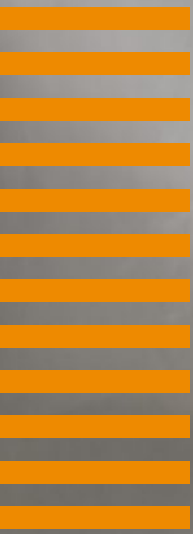


think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP VAKUUM- KONDITIONIERUNG



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 **WP BAKERYGROUP** sind wir die Experten für jede Art von Backöfen und deren Beschickungssysteme, für Teigverarbeitungsanlagen und für die Vakuum-Konditionierung.



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®, 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

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 die Vakuum-Konditionierung.





WP VAKUUM- KONDITIONIERUNG

Frische und zarte Rösche für den ganzen Tag

WP VACUSPEED®: Spitzenprodukt der Vakuum-Technologie

Die Vakuum-Technologie gewinnt – insbesondere im Filialbereich – weiter stark an Bedeutung. Eine schnelle Abkühlung nach dem Backvorgang durch Vakuumieren ermöglicht langanhaltende Frische, eine zarte Kruste und perfekte Rösche über den ganzen Tag hinweg. Mit dem Spitzenprodukt **WP VACUSPEED®** erfüllt **WP BAKERY TECHNOLOGIES** die Anforderungen der Backbranche nach mehr Wirtschaftlichkeit und Effizienz.

Die Vakuum-Technologie eröffnet attraktive Perspektiven für Backbetriebe. Denn das zeit- und personalintensive Filialbacken wird durch neue, wesentlich effizientere Prozesse ersetzt: Kleingebäcke werden in der zentralen Produktion gebacken, allerdings mit einer um bis zu 30% verkürzten Backzeit.

Für die Aufnahme von Stikkenwagen bieten wir **VACUSPEED®**-Zellen mit Dreh- bzw. Schiebetür oder zum Durchschieben als Schleusenlösung mit zwei Schiebetüren an. **VACUSPEED®**-Zellen können modular in vollautomatische Beschickungs- und Automatisierungssysteme von Multideck- und Tunnelöfen integriert werden.

WP VAKUUM-KONDITIONIERUNG setzt neue Maßstäbe in der Produktion von Backwaren.

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

* Die angegebenen Prozesszeiten sind als Beispiele zu verstehen.
Sie sind abhängig von den Produkten und den verwendeten Füllungen.

#vacuspeed

Vakuum- Konditionierung in Bäckereien

ZIEL: Optimale und lang anhaltende Frische in der Filiale mit reduziertem Aufwand zur Energie- und Arbeitszeiteinsparung



VACUSPEED

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- saftige Krume
- rösche, zartsplittrige Kruste
- langanhaltende Frische
- verbesserter Glanz
- langanhaltende Formstabilität
- Volumenvergrößerung mit geringerer Teigeinlage
- kein Absetzen von Füllungen
- Unabhängigkeit von Wettereinflüssen
- verlängerte Mindeshaltbarkeit

EFFIZIENZSTEIGERUNG

- Verlagerung der Produktion von der Nachtschicht in die Tagschicht = Verringerung der Personalkosten, sowie Steigerung der Mitarbeiter-Motivation
- Reaktion auf Arbeitskräftemangel
- Verringerung der Wochenendarbeiten = Verringerung der Personalkosten
- optimierte Auslastung der Produktionsmittel
- Verbesserung der Nachhaltigkeit / Verringerung des CO₂-Abdrucks
- Erhöhung der Produktivität

KOSTENEINSPARUNG

- Energie- und Investitionskosten-Einsparung
- Verzicht auf das Ladenbacken ist möglich
- Lagerungsmöglichkeit bei Raumtemperatur (ohne Kühlung)
- Transport ohne Kühlung

