удовлетворяют высочайшим требованиям. Вместе с нашим заказчиком мы разрабатываем концепции, которые соответствуют требованиям рынка и являются ориентиром для будущего развития промышленного производства.



ЛИНИИ**МОДУЛИ****Линии для производства
формового хлеба**

Тестомесильные машины
 Тесторазделка
 Система расстойки
 Украшение продукта
 Печь
 Транспортная логистика
 Системы охлаждения и заморозки
 Системы транспортировки и упаковывания

**Линия для изготовления ржаного
и ржано-пшеничного хлеба**

Тестомесильные машины
 Тесторазделка
 Система расстойки
 Украшение продукта
 Печь
 Системы охлаждения и заморозки
 Системы транспортировки и упаковывания

**Линии для производства
пшеничного и пшенично-ржаного
хлеба**

Тестомесильные машины
 Тесторазделка
 Система расстойки
 Украшение продукта
 Печь
 Системы охлаждения и заморозки
 Системы транспортировки и упаковывания

Линии для производства булочек

Тестомесильные машины
 Тесторазделка
 Системы расстойки
 Украшение продукта
 Печь
 Транспортная логистика
 Системы охлаждения и заморозки
 Системы транспортировки и упаковывания

Линии для производства багетов

Тестомесильные машины
 Тесторазделка
 Системы расстойки
 Украшение продукта
 Печь
 Системы охлаждения и заморозки
 Системы транспортировки и упаковывания



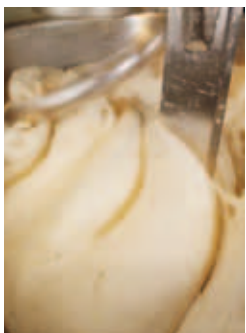
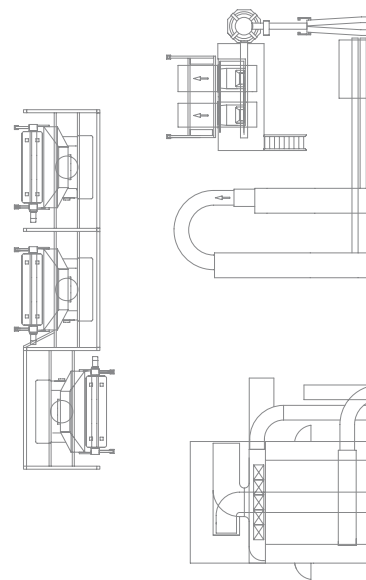
Линии для производства формового хлеба

Линии для производства формового хлеба процесс производства формового и тостового хлеба начинается с замеса теста и его разделки. После этого формовые секции проходят через систему окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Формовые секция подвергаются очистке, охлаждению и транспортируются обратно на посадку.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты подаются по охлаждающему транспортёру на станцию нарезки и упаковки.

