

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

BLUE VALUE – Neues Symbol für Sicherheit und Partnerschaft

WP HATON präsentiert einen völlig neuen Dienstleistungsgedanken

IBA 2009 – Wer heute nur auf einen niedrigen Maschinen Anschaffungspreis achtet handelt kurzsichtig. Ein attraktives und letztendlich auch günstiges Angebot beinhaltet viel mehr und endet nicht mit der Anlieferung der Maschine.

Die Zauberwörter heißen lebenslange Partnerschaft in Verbindung mit Dienstleistung und Sicherheit für den Bäcker weltweit. Wenn es um die Entscheidung über eine Neuinvestition geht ist schon heute der Service bei vielen Bäckern von großer Bedeutung.

Neben Produktionsleistung, Handhabung und dem Anschaffungspreis, spielen auch die laufenden Betriebskosten, Wartungsintervalle, Ausfallsicherheit und Problemlösungsfähigkeit- und Geschwindigkeit eine zentrale Rolle.

Nur wenn das gesamte Paket über eine lange Laufzeit perfekt harmoniert, garantiert eine Investition die maximale Wertschöpfung. Blue Value steht hier für eine ganz neue Art des Denkens und Handelns.

Im Mittelpunkt steht der Kunde!

Wenn sich ein Kunde für ein WP Blue Value Paket entscheidet, kauft er nicht nur eine Maschine sondern eine lebenslange Dienstleistungspartnerschaft. Blue Value ist kalkulierbar und gewährleistet lebenslange Produktionssicherheit. Der Kunde bezahlt in erster Linie nicht für Metall und Motoren, sondern für die Produktionsleistung der gewünschten Backprodukte.

- Maximale Produktionssicherheit und im Fall der Fälle, schnellste Reparatur durch unmittelbare Ersatzteilverfügbarkeit
- Präventive Wartungen auch z.B. online, reduzieren Kosten für Reparaturen und Verschleiß
- Längere Lebensdauer der Produktionseinheit und Qualitätserhalt ermöglichen einen höheren Wiederverkaufswert
- Ersatz- und Verschleißteile sind immer sofort verfügbar

Blue Value kann so z.B. eine Blue Box beinhalten, die alle ausfallkritischen Ersatz- und Verschleißteile enthält, oder Online Wartungen- und Störungsanalysen. Der einzelne Kunde steht mit seinen individuellen Anforderungen bei Blue Value im Mittelpunkt.

Zur IBA wird das Konzept erstmalig und im ersten Schritt durch WP HATON präsentiert.

Ansprechpartner auf dem WP Stand:

Henk Snellink

IBA 2009

WP BAKERYGROUP

Halle 10

WP BAKERYGROUP

 **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

IBA 2009

WP BAKERYGROUP

Halle 10

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

Doppelt stark!

Der neue Doppelwerkzeugknetter TITAN von WP Kemper erfüllt höchste Kundenanforderungen

IBA 2009 – Wer heutzutage erfolgreich Brötchen backen und Gebäck bester Qualität erzeugen möchte weiß, dass fachgerechtes Kneten eine der wichtigsten Voraussetzungen ist. Die Herausforderungen in diesem Zusammenhang heißen gleichbleibende handwerkliche Teigqualität auf Knopfdruck zu produzieren und das mit maximaler Flexibilität. Zudem muss dabei die Wirtschaftlichkeit im Auge behalten werden.

Genau hier setzt der innovative Doppelwerkzeugknetter TITAN von WP Kemper an. Ausgelegt auf eine Teigmenge von 240 kg, mit einer Stundenleistung von max. 1.680 kg bei einer Taktzeit von 8,57 min. ist der Knetter besonders geeignet für das größere Bäckereihandwerk und alle Anwendungsbereiche eines Industriebetriebes. Die stufenlos regelbaren Antriebe gewährleisten maximale Flexibilität in der Verarbeitung der Teigmengen. Durch den Einsatz von 2 Spiralen müssen nur sehr kurze Knetzeiten eingeplant werden.

