

## OBBER PRO II

Données techniques		OBBER PRO II
Volume de rendement	en kg de pâte/h	Plus de 800
Fours/soles activables		Jusqu'à 8 / 48
Surface de cuisson utilisable	en m <sup>2</sup>	200
Vitesse de déplacement à la verticale	en m/sec	1,1
Vitesse de déplacement à l'horizontale	en m/sec	0,13 à 1,8
Vitesse d'enfournement	en m/sec	0,5
Vitesse de défournement	en m/sec	0,39



## OBBER PRO II

Système entièrement automatique d'enfournement  
et d'automatisation pour fours de production

**WERNER & PFLIEDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH**

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Allemagne // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-342 //  
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com



# OBER PRO II



## WP GreenEnergy

- Économies d'énergie grâce à une exploitation optimale du four



## WP SmartControl

- Facilité d'utilisation



## WP BakingQuality

- Respect des temps de cuisson
- Introduction toujours à la bonne température de la chambre de cuisson

### AVANTAGE :

- Excellente qualité artisanale avec la technique éprouvée de fours de cuisson à plaques de pierre WP ZYKLOTHERM®
- Commande intégrée intelligente des processus d'enfournement et de défournement
- Palette de produits flexible, reproductibilité à 100 %
- Rationalisation et travail facilité du fait de la suppression du travail physique pénible
- Efficacité énergétique grâce à une commande optimale entièrement automatique des processus
- Sécurité de la production grâce au WP OVEN-CONTROL et au DIAGNOSTIC À DISTANCE, ainsi qu'à Blue Value

- Système entièrement automatique d'enfournement et d'automatisation pour fours de production
- Conception modulaire pour un maximum de 8 fours à étages
- Commande centrale pour l'ensemble de l'installation
- Hausse de la productivité grâce à une exploitation optimale des fours