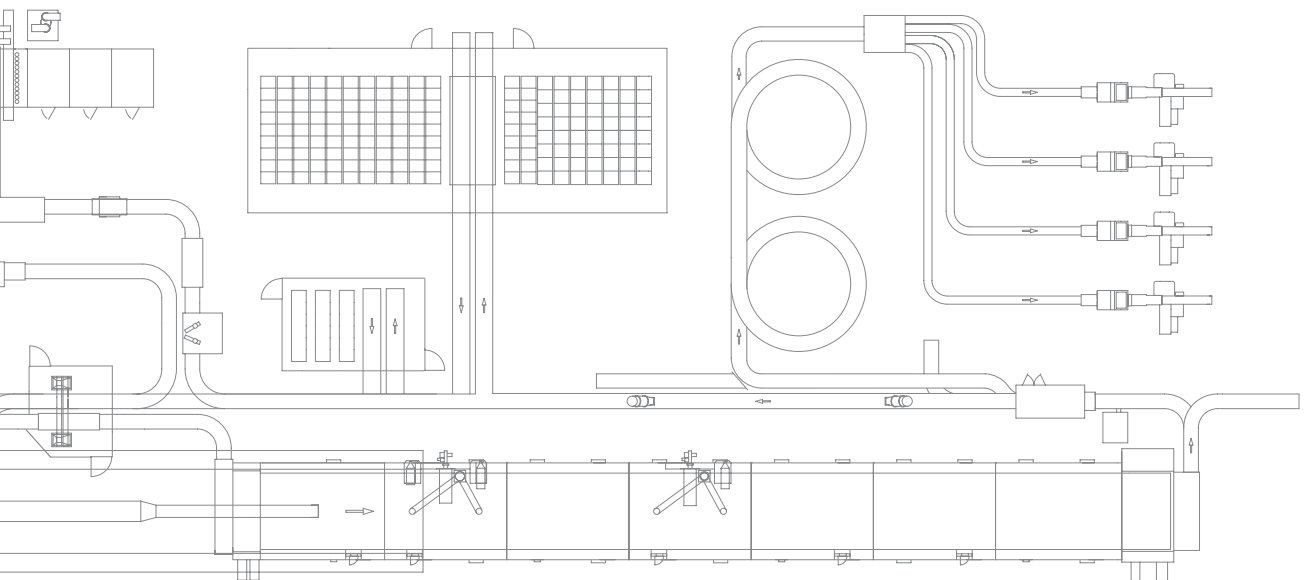
- 1 Непрерывный или порционный замес теста** (с вакуумом или без), технология на базе опары или без. Полностью автоматический замес для получения гомогенного теста с коротким временем прохождения цикла.
- 2 Промышленная разделка теста** при помощи делителя, округлителя, шкафа промежуточной расстойки и закаточной машины для производства тестозаготовок высокого качества большей производительности. Посадка тестозаготовок происходит в подаваемые по транспортёру для формовых секций, расположенному под закаточной машиной, формы.
- 3 Система расстойки** (Люлечный шкаф или Step-шкаф) с контролем климата, бесступенчато регулируемый для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка возможна опционально.
- 4 Украшение** продукта возможно с помощью системы посыпки и нарезки
- 5 Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (излучением и дополнительной конвективной составляющей).
- 6 Транспортная логистика** с системой посадки крышки, снятия крышки, устройством выемки хлеба из форм, чистки форм, туннеля охлаждения форм, автоматического склада форм и системы смазки форм.
- 7 Секции и крышки** с покрытием и без.
- 8 Нарезка и упаковка** с охлаждением и заморозкой до определённой температуры в сердцевине для дальнейшего допекания.





Формовой и тостовый хлеб

- Тостовый хлеб
- Формовой хлеб
- Ржаной формовой хлеб
- Цельнозерновой формовой хлеб
- Длинный формовой хлеб





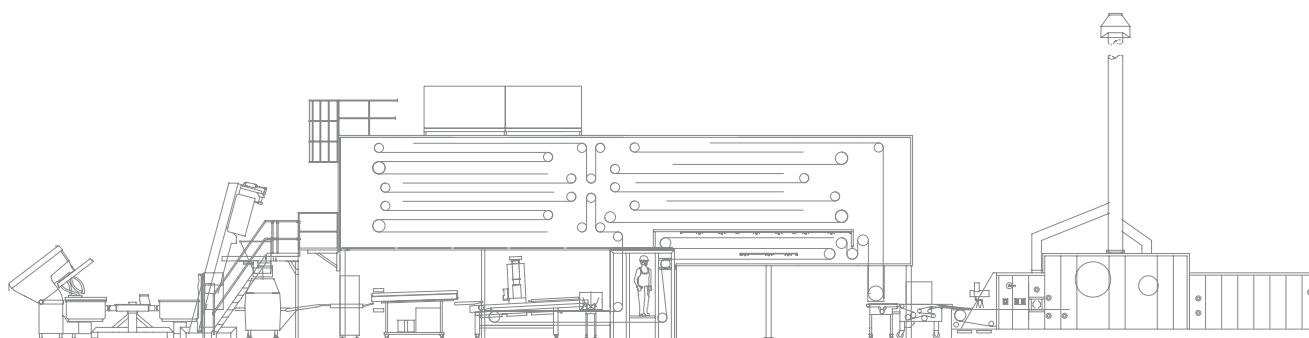
Линии для производства ржано-пшеничного хлеба, *подового*

Линии для производства ржано-пшеничного хлеба Процесс производства смешанных сортов хлеба начинается с производства и разделки теста. Затем тестозаготовки проходят этап окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Альтернативно можно использовать многоэтажные туннельные печи.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты по охлаждающему транспортёру подаются на станцию нарезки и упаковки.