Neben der hohen Qualität spielt heutzutage die Wirtschaftlichkeit eine große Rolle. Auch hier ist der neue Kemper Knetter führend. Speziell entwickelte energieeffiziente Motoren senken den Energieverbrauch um 15 %, was eine erhebliche Kostenersparnis für den Bäcker bedeutet.

Der Edelstahlknetter mit seiner robusten Bauart wird durch den Einsatz verschiedener Werkzeugkonfigurationen den aktuellen Ansprüchen gerecht, ein großes und vielfältiges Sortiment zu verarbeiten.

Durch den Einsatz des neuen Doppelleitstabes wird die Produktion höchster Teigqualität ermöglicht. Aufgrund der speziellen Knettechnik des 3-Zonen-Knetprinzips als auch der Programmsteuerung, erzielt der Bäcker Produkte gleichbleibender handwerklicher Qualität. Die anwenderfreundliche Bedienung und Möglichkeit der Rezeptspeicherung garantiert Produktionssicherheit.

Da die Maschine komplett mit Wasser gereinigt werden kann, erfüllt der Kemper Knetter höchste Hygienestandards und ist bestens für zukünftige Anforderungen geeignet.

Der Kundennutzen des Doppelwerkzeugkneters TITAN auf einen Blick:

- Industrielle Produktion mit handwerklicher Teigqualität
- Kurze Knetzeiten
- Maximale Produktionsflexibilität durch stufenlos regelbaren Antrieb
- Energieeffiziente Produktion
- Erfüllung höchster Hygienestandards
- Gleichbleibende Qualität durch Programmsteuerung

Ansprechpartner auf dem WP Stand:

Michael Imming

Ansgar von Garrel

WP BAKERYGROUP

 **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

HORSTMANNGROUP

IBA 2009
WP BAKERYGROUP
Halle 10

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

Die nächste Generation ist da!

Innovative Verstärkung bei den QUADRO-Anlagen von WP Kemper

IBA 2009 – WP Kemper, der Spezialist für den Prozessschritt Brötchen innerhalb der WP BAKERYGROUP, erweitert zur IBA sein Portfolio der QUADRO-Anlagen um eine neue Teigteilmaschine mit Bestreuungseinheit zur Produktion von eckigen, rustikalen Produkten. Sie trägt den Namen QUADRO FILIUS und punktet mit einigen innovativen Besonderheiten.

Lästiges und ungesundes Strecken und Bücken bei der Teigeingabe und -ausgabe gehört bei dieser Anlage der Vergangenheit an.

Bei der QUADRO FILIUS erfolgt die Ein- und Ausgabe sowie die Bedienung ergonomisch auf einer Höhe.

Der Teigfluss geht nur in eine Richtung; das verhindert ein Zurückfließen weicher Teige. Ein wesentlicher Aspekt, da die QUADRO FILIUS auch extra weiche Teige bis TA 180 verarbeitet.

Die Anlage lässt sich in praktisch jede Produktionsumgebung integrieren, dank minimaler Stellfläche von nur 1 m². Ihr großer Vorteil ist hierbei vor allem der geringe Energiebedarf. Sie funktioniert nach dem Motto „Plug & Play“ mit einem normalen Stromanschluss von 230 Volt.

Die Leistung der neuen Teigteilmaschine beträgt 1.200 bis 4.000 Stück pro Stunde, bei einem Gewichtsbereich von 25 bis 360 Gramm.

Die in der Grundversion 3-reihige QUADRO FILIUS richtet sich hinsichtlich ihrer Kapazität einerseits an handwerkliche Bäckereibetriebe mit hohem Qualitätsanspruch, die mit rustikalen Produkten einen neuen Kundenkreis gewinnen möchten. Andererseits eignet sich die QUADRO FILIUS auch für mittlere und größere Betriebe, die kleine Chargen an Spezialprodukten wirtschaftlich fertigen möchten.

