

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

ROTOTHERM[®] Green

**UNE CUISSON SANS COMPROMIS,
CONSOMMANT UN MINIMUM D'ÉNERGIE**

WP Bakery Technologies



WP BAKERYGROUP

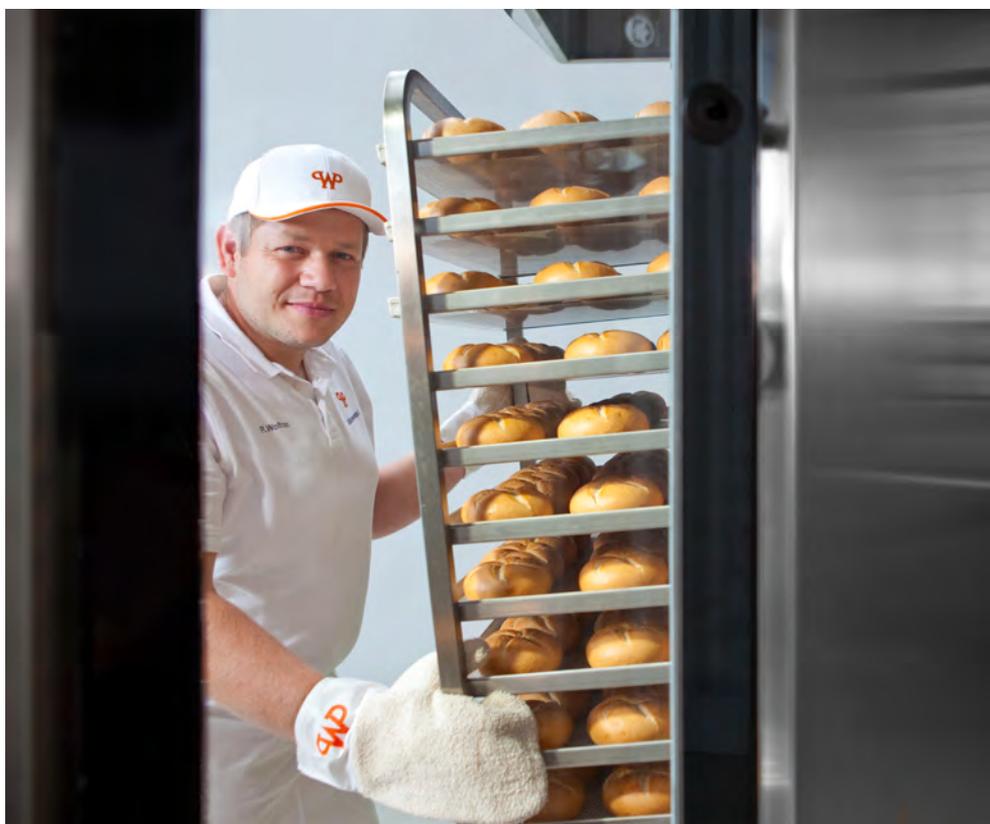


Nous sommes WP.

Nous sommes **WP** Bakery Technologies. Depuis plus de 140 ans, nous développons des solutions techniques destinées aux boulangers. Nous fabriquons, installons et assurons le suivi des fours, ainsi que des machines et installations pour des boulangeries, des entreprises artisanales et des productions industrielles. Dans le monde entier. Notre four à étages MATADOR® est légendaire. Dans le GROUPE **WPBAKERY**, nous sommes les experts pour tout type de fours et leurs systèmes d'enfournement, pour des installations de travail de la pâte et des systèmes de refroidissement sous vide.



Nous sommes une entreprise du GROUPE **WP BAKERY**. Nous proposons aux boulangeries la chaîne de processus complète en matière de technique de boulangerie : pour l'artisanat et l'industrie, les produits boulangers frais et à longue conservation. Nous sommes les seuls du secteur à pouvoir le faire. Nous sommes par conséquent leaders du marché mondial. Nous produisons tout ce dont le marché a besoin. Nos équipements de machines comprennent la préparation de la pâte, la division de la pâte et le façonnage, la cuisson en fours à étages, à chariots rotatifs ou en fours continus, leur enfournement automatisé, la cuisson et la friture, ainsi que le refroidissement sous vide.



WP Bakery Technologies

Nous travaillons pour les boulangers et ce, depuis longtemps. Nous réussissons dans notre domaine. Car nos clients, des boulangers du monde entier, réussissent avec leurs produits. Nous sommes constamment à la recherche de la meilleure solution, de la meilleure technologie, du meilleur produit. Nous suivons les marchés et leurs exigences.