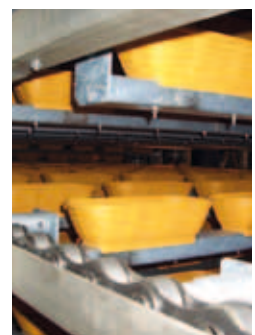
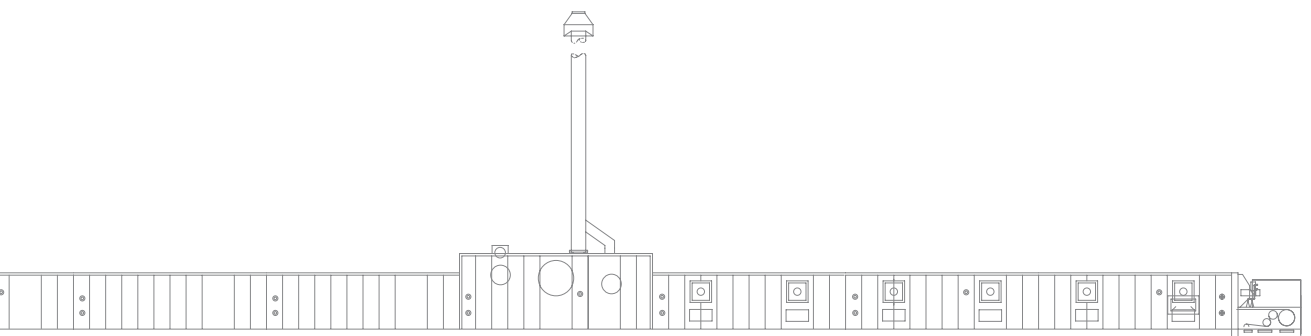
- 1 **Порционный замес теста** с ручным манипулированием дежами или полностью автоматизированный. Надёжный принцип 3-х зонного замеса теста и двойной месильный орган (опция) для получения однородного теста высшего качества с высокой производительностью.
- 2 **Промышленная разделка теста** при помощи делителя, округлителя и закаточной машины для производства высококачественных тестозаготовок с высокой производительностью. Пересадка тестозаготовок происходит на выходе с закаточной машины.
- 3 **Система расстойки** с контролем климата, бесступенчато регулируемая для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция в виде шкафа расстойки с коробами или люльками с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка доступна в качестве опции.
- 4 **Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (конвекцией, излучением, комбинацией обеих систем). Альтернативно можно использовать многоэтажные системы для расстойки и выпечки.

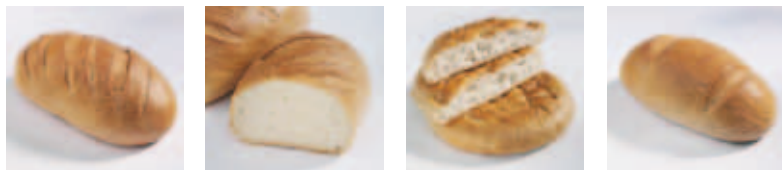




Ржаные и ржано-пшеничные сорта хлеба

- Ржано-пшеничный хлеб
- Пшенично-ржаной хлеб





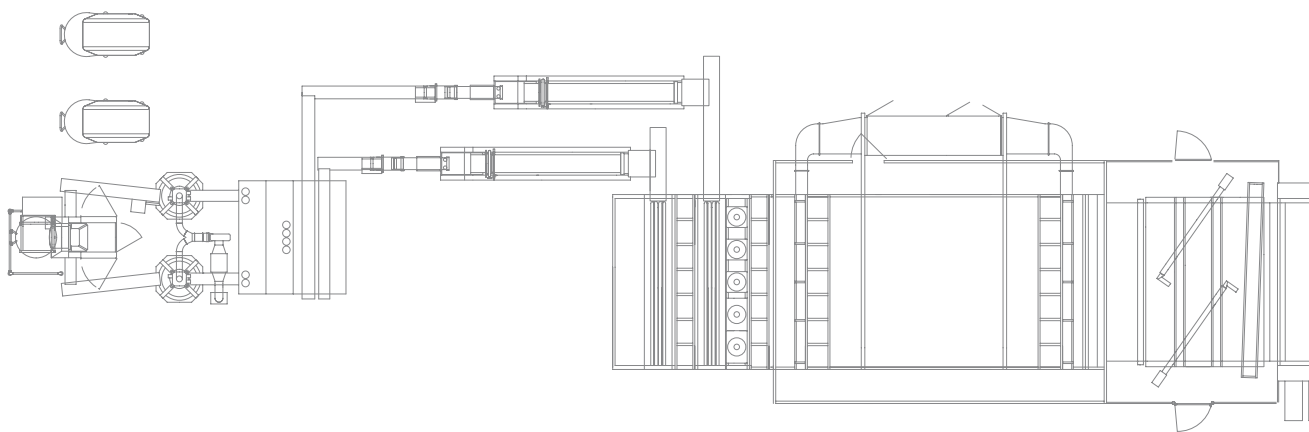
Линии для производства пшеничного хлеба, **подового**