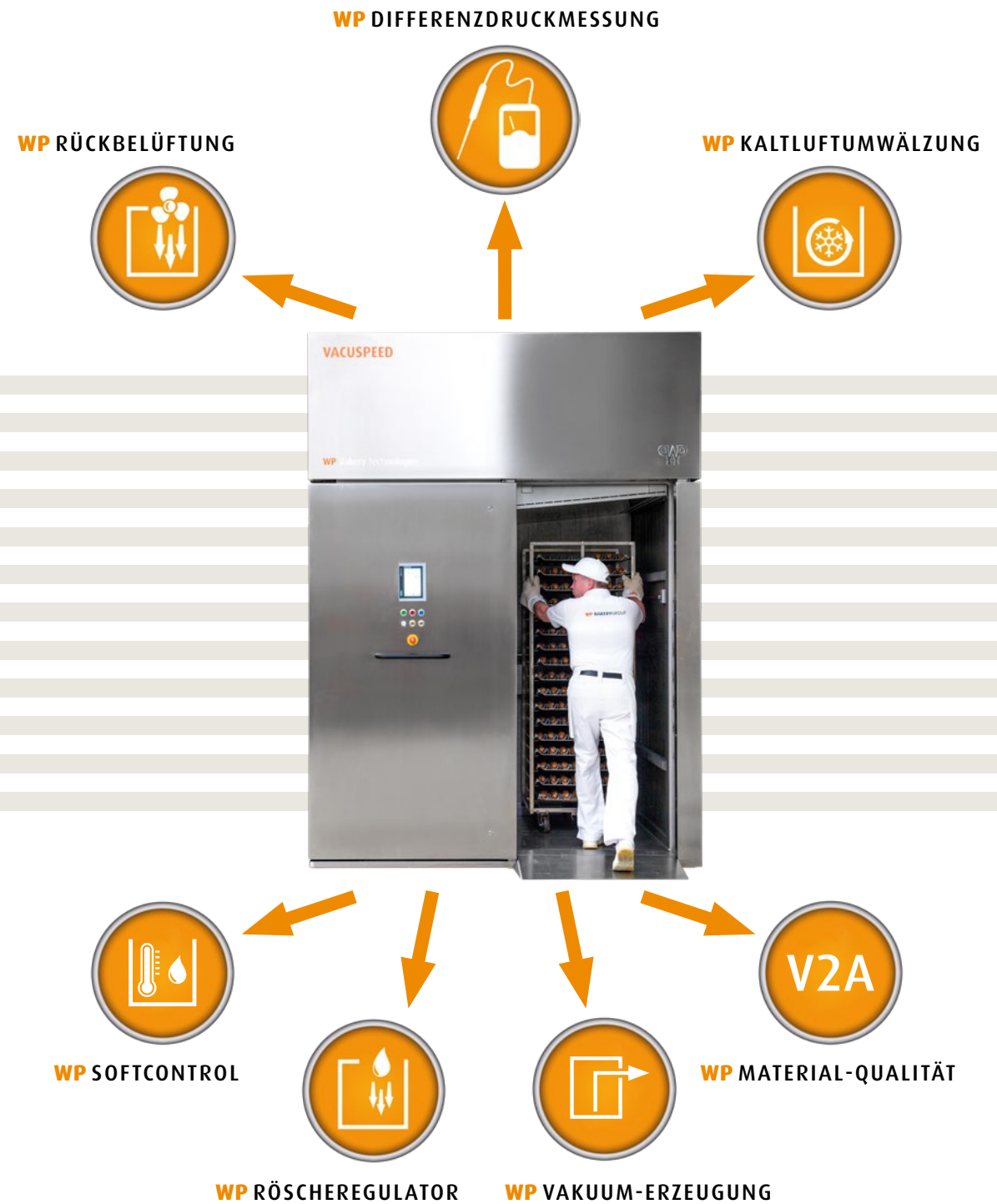
WP Bakery Technologies



WP VAKUUM-KONDITIONIERUNG

Mit diesem Verfahren tritt das Abkühlen ofenheisser Produkte in eine neue Dimension: Backwaren kühlen schneller ab, Energie wird eingespart. Die Produkte besitzen eine länger anhaltende Rösche; sie bleiben länger stabil und sind sofort schnittfähig. Die Mindesthaltbarkeit in der Kühlung verlängert sich um bis zu drei Wochen.