### MATADOR® MDV – FOURS :

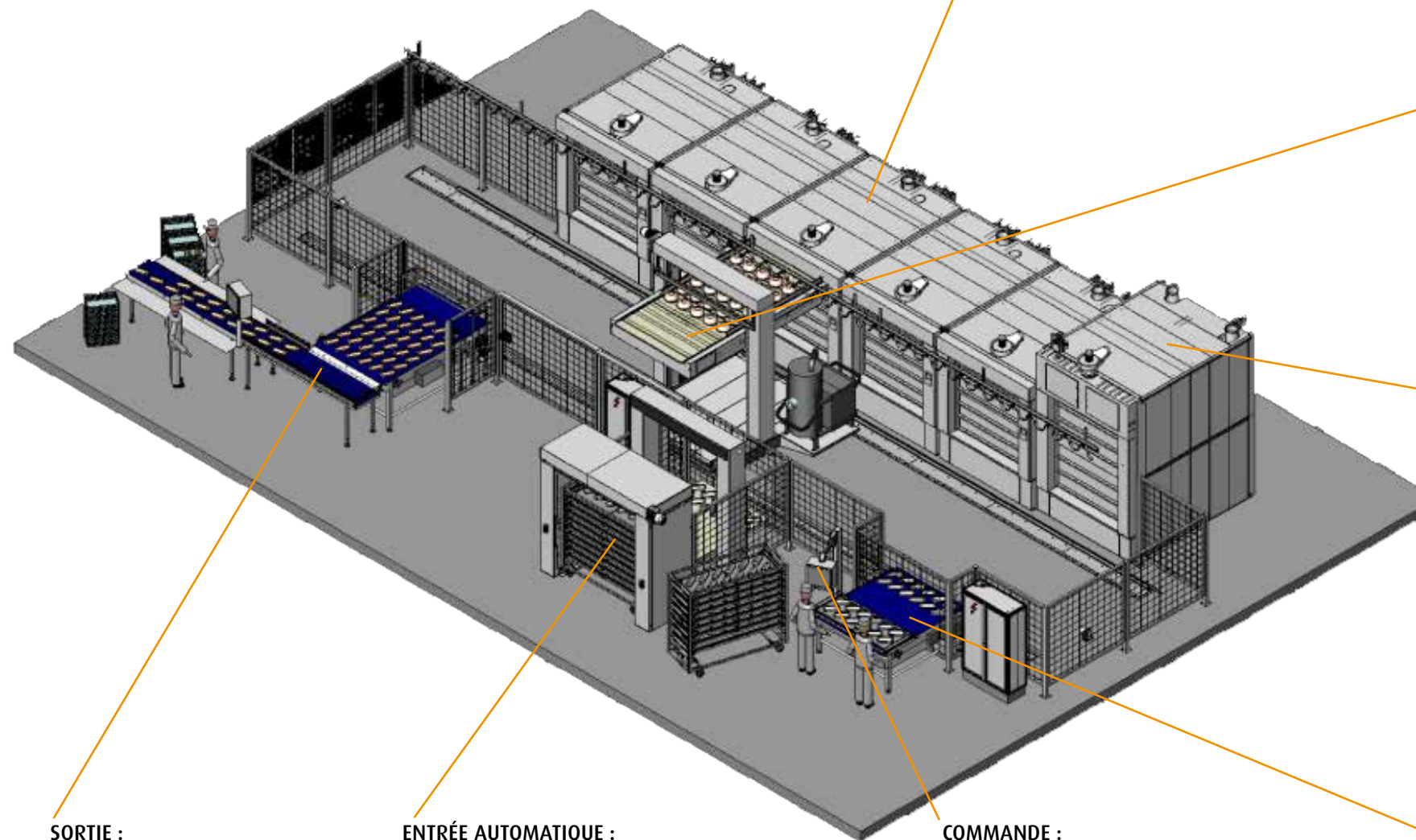
- Jusqu'à 8 fours à étages MATADOR® MDV possibles
- Profondeur des soles de 2 000 à 2 400
- Largeur des soles de 1 200 et 1 800
- Brûleurs à l'arrière du four
- Maintenance des fours par l'arrière pendant l'utilisation de l'installation OBER complète
- Résultat de cuisson WP MATADOR® garanti
- Éco-énergétiques grâce au système chauffant ZYKLOTHERM®

### CHARGEUSE :

- Indépendante, montée sur roues
- Retrouve la bonne position à 100 %
- Colonne de levage dans le « système élévateur » avec contrepoids
- À faible usure, car pas de sollicitation supplémentaire pour le mécanisme
- Vitesse maximale
- Sécurité de la production
- Efficacité énergétique

### FOUR DE PRÉCUISSON - MATADOR® MDV :

- Habillage intérieur intégral en plaques de pierre
- Hautes chambres de cuisson
- Températures extrêmement élevées atteignant jusqu'à 350 °C
- La chaleur emmagasinée par les pierres permet une cuisson à une température en baisse
- Excellente qualité artisanale comme dans un four à bois



### SORTIE :

- Sortie : Solutions de tables et de tapis convoyeurs avec poste de pulvérisation intégré

### ENTRÉE AUTOMATIQUE :

- Portail
- Système à ailes
- Remise automatique des armoires de fermentation finale continues
- Rationalisation, possibilité de commande par 1 seul opérateur
- Qualité de cuisson constamment élevée
- Enregistrement automatique des données de production

### COMMANDE :

- Pupitre de commande avec écran tactile pour l'ensemble de l'installation
- Commande centrale pour l'ensemble de l'installation
- Possibilité de mise en réseau par WP OVEN-CONTROL et de diagnostic à distance
- Optimisation entièrement automatique de l'occupation des fours
- Pré-cuisson et changement de cuisson sans intervention manuelle

### ALIMENTATION MANUELLE :

- Lisseuse à toile oblique
- Table à bande auto-agrippante
- Solutions spécifiques aux produits possibles