Линии для производства пшеничного / пшенично-ржаного хлеба Процесс производства подового пшеничного хлеба начинается с производства и разделки теста. Затем тестозаготовки проходят этап окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Альтернативно можно использовать многоэтажные системы расстойки и выпечки.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты по охлаждающему транспортёру подаются на станцию нарезки и упаковки.

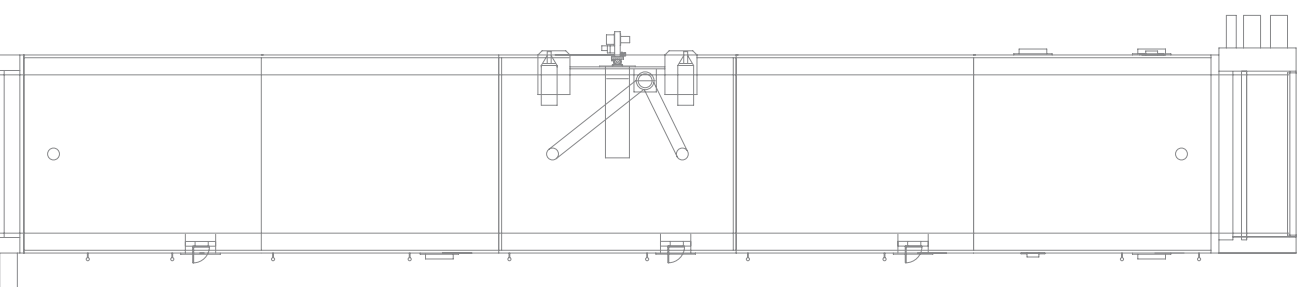
- Порционный замес** теста с ручным манипулированием дежами или полностью автоматизированный. Надёжный принцип 3-х зонного замеса теста и двойной месильный орган (опция) для получения однородного теста с высокой производительностью.
- Промышленная разделка** теста при помощи делителя, округлителя, шкафа предрасстойки и закаточной машины для производства высококачественных тестозаготовок с высокой производительностью. Пересадка тестозаготовок происходит на выходе с закаточной машины.
- Система расстойки** с контролем климата, бесступенчато регулируемая для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция в виде шкафа расстойки с коробами или люльками с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка доступна в качестве опции.
- Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (конвекцией, излучением, с комбинацией обеих систем). Альтернативно можно использовать многоэтажные системы для расстойки и выпечки.





Пшеничные и пшенично-ржаные сорта хлеба

- Каравай
- Батон
- Франчела





Линии для производства булочек

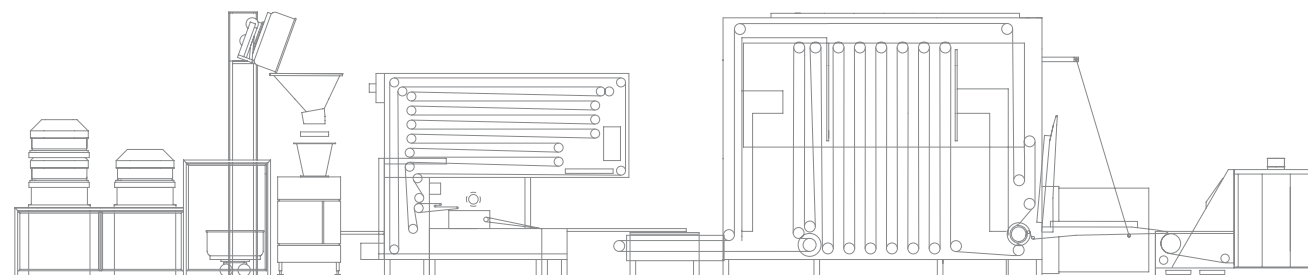
Линии для производства булочек Процесс производства булочек начинается с производства и разделки теста. Затем тестозаготовки проходят этап окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Альтернативно можно использовать многоэтажные системы окончательной расстойки и выпечки.

Промышленное производство булочек происходит в зависимости от вида продукта с выпечкой на поду или с расстойкой и выпечкой на противне.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты по охлаждающему транспортёру подаются на упаковку.

