

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP BÄCKEREIKÄLTTECHNIK

Frosten, Kühlen, Gären, Lagern



WP BAKERYGROUP



Qualität und Backzeiten gezielt steuern

Die Temperaturführung sowie die Luftfeuchtigkeit sind für die Gärung und Lagerung von Teigen von entscheidender Bedeutung für Qualität und Effizienz. Die richtige Kühlung und Befeuchtung sichert die Herstellung von Backwaren in hoher Güte und mit ausgezeichnetem, gleichbleibendem Geschmack. Backzeiten sowie die Verfügbarkeit im Verkauf lassen sich optimal planen.

Backzeitpunkt bedarfsgerecht steuern

Einmal in Gang gesetzt, verläuft der Gärprozess bei unregelmäßiger warmer Führung relativ schnell. In der modernen Backwarenherstellung ist es jedoch wichtig, die Gare bedarfsgerecht zu steuern. Mit exakter Temperierung und Kühlung oder Frosten lässt sich die Teigentwicklung verzögern oder unterbrechen und auf einen gewünschten Back- oder Verkaufszeitpunkt hinführen.

Gleichmäßige Gärung für optimale Textur

Eine gleichmäßig geführte Teigtemperatur und die richtige, kontrollierte Luftfeuchtigkeit sorgen für eine gute Volumenentwicklung, gleichmäßige Bläschenbildung und feuchte Oberfläche, die Voraussetzung für eine saftige Krume sowie eine zarte Krustenbildung.

Entwicklung intensiver Aromen

Die Temperatur beeinflusst die Fermentation im Teig und die Entwicklung der Aromen. Bei einer längeren, kühleren Teigführung entwickeln sich komplexere Aromen und die Säurebildung ist milder. Durch die gezielte Temperaturführung lässt sich das Geschmacksergebnis beeinflussen und eine gleichbleibende Geschmacksbildung bei jedem Backvorgang absichern.

Wir sind WP

Wir sind ein Unternehmen der WP BAKERYGROUP. Seit 140 Jahren entwickeln wir technische Lösungen für Bäckereibetriebe jeder Größenordnung. Wir konzipieren, produzieren, installieren und betreuen Backöfen, Maschinen und Anlagen für handwerkliche Bäckereibetriebe ebenso wie für industriell ausgelegte Produktionen weltweit. Unser Etagenbackofen MATADOR® ist Legende. Wir sind Weltmarktführer und die Experten für jede Art von Backöfen, Beschickungssystemen, Teigverarbeitungsanlagen und Vakuum-Konditionierung. Damit decken wir die gesamte Prozesskette für die Herstellung von Backwaren ab – vom Kneten, Teilen und Wirken, Aufbereiten, Gären und Gärverzögern über das Backen in Etagen-, Stikken- oder Durchlauföfen und deren Beschickung, Fettbacken und Vakuumkonditionieren.

Sprechen Sie uns an – wir finden gemeinsam die perfekte Lösung für Ihren Erfolg.