Diese sieben besonderen Eigenschaften ermöglichen eine Optimierung der Produkte:



Die 7 besonderen Eigenschaften der **WP VACUSPEED**[®] als Garanten höchster Qualität



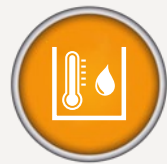
WP DIFFERENZDRUCKMESSUNG . *patentiert*
feinfühligere, programmgestützte Steuerung der Vakuumierung für optimale Qualität bei dickkrustigen und gefüllten Produkten



WP KALTLUFTUMWÄLZUNG
rezeptbezogene Kaltluftumwälzung für weiche Produkte mit perfekter Formstabilität und hohem Volumen



WP RÜCKBELÜFTUNG
keimfreie Rückbelüftung mittels spezieller Reinluftfilter für deutlich verlängerte Mindesthaltbarkeit



WP SOFTCONTROL . **NEU** . *zum Patent angemeldet*
Regelung der Kondensattemperatur für harte oder weiche Krusten aus der Vakuum-Konditionierung



WP RÖSCHEREGULATOR
zur Einstellung des Röschegrades für eine perfekte Kruste von zart-splittrig bis cross-rösch



WP VAKUUM-ERZEUGUNG
zweistufige Pumpentechnik für ein schnelles und vor allem sicheres Abkühlen



WP MATERIAL-QUALITÄT
Verwendung hochlegierter Edelstähle und hoher Wandstärken für eine stabile Bauweise und eine lange Lebensdauer trotz der durch das Vakuum auftretenden hohen Wechselbeanspruchungen



Prozesse

PRODUKT	BACKSTUBE	TRANSPORT	FILIALE
I. KLEINGEBÄCK <i>fertiggebacken</i>	<i>Backzeit-Reduktion bis zu 30%</i> Backprodukte sind bzgl. Volumen und Kruste / Färbung fertiggebacken	Vakuum-Konditionierung	Transport in die Filiale – sofort verkaufbar mit optimaler Qualität über 8 Stunden – kein Fertigbacken erforderlich
II. KLEINGEBÄCK <i>teilgebacken</i>	<i>Backzeit-Reduktion bis zu 40%</i> Volumen voll ausgeprägt, leichte Färbung der Kruste	Vakuum-Konditionierung	Lagern bei Raumtemperatur bis zu 2 Tagen Transport in die Filiale – bei Bedarf: Fertigbacken 4–5 Min, Erzeugung der Endbräune, der Backofen muss eine sehr gute Beschwadung haben – kleine Chargen, bei Bedarf kann sehr kurzfristig reagiert werden, Kunde sieht das Backen als Beweis für Frische
III. SNACK	<i>Backzeit-Reduktion bis zu 30%</i> Backprodukte sind bzgl. Volumen und Kruste fertiggebacken	Vakuum-Konditionierung	durch die Schnellabkühlung kann sofort belegt werden Transport in die Filiale – sofort verkaufbar mit optimaler Qualität – über 8 Stunden anhaltende Frische und Rösche
IV. READY-TO-EAT	<i>Backzeit-Reduktion bis zu 30%</i> Backprodukte sind bzgl. Volumen und Kruste fertiggebacken	Vakuum-Konditionierung	Lagern im Tiefkühlbereich Transport in die Filiale – bei Bedarf: Nach Auftauen sofort in optimaler Qualität verkaufbar
V. FEINBACK-WAREN	Blechkuchen Biskuit Rührmassen	Vakuum-Konditionierung	sofortiges Belegen, sofortige Schneidbarkeit hohe Formstabilität, 20 % geringere Teiginwaage sofortige Veredelung mit Früchten Transport in die Filiale – sofort verkaufbar in optimaler Qualität – über 8 Stunden anhaltende Frische und Rösche
VI. GESCHNITTENE PRODUKTE	<i>Backzeit-Reduktion bis zu 30%</i> Backprodukte sind bzgl. Volumen und Kruste fertiggebacken	Vakuum-Konditionierung	Krumentemperatur unter 40 °C, sofort schneid- und verpackbar Transport in die Filiale oder zu Großkunden – lange Mindesthaltbarkeit – lange Frischhaltigkeit