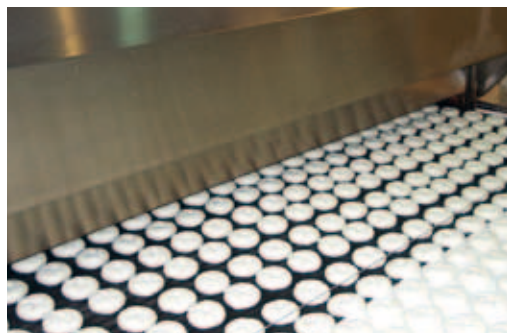
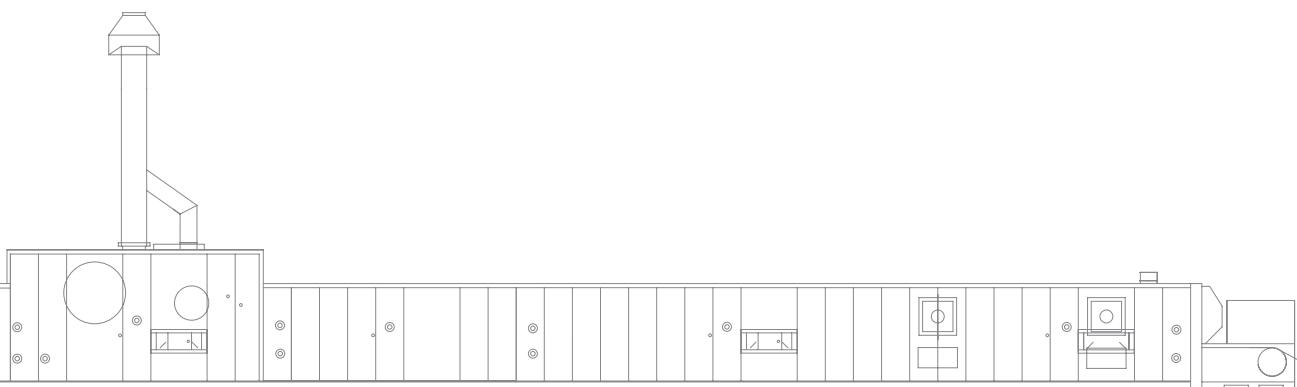
- 1 **Порционный замес** теста с ручным манипулированием дежами или полностью автоматизированный. Надёжный принцип 3-х зонного замеса теста и двойной месильный орган (опция) для получения однородного теста с высокой производительностью.
- 2 **Промышленная разделка** теста при помощи тестоделительной машины, шкафа предрасстойки, станции штамповки, станции нарезки и закаточной машины для производства высококачественных тестозаготовок с высокой производительностью. Пересадка тестозаготовок происходит при помощи посадочного устройства высокой производительности.
- 3 **Система расстойки** с контролем климата, бесступенчато регулируемая для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция в виде шкафа расстойки с люльками с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка доступна в качестве опции.
- 4 **Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (конвекцией, излучением, с комбинацией обеих систем). Альтернативно можно использовать многоэтажные системы для расстойки и выпечки.





Булочки

- Кайзеровские булочки
- Булочки с надрезом, шнит-булочки
- Булочки-багеты
- Гамбургеры
- Хот доги





Линии для производства багетов

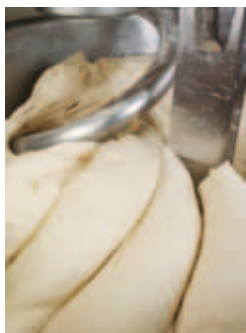
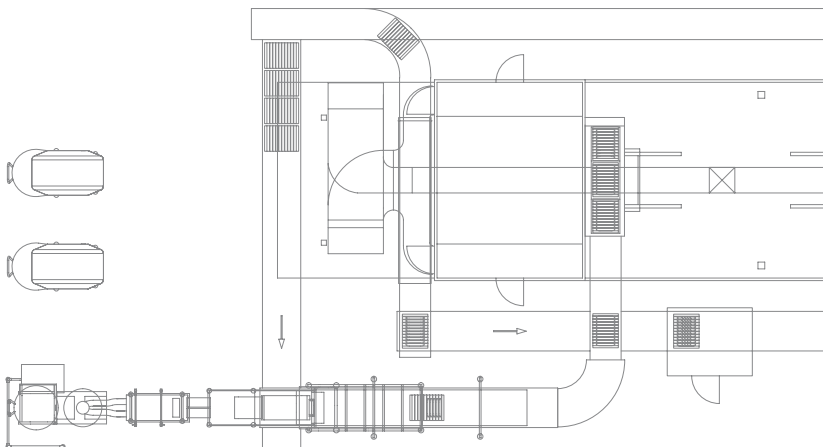
Линии для производства багетов Процесс производства багета начинается с производства и разделки теста. Затем тестозаготовки проходят этап окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Альтернативно можно использовать многоярусные системы окончательной расстойки и выпечки.