Nous sommes donc toujours en mouvement, avec nos clients.

Nous nous montrons novateurs et gardons toujours le cap sur l'avenir : **FutureWork** est notre passion. Depuis plus de 140 ans, nous n'avons cessé de développer et de perfectionner de nouvelles technologies de cuisson, innovantes à leur époque, pour les fours à étages, à chariots rotatifs, les fours à bois, les fours continus, les fours de boulanger. Nos fours de marque MATADOR®, ROTOTHERM®, UNITHERM®, PELLADOR® et MEGADOR® sont utilisés partout dans le monde, jour après jour.

Nous travaillons intensivement à ce que les productions de nos clients fonctionnent, ce que nous appelons **ProductionCare**.

>>> Envie d'en savoir plus ? www.wp-l.de

ROTOTHERM Green

WP Bakery Technologies



ROTOTHERM® Green

LA TECHNIQUE POUR UNE QUALITÉ DE CUISSON OPTIMALE

Votre four de cuisson contribue aussi de manière décisive à la réussite de votre boulangerie. Il détermine amplement la qualité des produits et influe sur la rentabilité de votre entreprise par sa consommation d'énergie.

Une technique de four rentable combine par conséquent une qualité de cuisson optimale à une efficacité énergétique élevée. C'est exactement ce pourquoi le **ROTOTHERM® Green** est optimisé !

Les six propriétés uniques du ROTOTHERM® Green vous garantissent une cuisson sans compromis, consommant un minimum d'énergie.





**EXCELLENTE
PERFOR-
MANCES,
CONSOMMATION
RÉDUITE**



Réglage précis du four avec échangeur de chaleur efficace



Les moteurs modernes à la cylindrée réduite délivrent d'excellentes performances grâce à de nouvelles technologies, tout en consommant peu d'énergie. Les ingénieurs WP ont appliqué avec brio cette tendance réussie au **ROTOTHERM® Green**.

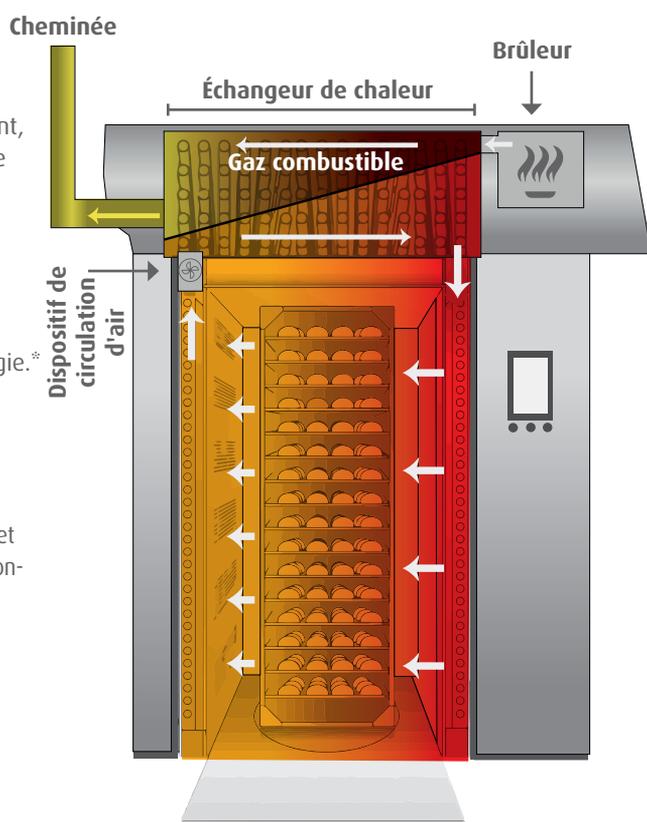
Le « moteur » du four à chariot est un brûleur de petite taille à la puissance connectée réduite, combiné à un échangeur de chaleur innovant. Une technique optimale qui nécessite peu de combustible et donne ainsi d'excellents résultats de cuisson. Cela fonctionne pour la simple raison suivante : l'énergie qui partait jusque-là en fumée par la cheminée est exploitée à son maximum par l'échangeur de chaleur.