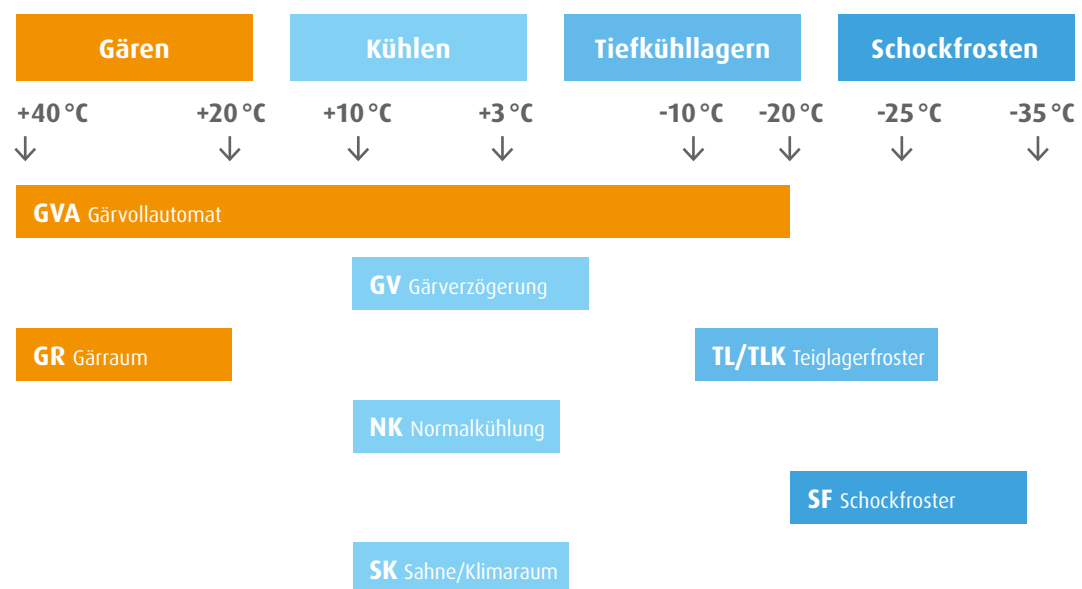


Kühl- und Gärtechnik für kleine und große Bäckereibetriebe

WP bietet eine breite Palette an Temperierungslösungen an, die eine optimale und bedarfsgerechte Teigführung, Produktionsplanung, Qualitätssicherung und Logistik für Bäckereibetriebe sicherstellt. Wir entwickeln und planen gemeinsam mit dem Kunden Kälte- und Klimalösungen, die genau auf den Bedarf großer, mittlerer und kleiner Bäckereibetriebe abgestimmt sind.



Anlagen im Überblick



Die Vorteile im Überblick

Reproduzierbare Qualität

Gleichbleibende Ergebnisse bei Qualität und Geschmack durch gezielte Temperaturführung und Luftfeuchte.

Bedarfsgerechte Planung

Backzeitpunkt durch Kühlung, Gärverzögerung oder -unterbrechung genau bestimmen und auf Ofenkapazitäten abstimmen. Sortenvielfalt und Produktionsspitzen besser beherrschen.

Lagerung ohne Qualitätsverluste

Qualität über alle Produktionsstufen bis zum Verkauf absichern.

Bessere Personalplanung

Vorhandene Mitarbeiter effizienter einsetzen, dem Personalmangel entgegenwirken und Arbeitszeitregelungen einfacher planen.

WP GVA AROMAT

Gärvollautomat

Vielfältige, vollautomatisch voreinstellbare und programmierbare Betriebsphasen sichern die Qualität und vereinfachen die Produktionsplanung für praktisch alle Brotsorten, Kleingebäck sowie Hefe-, Plunder- oder Laugengebäcke. Sie eignen sich auch als Kühl-, Tiefkühl- oder Gärraum, als Gärunterbrecher oder als Tiefkühlraum im Dauerbetrieb.

Temperaturbereich: -20 / +40 °C
Luftfeuchtigkeit: 65 – 99 %
Standardgrößen: 2 bis 18 Stikkenwagen

WP GV AROMAT

Gärverzögerung

Die Anlagen sind für die Langzeitführung von Teigen sowie für das Auftauen grüner oder gegarter Teiglinge durch eine spezielle Auftauschaltung konzipiert. Im Deckenbereich ist ein Luftführungssystem vorgesehen, das durch große Verdampferflächen für eine gute Kühlleistung garantiert. Hohe Luftfeuchtigkeit verhindert das Austrocknen der Teiglinge.

Temperaturbereich: -5 / +20 °C
Luftfeuchtigkeit: 70 – 85 %
Standardgrößen: 2 bis 18 Stikkenwagen

WP TLK / TL

Teiglagerkonservierung / Tiefkühlager

Frische Teiglinge und Backwaren lassen sich konservieren oder langzeitlagern. In größeren Serien vorproduzierte Teiglinge können je nach Produktionszustand bei Temperaturen vom 0 bis -20 °C ohne Gewichts- und Aromaverluste gelagert und bei Bedarf weiterverarbeitet werden.

Temperaturbereich: -20 / 0 °C
Luftfeuchtigkeit: -
Standardgrößen: 2 bis 18 Stikkenwagen

WP NK

Normalkühlanlagen

Hier können Rohprodukte und verpackte, vorgekühlte Waren gelagert werden, die keine Luftführung benötigen.

Temperaturbereich: 0 / +20 °C
Luftfeuchtigkeit: 65 – 80 %
Anlagengrößen: individuell, auf Anfrage

WP GR

Gärraum

Teiglinge können nach der Aufarbeitung gezielt bei genau definierten Temperaturen gären. Bei hohen Außentemperaturen ist auch (optional) Kühlung möglich.

Temperaturbereich: bis +40 °C
Luftfeuchtigkeit: 70 – 85 %
Standardgrößen: 1 bis 18 Stikkenwagen
Sondergrößen auf Anfrage





WP SF

Schockfrosten

Frische oder vollgarige Teiglinge, halb- oder fertiggebackene Produkte können je nach Anforderung bei Temperaturen zwischen -20 und -40 °C eingefroren werden.