Промышленное производство багетов происходит в зависимости от вида продукта с выпечкой на поду или с расстойкой и выпечкой на противне.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты по охлаждающему транспортёру подаются на станцию нарезки и упаковки.

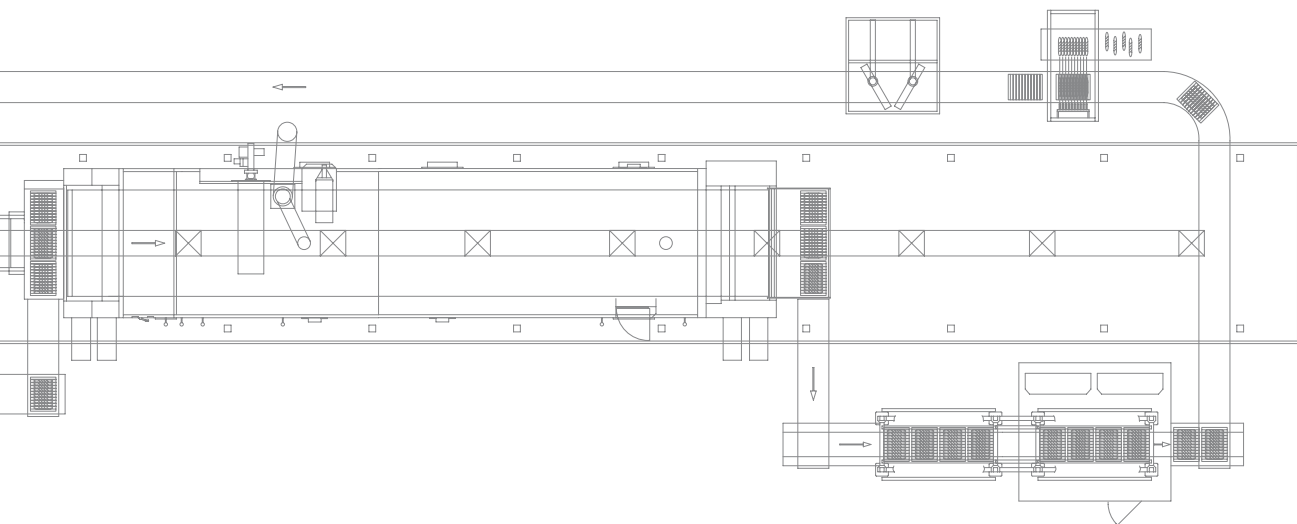
- Порционный замес** теста с ручным манипулированием дежами или полностью автоматизированный. Надёжный принцип 3-х зонного замеса теста и двойной месильный орган (опция) для получения однородного теста с высокой производительностью.
- Промышленная разделка** теста при помощи тестоделительной машины, шкафа предрасстойки, закаточной машины и станции нарезки для производства высококачественных тестозаготовок с высокой производительностью. Пересадка тестозаготовок происходит при помощи посадочного устройства высокой производительности.
- Система расстойки** с контролем климата, бесступенчато регулируемая для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция в виде шкафа расстойки с коробами или люльками с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка доступна в качестве опции.
- Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (конвекцией, излучением, с комбинацией обеих систем). Альтернативно можно использовать многоярусные системы для расстойки и выпечки.