AUTRES AVANTAGES :

- **Qualité des pains :**
une croûte croustillante, se cassant délicatement,
une mie moelleuse grâce à un apport d'énergie
optimal
- **Durée de vie :**
longue grâce à un acier WP spécial
- **Effet d'économies :**
réduction de 25 % de la consommation d'énergie.*
- **Amortissement :**
coûts énergétiques minimaux à l'unité.
- **Écologie :**
Réduction de 25 % de la consommation d'énergie et
diminution des émissions de CO₂, préservant l'environnement.*

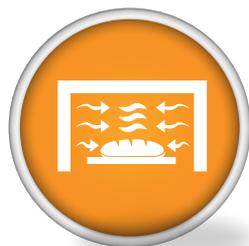
* par rapport au modèle 2012



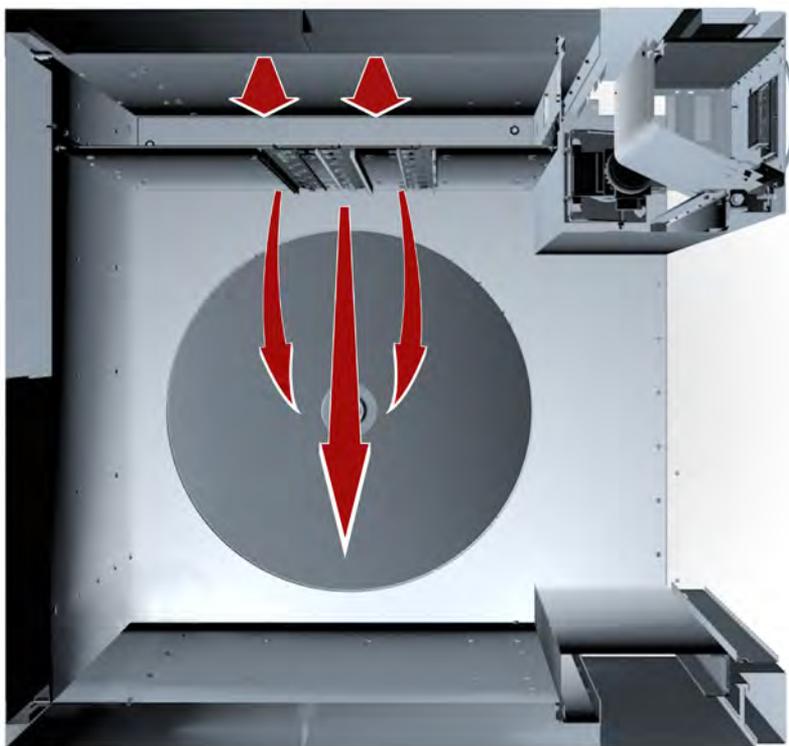


CUISSON **INNOVANTE**

GUIDAGE D'AIR OPTIMISÉ POUR DES PAINS DE QUALITÉ



Dans le bon sens avec **ROTOTHERM® Green** ! L'air est dirigé avec précision sur les produits , par la paroi à buses complète. Vous obtenez ainsi des résultats de cuisson homogènes à chaque emplacement du chariot de cuisson. En outre, le guidage d'air optimisé apporte plus d'énergie sur les pâtons, diminue le temps de cuisson et rend les pains et viennoiseries particulièrement moelleux.



CELA SIGNIFIE POUR VOUS :

- Homogénéité et qualité reproductible
- Répartition optimale de la chaleur et de la buée
- Pains plus moelleux
- Hausse de la production à l'heure



À TOUTE VAPEUR !

EXCELLENTE BUÉE RÉPONDANT AUX EXIGENCES LES PLUS ÉLEVÉES

Le **ROTOTHERM®Green** présente une excellente performance de buage. Son appareil à buée fonctionne « à toute vapeur » ! La buée saturée donne des pains moelleux. Un vrai régal pour les yeux et pour les papilles, que vos clients adoreront !

CELA SIGNIFIE POUR VOUS :

- La buée particulièrement homogène fournit des pains très moelleux.
- Plus de volume grâce à la buée saturée.





WP THERMOPACKAGE

ISOLATION INNOVANTE = DES ÉCONOMIES JUDICIEUSES



Que faites-vous quand vous avez froid? Vous vous habillez chaudement de la tête au pied ! Nous en avons fait **de même** avec le **ROTOHERM® Green**. Chapeau et manteau chez l'homme correspondent sur le four au **WP THERMOPACKAGE** : un tout nouveau concept d'isolation.

L'isolation complète, le sol isolé, une rampe rabattable et le joint de porte étanche à la vapeur sur tout le pourtour conservent la précieuse chaleur et la buée dans le four et minimisent les pertes calorifiques. Le **ROTOHERM® Green** économise ainsi beaucoup d'énergie qui vous coûterait cher sinon.