ZUSÄTZLICHE ANWENDUNGSBEREICHE

- außerhalb der Bäckerei –
- Reis, Nudeln
- Pudding
- Sushi
- Kochstücke
- Suppen
- Knödel
- Tierfutter
- ...



WP VAKUUM- KONDITIONIERUNG

VACUSPEED® artisan

VACUSPEED®-Vakuuzellen von WP Bakery Technologies sind für die Aufnahme von Stikkenwagen konzipiert. Nach Beendigung des Backprozesses, zum Beispiel in einem Stikkenbackofen ROTOTHERM® Green, wird der Stikkenwagen manuell in die VACUSPEED®-Vakuuzelle geschoben. Hier werden die Produkte unmittelbar nach dem Backen in kürzester Zeit heruntergekühlt.

VACUSPEED®-Vakuuzellen werden in verschiedenen Größen – alternativ mit internem oder externem Pumpenstand – angeboten,

- mit Drehtür
- mit Schiebetür
- mit 2 Schiebetüren . vorne/hinten zum Durchschieben der Stikkenwagen

DRIVE THROUGH z.B. als Schleusenlösung zur Schaffung keimfreier Produktionsbereiche

Die Version mit Schiebetür ist im Vergleich komfortabler; das Öffnen und Schließen der Tür von Hand entfällt. Sie ermöglicht einen größeren Bewegungsfreiraum vor / hinter dem Aggregat.

Bei Beendigung des Prozesses öffnen die Türen automatisch.



BACKEN
WP ROTOTHERM® Green
mit Stikkenwagen

VAKUUM-KONDITIONIERUNG I
WP VACUSPEED®
mit Drehtür*



VAKUUM-KONDITIONIERUNG II
WP VACUSPEED®
mit Schiebetür*



VAKUUM-KONDITIONIERUNG III
WP Bakery VACUSPEED®
mit Schiebetüren*
als Durchschiebe-Lösung



WP Bakery Technologies

WP VAKUUM-KONDITIONIERUNG . handwerklich

ANLAGENKONFIGURATION

- WP ROTOTHERM® Green
- WP VACUSPEED® artisan

PRODUKTE

- bis 10.000 Stck./Std. (bei Typ 14,5.10)*
- bis 20.000 Stck./Std. (bei Typ 26.10)*

* Kapazität abhängig von Produktgröße und Prozesszeit

* mit integriertem Pumpenstand

Technische Eigenschaften der **WP VACUSPEED®**



- zweistufige Pumpentechnik für schnelles und sicheres Abkühlen
- Verwendung von hochlegiertem Edelstahl (V2A)
- hohe Wandstärken für stabile Bauweise mit langer Lebensdauer trotz höchsten Wechselbeanspruchungen durch das Vakuum
- Abfluss für Kondensat in der Kammer, dadurch bessere Hygiene und geringere Rutschgefahr
- wahlweise externer oder integrierter Pumpenstand
- wahlweise Dreh- oder Schiebetür, automatisch öffnend
- Version „DRIVE THROUGH“: Durchschiebeversion mit jeweils einer Schiebetür an Vorder- und Rückseite, als Schleuse für z. B. Reinluftbereiche einsetzbar
- Steuerung mit Touchbildschirm (Siemens) zur Programmierung komplexer Abläufe
- einfache Wartungs- und Reinigungsmöglichkeiten



ProductionCare

Wir bei **WP Bakery Technologies** tun alles, damit die Produktionen unserer Kunden laufen ... laufen ... laufen. Dazu braucht es mehr als nur einen perfekt funktionierenden Service – wir nennen es **ProductionCare**. Im Zentrum steht der Backofen, die Maschine, die Anlage, die Systemstrecke. Also überprüfen wir immer wieder die Funktionalität und Funktionsicherheit 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.