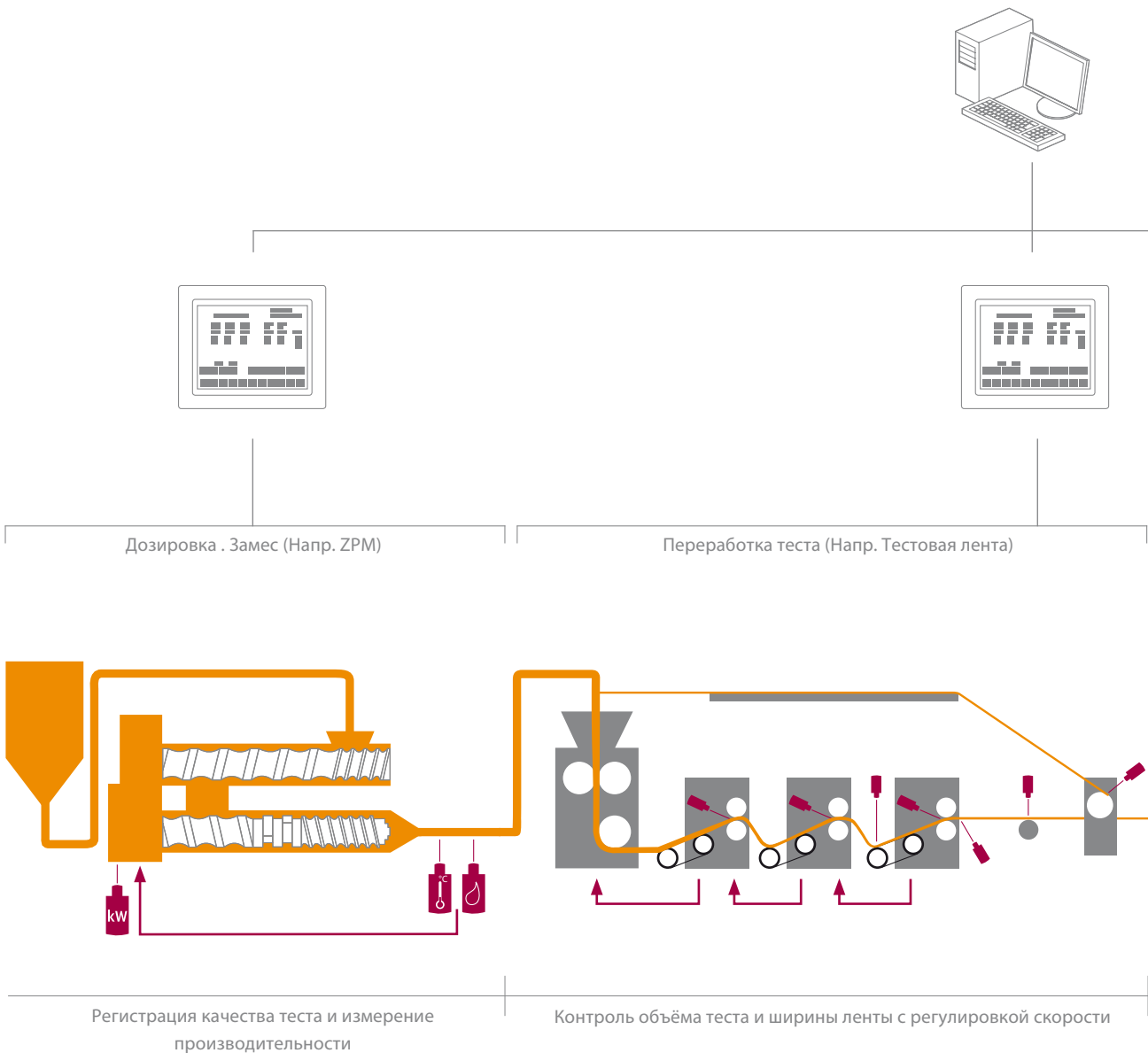
Багеты

- Багеты
- Полубагеты
- Булочки Petit Pain (мини-багеты)



