

Handwerkliche Produkte in höchster Qualität

Die für den vollautomatisierten Back- und Kühlprozess kombinierten WP Module **DECK- / Multi-Deck- / Tunnelöfen, VACUSPEED® und OBER®** sind Garanten für effizientes Backen, anhaltende Frische und Rösche.

- Handwerkliche Spitzenqualität mit bewährter WP ZYKLOTHERM®-Steinplatten-Backofentechnik
- Integrierte, intelligente Steuerung der Beschickungs- und Entladeprozesse
- Flexible Produktpalette, 100%ige Reproduzierbarkeit
- Rationalisierung und Arbeitserleichterung durch Wegfall schwerer körperlicher Arbeit
- Energieeffizienz durch optimale, vollautomatische Prozesssteuerung
- Produktionssicherheit durch WP OVEN-CONTROL und Ferndiagnose sowie Blue Value
- Minimalste Feuchtigkeitsverluste
- Viel länger anhaltende Rösche und Stabilität der Backwaren bei verkürzter Backzeit
- Unabhängigkeit von Wettereinflüssen
- Sofortige Schnittfähigkeit von Brot, direkt nach dem Abkühlen
- Reproduzierbare Ergebnisse durch speicherbare Programme
- Verbesserte und verlängerte Haltbarkeit (MDH) der Backwaren bis zu 3 Wochen
- Preisvorteil durch enorme Energieeinsparung im Kühlprozess – Produktionsleistung 80 % preiswerter als Schockfrost
- Zeitersparnis durch ca. 30 % Aufwandsparnis im Vergleich zum Schockfrost
- Geringerer Platzbedarf durch kompakte Modulbauweise
- Einfaches Handling
- Optimaler Auslastungsgrad der OBER-Anlage
- Tageszeitunabhängige Produktion gekühlter, haltbarer Produkte

Sämtliche Angaben sind unverbindlich. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.

WP BAKERYGROUP

WP Kemper

WP Haton

WP Riehle

WP Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

Werner & Pfleiderer
Lebensmitteltechnik GmbH
von-Raumer-Straße 8-18
91550 Dinkelsbühl

Fon +49 (0) 98 51-905-0
Fax +49 (0) 98 51-905-8342

info@wp-l.de
www.wp-l.de

Industrielle Vakuumkühlung mit **VACUSPEED®**
für Deck-, Multi-Deck- und Tunnelöfen

**Frische und Rösche
durch clevere Prozesse**



Beste Produkte in höchster Qualität durch unser Modulsystem

Vollautomatisches Beschickungs- und Automatisierungssystem für verschiedene Anlagenarchitekturen mit integrierter Vakuumbühlung

Die gezeigte Anlage besteht aus drei Werner & Pfleiderer Komponenten, die optimal aufeinander abgestimmt sind. Sie können mit dem Beschickungssystem OBER® und der effizienten VACUSPEED® Kühlung auch Anlagenarchitekturen realisieren, die mit Multideck- oder Tunnelöfen ausgestattet sind. Besonders vorteilhaft ist dabei das automatische Beladen und Entladen des stationären Zellenkörpers durch den OBER®. So wird auf teure und anfällige Mechanik in der Vakuumanlage verzichtet. In der VACUSPEED® Vakuumzelle werden die Produkte dabei gleich nach dem Backen in kürzester Zeit abgekühlt, um Frische und Rösche der Produkte zu verlängern und gleichzeitig sofortige Schnittfestigkeit und Verpackungsfähigkeit zu erreichen.

3

MATADOR® MDV Ofen

- Garantiertes WP MATADOR® Backergebnis
- Energieeffizient durch das ZYKLOTHERM®-Heizsystem

Beispielhafte alternative Anlagenarchitekturen:

- | | | | |
|----|---------------|------------|------------|
| a. | Tunnelofen | OBER® | VACUSPEED® |
| b. | Multideckofen | OBER® | VACUSPEED® |
| c. | OBER® | Etagenofen | VACUSPEED® |

2

OBER® Beschickungssystem

- Höchste Geschwindigkeit, bis zu 2 m pro Sekunde
- Produktionssicherheit
- Energieeffizienz
- Verschleißarm
- Flexibles Produktspektrum vom Brötchen bis...