Die neue QUADRO FILIUS wird am Stand der WP BAKERYGROUP in Halle 10 in Betrieb sein.

Ansprechpartner am Messestand:

Ken Weekes
Ansgar von Garrel

WP BAKERYGROUP

 **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

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

WP Brötchenkonzepte – Neue Möglichkeiten mit der MINIROLL

Rund oder lang gerollt, die WP MINIROLL bietet hohe Produktivität und Qualität auf kleinster Stellfläche

IBA 2009 – Wenn man sich die IST-Situation bei der modernen Brötchenproduktion ansieht, so steht der Bäckereiunternehmer heutzutage vor zahlreichen Herausforderungen. Die wertvollsten Ressourcen Zeit, Material und Energie werden immer teurer. Qualität täglich sicherzustellen, wird aufgrund häufigen Personalwechsels immer schwieriger. Stammkunden gehen verloren, der Wettbewerbsdruck nimmt stetig zu. Eine zu geringe Produktivität führt zu hohen Kosten und die notwendigen Investitionen sind häufig zu hoch.

Daher sind in handwerklich geprägten Bäckereien weltweit Lösungen gefragt. Lösungen, neue Brötchenprodukte wirtschaftlich, qualitativ hochwertig und dennoch automatisiert herzustellen. Eine automatisierte Brötchenproduktion mit der Möglichkeit eines raschen Return on Investment.

Die neue WP Brötchenanlage MINIROLL für runde und lang gerollte Produkte setzt genau hier an. Mit einer Stundenleistung von bis 3.000 Stück im Gewichtsbereich von 35 bis 90 Gramm, ermöglicht die MINIROLL die Herstellung von z.B. glatten Runden, Doppelstücken (Option), zylindrischen Brötchen, Minibaguettes und Sandwiches (z.B. Puntjes).

Ohne Gare mit Bypass oder mit einer 6 minütigen Gare, die MINIROLL bietet flexible Möglichkeiten und Leistungen. Einsetzbar sind dabei alle gängigen Gärgutträgermaße. Durch einen automatischen Ablegebetrieb ist das Belegbild individuell wählbar.

- Integrierte Teilmaschine = geringe Stellfläche
- Intensive Entkeimung = CE Konformität & Hygienesicherheit
- Intelligente Steuerung = Einfache Bedienung und reproduzierbare Qualität
- Bypassfunktion = Flexibler & erweiterter Einsatzbereich
- Programmgesteuerte Ablegevorrichtung = Wechsel von Gärgutträger oder Ablegebild während des Produktionsablaufes möglich
- Neue Bandqualität = Leichte Reinigung, Hygienesicherheit
- Auswechselbare Druckbretter = große Produktvielfalt

Die MINIROLL steht in diesem Bereich für eine hohe Produktivität bei kleinster Stellfläche und geringen Anschaffungskosten.

Ansprechpartner am Messestand
Florian Mattheis
Rudolf Fiedler

WP BAKERYGROUP

 **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

IBA 2009

WP BAKERYGROUP

Halle 10

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

Die **REVOLUTION** in der Brötchenproduktion

Modularität ist die Antwort auf die Produktionsforderungen des Bäckers

IBA 2009 – Mit der EVOLUTION bringt WP Kemper ein beeindruckendes, neues Brötchenanlagenkonzept auf den Markt.

Die EVOLUTION ist modular aufgebaut und hat so die raffinierte Eigenschaft, mit den Produktionsanforderungen des Kunden mitzuwachsen. Es ist jederzeit möglich, die Stundenleistung zu erhöhen oder neue Werkzeuge für neue Produkte zu integrieren.

Zwei Varianten stehen zur Verfügung:

- EVOLUTION Compact für Produkte mit geteilter Zwischengare
- EVOLUTION LINE für Produkte mit durchgängiger Zwischengare

Der Gewichtsbereich liegt bei 25 – 140 g pro Stück, der Leistungsbereich bei 9.000 und 24.000 pro Stunde.