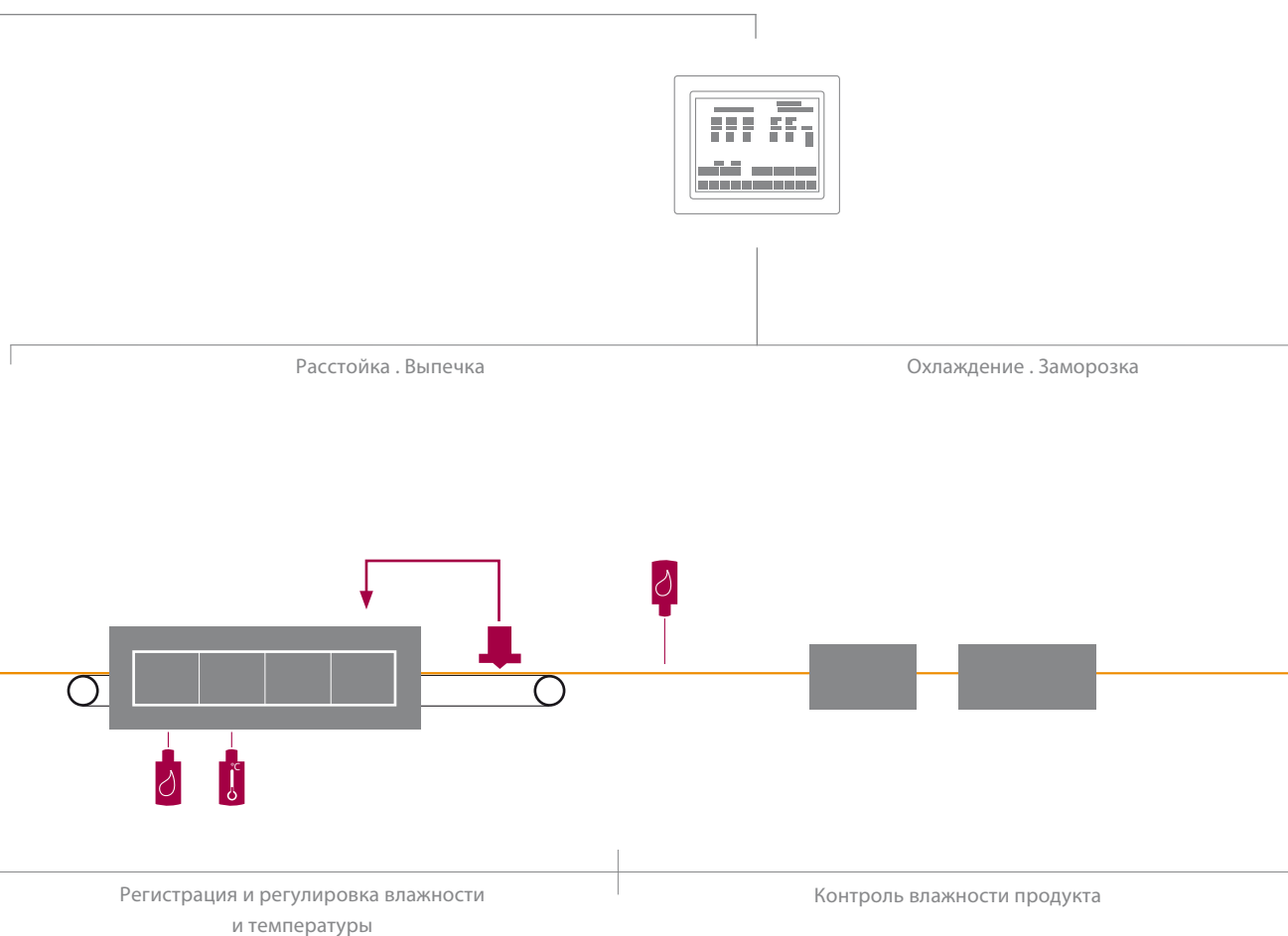
АВТОМАТИЗАЦИЯ

Комфортное обслуживание, воспроизводимость однажды достигнутого качества продукта, а также высокая степень доступности промышленных линий **Werner & Pfleiderer** находятся в непосредственном соотношении с высокой степенью автоматизации оборудования. Управление, измерение и регулировка - все эти параметры могут быть запрограммированы или могут вводиться оператором машины. Большое количество различных датчиков постоянно контролируют важнейшие параметры производственного процесса, такие как, например, качество и количество теста, объём теста, ширину ленты транспортёра и скорость транспортёра, влажность и температуру в печи, влажность и температуру продукта. Результаты этих измерений напрямую влияют на регулировку параметров модулей линии - системы, которая сама себя регулирует.



Детализация всего процесса производства документируется и может отслеживаться при наличии соответствующего допуска на уровне линии и линии управления, а при необходимости может быть скорректирована вручную. Вся система автоматизации может децентрализованно отслеживаться и управляться через интернет.

Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik реализует желания клиентов получить необходимую степень автоматизации различных производственных линий.



WP BAKERYGROUP

Werner & Pfleiderer
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

*WP BAKERYGROUP имеет
 представительства во Франции, Италии,
 Бельгии, России и США.*

*С представительствами сервисного
 обслуживания Вы можете связаться по
 всему миру.*

 **Werner & Pfleiderer**
 Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
 Industrial Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
 Bakery Cooling

 **Werner & Pfleiderer**
 Instore Baking

 **Werner & Pfleiderer**
 Bakery Service

 **Haton**

 **Kemper**

 **Winkler**

 **BackNet**
 Bakery Software

www.wpbakerygroup.de