4

VACUSPEED® Kühlung

- Äußerst effektives, energiesparendes Abkühlen von teil- und fertigbackenen Produkten
- Viel länger anhaltende Rösche und Stabilität der Backwaren bei verkürzter Backzeit
- Verlängerte Mindesthaltbarkeit um bis zu 3 Wochen
- Für höchste Produktqualität
- Minimalste Feuchtigkeitsverluste
- Unabhängigkeit von Wettereinflüssen
- Sofortige Schnittfähigkeit bei Brot
- Enorme Energieeinsparung
- Geringer Platzbedarf

1

Anlagen-Steuerung

- Zentrale vollautomatische Steuerung der gesamten Anlage
- Automatische Optimierung der Ofenbelegung
- Automatisches Umsetzen der gebackenen Produkte in die Vakuumkammer
- Automatisches Entleeren der Vakuumzelle mit Übergabe auf Transportband

Die VACUSPEED® Kühlung ermöglicht:

Schnellere Kühlung auf Schnitt- und Verpackungstemperatur

Ofenheiße Ware wird in der Vakuumzelle in durchschnittlich 6 bis 8 Minuten auf niedriges Temperaturniveau abgekühlt. Konventionelle Kühlmethoden benötigen dafür rund 45 Minuten und einen um zwei Drittel höheren Energieinsatz.

- Vorteile:**
- Minimaler Feuchtigkeitsverlust
 - Energiekosteneinsparung
 - Zeiteinsparung durch deutlich schnelleres Abkühlen auf Schnitt- und Verpackungstemperatur (ca. 30°)

Verlängerung der Mindesthaltbarkeit

Ofenheiße Ware kühlt die VACUSPEED® innerhalb weniger Minuten auf eine Temperatur von +4 °C bis +8 °C ab. Der Kühlprozess verlängert die Mindesthaltbarkeit von Backwaren um bis zu 3 Wochen. Da beim Vakuumieren Keime abgetötet werden, gelangen die fertigen Produkte somit nahezu keimfrei in die Verpackung.

- Vorteile:**
- Verlängerung der Haltbarkeit um bis zu 3 Wochen

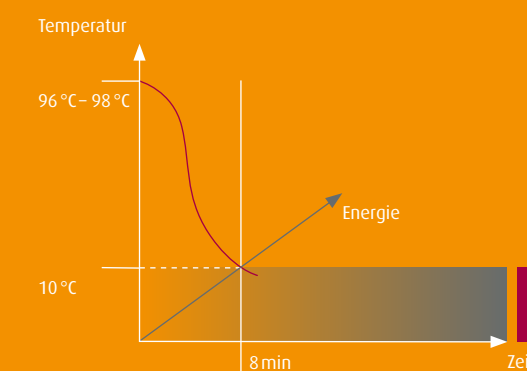
Lang anhaltende Rösche und Stabilität der Backwaren

Mit ihrem patentierten, teigtechnologischen Verfahren kühlt die Vakuumzelle VACUSPEED® schnell, schonend und mit minimalem Feuchtigkeitsverlust. Das Ergebnis sind saftige und stabile Backwaren in bester Qualität.

- Vorteile:**
- Saftige und stabile Backwaren in bester Qualität
 - Unabhängigkeit von Wettereinflüssen
 - Längere Frischhaltung
 - Minimaler Feuchtigkeitsverlust

Effizienz und Zeitersparnis im Vergleich zu konventioneller Kühlung

VACUSPEED® – Kühlung



Ofenfrische Backwaren im Raum abgekühlt