EMKA-Türen, wartungsarme Ketten, geführtes Austrageband, Kunststoff-Trögel mit Gaze-Einsätzen für bessere Belüftung sind einige Aspekte, mit denen die EVOLUTION bei den Bäckern punktet.

Die EVOLUTION ist zur IBA Trophy angemeldet.

Ansprechpartner auf dem WP Stand:
Ken Weekes

WP BAKERYGROUP

 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

HORSTMANNGROUP

IBA 2009
WP BAKERYGROUP
Halle 10

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

Mit Brief und Siegel: Die Ofentechnik von WP ist energieeffizient

WP bekommt Prüfzeichen des TÜV SÜD für den ROTOTHERM

IBA 2009 – Hersteller von technischem Equipment können hinsichtlich des Energieverbrauchs ihrer Produkte viel behaupten. Den Kunden fehlt schließlich die Möglichkeit, die getroffenen Aussagen auf ihren Wahrheitsgehalt hin zu überprüfen. Meist bleibt ihnen keine andere Wahl, als dem Hersteller zu vertrauen. Es sei denn, eine unabhängige Stelle prüft und bestätigt die Aussagen des Herstellers.

Getreu nach dem Motto „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“ hat sich die WP BAKERYGROUP den Prüfkriterien des TÜV SÜD unterzogen. Als erstes Modell war der Stikkenofen ROTOTHERM 1280 an der Reihe. Er erhält das TÜV SÜD-Prüfzeichen „Energieeffiziente Anlagentechnik“. Die offizielle Übergabe erfolgte am 17. September 2009.

Diese Zertifizierung ist die erste, die nach dem neuentwickelten TÜV SÜD-Standard „Energieeffiziente Anlagentechnik“ durchgeführt wurde.

Für weitere handwerkliche WP Backöfen laufen aktuell die Prüfverfahren.

WP Kunden haben die Erfüllung der TÜV SÜD-Prüfkriterien nun schwarz auf weiß:

- Die Verbrauchs- und Leistungsdaten wurden durch den TÜV SÜD im Vergleich positiv bestätigt.
- Im Technikvergleich wurde analysiert, dass die Anlage der bestverfügbaren Technik (best available techniques = BAT) entspricht.
- Im Rahmen der Entwicklung & Konstruktion wurde u.a. geprüft, dass die Steuerung energetisch unnötige Programmabläufe vermeidet.
- Mit speziellem Fokus auf Energie und Leistung erfüllt die Anlage die TÜV SÜD-Kriterien, die über dem Branchendurchschnitt liegen.
- Dem Anlagennutzer wird der Energieverbrauch der Anlage transparent dargestellt.

Das blaue TÜV SÜD-Oktagon auf dem Stikkenofen ROTOTHERM zeigt den Kunden, dass sie sich darauf verlassen können: Die WP Ofentechnik ist energieeffizient.

Ansprechpartner auf dem WP Stand:

Martin Ubl
Ulrich Hirsch

WP BAKERYGROUP

 **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

IBA 2009

WP BAKERYGROUP

Halle 10

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

Der ROTOTHERM® dreht richtig auf!

Zur IBA präsentiert WP eine ROTOTHERM Variante in „Limited Edition“ mit NAVIGO Steuerung.

IBA 2009 – Ein Bäcker der sich heute für einen Stikkenofen interessiert, hat vieles zu berücksichtigen. Vor allem muss der neue Ofen sicherstellen, dass die gewünschten Produkte tagtäglich in höchster Qualität produziert werden können. Eine einfache Bedienung, eine intelligente, kinderleicht zu bedienende Steuerung und eine energiesparende Konstruktion und Technologie, vervollständigen den perfekten Stikkenofen. Erst wenn das Gesamtpaket stimmt, können Preis und Leistung bewertet werden.