Temperaturbereich: -40 / -20 °C
Luftfeuchtigkeit: -
Anlagengrößen: individuell, auf Anfrage

WP SK

Sahneklima-Anlagen

Um ein Austrocknen der Produkte vor allem bei Konditorwaren zu verhindern, erzeugen diese Anlagen eine hohe Luftfeuchtigkeit.

Temperaturbereich: 0 / +20 °C
Luftfeuchtigkeit: ca. 92 %
Anlagengrößen: individuell, auf Anfrage



WP KÄLTETECHNIK

ZELLENAUSSTATTUNG

- Zellenelemente aus FCKW-freiem Polyurethan-Hartschaum
- Bodenplatte Edelstahl, im GVA als Wanne, optional mit Unterlüftung oder Heizung
- Rutschhemmklasse R12
- Türen mit Magnetverschluss, Stockrahmenheizung, beidseitig Edelstahl

LUFTFÜHRUNG

- Über Decke, über Decke und seitliche Druckwände oder natürliche Luftzirkulation, je nach Produkt oder Anwendungsfall
- Perfekte Gleichmäßigkeit
- Kein Verhauen oder Austrocknen der Teiglinge
- Drehzahl geregelter Verdampfer

BESCHWADUNGSANLAGE

- Leistungsstarke Beschwadungsanlage für satten Nassdampf
- Optional auch Mikrobefeuchtung (Ultraschall)

VERDICHTERAUSFÜHRUNGEN

- Vollhermetisch
- Halbhermetisch
- Optional im Wetterschutzgehäuse
- Getrennte Aufstellung von Verdichter und Verflüssiger

VERDAMPFER

- Flachverdampfer für niedrige Raumhöhen
- Blockverdampfer für normale Raumhöhen
- Blockverdampfer für Schockverdampfer

STEUERUNG

- Mit 7" Touchscreen
- Bis zu 99 Programme
- 5 feste Phasen oder bis zu 10 variable Phasen
- ETHERNET für Internetanbindung und LAN-Fernwartung



Ihr Bedarf Unsere Klimatechnik

Die Anforderungen an die Teigführung, Lagerung und Produktionsplanung sind in jedem Unternehmen höchst individuell. Deshalb benötigen insbesondere größere Betriebe Kombinationen aus unterschiedlichen Komponenten zum Kühlen, Lagern, Garen und Konditionieren. WP bietet umfassende Services, um gemeinsam mit den Kunden maßgeschneiderte Systeme zu planen, zu implementieren und zu warten, die den Bedarf perfekt abdecken. Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie und entwickeln die Lösung, die Sie noch erfolgreicher macht.

- **Individuelle Zusammenstellung** verschiedener Anlagen, genau auf den Bedarf und die Produktions- und Logistikprozesse abgestimmt.
- **Maßgeschneiderte Anfertigungen:** Individuell geplante Abmessungen, Oberflächen, Dämmungen, Luftbefeuchtungsanlagen und mehr.



Unsere Services

Beratung

Im Beratungsgespräch ermitteln wir Ihren Bedarf und Ihre Anforderungen.

Planung

Sie erhalten eine ausgearbeitete Planung und ein Kostenangebot und können überprüfen, ob dies Ihren Anforderungen gerecht wird.

Aufmaß

Auf Wunsch kommen wir zu Ihnen und vermessen die Räumlichkeiten, damit alles passt.

Installation

Wir installieren die Anlagen in Ihrem Unternehmen und nehmen sie in Betrieb.

After Sales

Mit zuverlässiger und langfristiger Ersatzteilversorgung sorgen wir dafür, dass Ihre Anlagen stets betriebsbereit bleiben.



ZUKUNFTSSICHERE KÄLTEMITTEL

WP verwendet nur Kältemittel, die den Vorgaben aus der aktuellen Fassung der F-Gase-Verordnung entsprechen. Wenn Sie eine besonders klimafreundliche und zukunftssichere Kälte-technik wünschen, können Sie auch die klimaneutralen Kältemittel CO₂ oder Propan einsetzen!

think process!

BAKERYGROUP

 Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

 Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

 Kemper

 Haton

 Riehle



Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH

Von-Raumer-Str. 8-18 | 91550 Dinkelsbühl, Deutschland

Telefon +49 9851 905-0 | Fax +49 9851 905-8342

info@wp-l.de | www.wp-l.de | www.wpbakerygroup.com