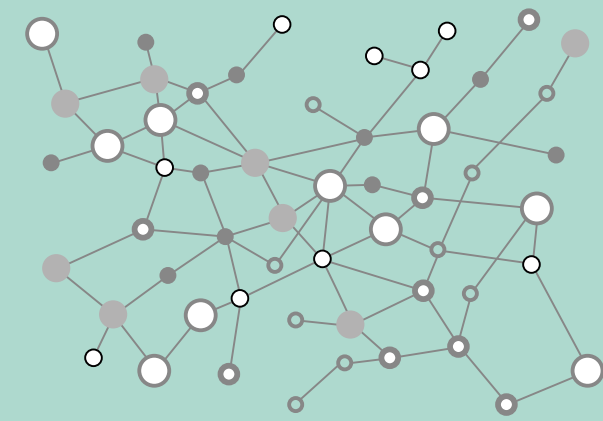
Dem originären **Service** gilt selbstverständlich unsere uneingeschränkte Aufmerksamkeit – regelmäßige Wartungen, 24/7-Präsenz, telefonischer Help Desk, Online-Analyse von Maschinendaten, kontinuierliche Fernüberwachungen, Monitoring, individuelle Bevorratung von Verschleißteilen, Online-Bestellungen 24/7, permanenter Informationsdienst, weltweites Netz an Servicestationen, kurzfristige persönliche Präsenz. Und das alles mit kompetenten und hochmotivierten Mitarbeitern.

WP SERVICELINE 24

Inland . **0800 5 777 123**

Ausland . **+49 1805 777 123**

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



FutureWork

Zukunft beginnt immer jetzt; Zukunft beginnt immer wieder neu. Das ist für uns Antrieb und Aufgabe zugleich. Eine Aufgabe, der wir gleichermaßen strukturiert und mit Leidenschaft nachgehen. Wir bei **WP Bakery Technologies** nennen sie **FutureWork**, unsere aktive Arbeit an der Gestaltung der Zukunft – in der Gruppe, gemeinsam mit Partnern, zusammen mit Hochschulen und Forschungseinrichtungen. Für uns und für unsere Kunden.

Mit **FutureWork**, so wie wir es verstehen, ist die Zukunftsorientierung sämtlicher Mitarbeiter ein zentrales Element unserer Unternehmensphilosophie. Dabei geht es um Motivation, um Lust auf Neues, um Leidenschaft, um strukturierte Arbeitsweisen, darum, mit höchster Aufmerksamkeit den Markt zu beobachten, neu entstehende Anforderungen auf Kundenseite zu erspüren, ihnen nachzugehen, in kreativen Prozessen neue Ideen zu entwickeln, nicht nachzulassen und für Ideen zu kämpfen.

Wir investieren umfangreich in Forschung & Entwicklung, wir beteiligen uns fortlaufend an Zukunfts- und Forschungsprojekten. Im Zuge der digitalen Entwicklung – aktuell Industrie 4.0 – arbeiten wir an der Vernetzung unserer Anlagen, an der Implementierung neuer Sensorik zur Regelung der Maschinen, am Einsatz autonomer Systeme, dort, wo es Sinn macht.

Die Zukunft kann kommen ... wir mischen mit.

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

think process!

WP BAKERYGROUP

 Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

 Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

 Kemper

 Haton

 Riehle

WP BAKERY TECHNOLOGIES

von-Raumer-Str. 8-18
91550 Dinkelsbühl
Germany
Fon +49 (0) 98 51-905 0
Fax +49 (0) 98 51-905 8342
info@wp-l.de
www.wp-l.de

www.wpbakerygroup.org