Um so einen Ofen zu bauen ist einiges an Know-how, Anwenderwissen und Erfahrung notwendig. Nur dann ist es möglich, einen Stikkenofen zu entwickeln, der die wertvollsten Ressourcen Mensch, Material und Zeit schont und in den Mittelpunkt rückt.

Der WP ROTOTHERM ist genau so ein Ofen. Er wurde über viele Jahre in enger Zusammenarbeit mit Bäckern weiterentwickelt und perfektioniert. Heute setzt der ROTOTHERM in den Bereichen Backqualität, Gleichmäßigkeit und Energieeffizienz Maßstäbe.

Zur IBA präsentiert WP nun eine ROTOTHERM Generation als IBA Edition in limitierter Auflage. Ausgestattet mit der intelligenten NAVIGO Steuerung wurden sowohl Leistung als auch Ausstattung verbessert.

- NAVIGO bedeutet z.B.: Online-Fernüberwachungen und Diagnosen, einfache Menüführung, flexibel und kundenindividuell programmierbar, Energieeinsparung durch vollautomatisierte Abläufe, Beschwadung und vieles mehr.
- Der ROTOTHERM IBA Edition ist geeignet zur Aufnahme ALLER gängigen Stikkenwagen
- VARIOPILOT passt die Luftgeschwindigkeit produktbezogen an und garantiert so eine optimale Backqualität

Der ROTOTHERM RE 1020 IBA Edition ist komplett in Niro-Ausführung und wird auf der IBA im Rahmen des groß angelegten „live baking“ am WP Stand in Halle 10 präsentiert.

Ansprechpartner auf dem WP Stand:

Ulrich Hirsch

Bernd Dannenhauer

WP BAKERYGROUP

 **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

HORSTMANNGROUP

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

Geschickt beschickt – ohne Schwerstarbeit

Auf der IBA zeigt die WP BAKERYGROUP, welche Erleichterungen in der Produktion durch automatische Beschickungssysteme möglich sind.

IBA 2009 – Wie lässt sich die oft schwere und nicht ungefährliche Arbeit von Bäckern einfacher gestalten? Diese Frage hat Werner & Pfleiderer vor bereits bald 20 Jahren beantwortet, in dem das Unternehmen den ersten Roboter zur vollautomatischen Beschickung und Entleerung von Etagenöfen auf den Markt gebracht hat.

Natürlich ist die Entlastung der Mitarbeiter von körperlich schwerer Arbeit nur einer von vielen Aspekten, die für die Investition in WP Beschickungssysteme sprechen.

Der Zeitgewinn zum Beispiel, da die Etagenöfen schneller be- und entladen werden können – und das mit weniger Personaleinsatz. Oder die Energieeinsparung sowie die Steigerung der Produktivität, die sich durch die optimale Auslastung der Ofenkapazität ergeben.

Aktuell bietet die **WP BAKERYGROUP** vier Systeme mit unterschiedlichem Leistungsvolumen an:

OBER PRO: vollautomatisch, für bis zu 8 Öfen und über 800 kg Teig pro Stunde

OBER: vollautomatisch, für bis zu 3 Öfen und bis 800 kg Teig pro Stunde

STEWARD: vollautomatisch, für bis zu 3 Öfen und 650 kg Teig pro Stunde

PAGE: halbautomatisch, für bis zu 3 Öfen und 650 kg Teig pro Stunde

Vollautomatische Beschickungssysteme OBER® PRO, OBER® & STEWARD®

Die integrierte, intelligente Steuerung sorgt dafür, dass die Be- und Entladevorgänge vollautomatisiert ausgeführt werden. Über programmierbare Rezepte fährt der Belader punktgenau die Herde an und holt die fertigen Backwaren heraus. Die Backzeiten werden so exakt eingehalten. Auch die Belegung erfolgt stets bei richtiger Backraumtemperatur.

Die Steuerung dieser Systeme befindet sich hinter einem Sicherheitszaun, sodass das Personal nie innerhalb den Aktionsradius der Anlage gelangt.

Halbautomatische Beschickungssystem PAGE®

Der PAGE® ist das Beschickungssystem für handwerkliche Bäckereien mit begrenzten, räumlichen Kapazitäten. Der PAGE® benötigt keine Umzäunung, da er sich nur durch Betätigen der Steuerungstaste in Bewegung setzt. In kürzester Zeit kann eine einzige Arbeitskraft so 1-3 Etagenöfen vollständig beschicken und entleeren.

Ansprechpartner auf dem WP Stand:

Bernd Dannenhauer

Ulrich Hirsch

WP BAKERYGROUP

 **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

03.10.2009 **Pressemitteilung IBA 2009**

Sie backen Aroma! WP Ladenbacköfen mit innovativen Features

Ein neue Variante des MATADOR® STORE wird auf der IBA zu sehen sein: der Durchschiebeofen

IBA 2009 – Teiglinge können noch so gut hergestellt und richtig in der Filiale gelagert worden sein – wenn der Ladenbackofen keine gute Backqualität liefert, war die ganze Mühe des Bäckers umsonst. Um Kunden im Laden mit frischesten, aromatischen Backwaren zu begeistern, ist eine ausgereifte Ladenbacktechnologie nötig. Deshalb sind die Ladenbacköfen von Werner & Pfleiderer – MATADOR® STORE (Etagenofen), BRILLANT (Umluftofen), SUPERIOR (Kombination Etagen-/Umluftofen) – mit neuester Technik ausgestattet, damit Bäcker ihre Kunden begeistern können.

Der Hochleistungsschwadenapparat des MATADOR® STORE erzeugt einen satten, nassen Schwaden, der im Backraum optimal verteilt wird. So bekommen die Gebäcke leckere Knusperkrusten, Glanz und hervorragenden Ausbund.

Im Gärraum verbessert die neuentwickelte Ultraschallbeschwungung einerseits die Produktqualität, andererseits die Energiebilanz. Der Dampf ist feiner, die Feuchtigkeitsdosierung präziser, das Gärklima besser. Die Teigstücke bleiben fleckenfrei. Der Energieaufwand beim Gären reduziert sich um 60 %, da nur noch eine kleine Heizung benötigt wird.

Power Management, die Technologie zur Reduktion von Anschlusswerten, begrenzt den Energieverbrauch beim Backprozess, z.B. beim MATADOR® STORE 6.8 von 7,45 kW auf 4,45 kW (inkl. 1,45 kW für den Dampferzeuger).

Der MATADOR® STORE bietet außerdem höhere Backkammern (220 mm), damit auch im Laden alle Produkte (bis 190 mm Höhe) abgebacken werden können. In der Variante mit erhöhtem Temperaturbereich sogar Pizzen.

Natürlich profitiert der Bäcker auch von der integrierten, intelligenten NAVIGO Steuerung. Mit großem, 8,4" Display, Vernetzbarkeit und Rezeptsicherung mit USB-Schnittstelle bietet sie hohen Bedienkomfort.

Auf der IBA 2009 zeigt WP erstmals eine Durchschiebe-Version des MATADOR® STORE. Mitarbeiter behindern sich so nicht mehr während des Beschickens hinter der Ladentheke, da die Beschickung rückseitig erfolgen kann. Von vorne entnehmen die Mitarbeiter kundenwirksam aromafrische Backwaren.

Der Umluftofen BRILLANT punktet u.a. mit VARIOPILLOT. Mit dieser Technologie wird die Umluftgeschwindigkeit in der Backkammer individuell an die jeweiligen Backwaren angepasst. Die Qualität unterschiedlicher Produkte lässt sich so in vielerlei Hinsicht noch weiter steigern: kein „Zubacken“ der Teiglinge, geringere Austrocknung, saftige Struktur, besserer Glanz, längere Frischhaltung.

Ansprechpartner auf dem WP Stand:
Olaf Oertelt

WP BAKERYGROUP

 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