AUTRES AVANTAGES :

- Isolation high-tech complète
- Rampe rabattable et joint de porte sur tout le pourtour, d'où une réduction des pertes calorifiques (étanchéité à la vapeur).

CELA SIGNIFIE POUR VOUS :

- Le réchauffement du sol ne dépasse pas 100 °C. Le plancher du fournil est ainsi nettement moins sollicité.
- L'absence de condensation au sol permet une meilleure longévité du four.



Isolation

Plancher du fournil



WP NAVIGO³

Les voitures du futur navigueront automatiquement dans la circulation. Avec le **ROTOTHERM® Green**, le futur est déjà là grâce au **WP NAVIGO³**. Le logiciel est si intelligent que vous pouvez sans souci lâcher le volant, ou plus exactement laisser la commande entièrement automatique du four faire le travail.

WP NAVIGO³ ...

- ... est simple et intuitif dans son utilisation.
- ... permet de réguler individuellement la température, la vitesse de recirculation de l'air et la vapeur.
- ... garantit une qualité de cuisson constante.
- ... optimise les durées de fonctionnement des brûleurs et diminue ainsi les coûts énergétiques.
- ... applique des recettes existantes à partir de programmes de cuisson précédemment utilisés.
- ... donne l'accès uniquement aux personnes autorisées par attribution d'un mot de passe.
- ... peut être mis en réseau via WP BakeryControl (option)
- ... Avec **WP UISSON ISOTHERMIQUE**, le système d'enfournement partiel automatique.
- ... assiste les opérateurs avec **WP ASSISTANT**. Des clips vidéo faciles à comprendre expliquent le nettoyage, l'entretien et la maintenance.



WP SmartControl

Convivialité d'utilisation, sécurité de la production et grande disponibilité : voilà ce qu'est le WP SmartControl. D'un point de vue pratique, cela signifie : les machines et installations de WP sont faciles à utiliser, ont une commande par menus identique avec des pictogrammes, des couleurs et des processus uniformes et vous proposent sur demande un diagnostic à distance et une télémaintenance sûrs et performants.



REIOTHERM

REIOTHERM

Handrezept

Handrezept

240 °C

01:41



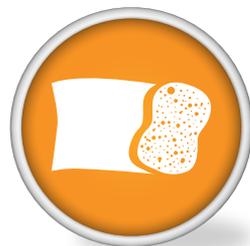
Informations





HYGIÈNE

UN ÉQUIPEMENT PROPRE



Prévenir la saleté, la détecter et l'éliminer. Cela semble aisé en théorie. Mais qu'en est-il au quotidien, lors des journées de travail intenses ? Rien de plus simple avec le **ROTOTHERM® Green** ! En effet, le four est conçu de façon à pouvoir être nettoyé parfaitement et très rapidement.

- Sol durablement sac grâce à une conception nouvelle de l'isolation du fond du four
- Limite des zones de saleté autour du plateau rotatif.
- Parois intérieures lisses sur lesquelles la saleté n'adhère quasiment pas.

Le **ROTOTHERM® Green** est propre en un tour de main. Vous gagnez ainsi du temps de travail précieux que vous pouvez sûrement mettre mieux à profit qu'en faisant du nettoyage.

DURABILITÉ

Les machines propres et bien entretenues durent plus longtemps. Pour faciliter l'entretien tout autant que le nettoyage, nous avons amélioré plusieurs détails du **ROTOTHERM® Green**. Ces améliorations cumulées augmentent considérablement la durée de vie de votre précieux four.

CELA SIGNIFIE POUR VOUS :

- Temps minimum consacré au nettoyage.
- Simplicité d'exécution maximum.
- Maintien de la valeur.



WP CleanTec

La saleté ne doit tout simplement pas apparaître. Si on ne peut l'éviter, elle doit pouvoir être détectée et éliminée facilement. C'est là le concept de WP CleanTec. Il est mis en application au moyen de constructions préventives, de détails astucieux sur les machines et de matériaux innovants : pour un maximum d'hygiène !



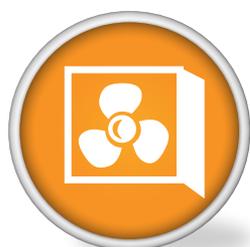
OPTIONS DU ROTOTHERM® Green

VOUS AVEZ LE CHOIX !

Jantes en alu ou acier, boîte automatique ou manuelle ? Vous équipez votre nouvelle voiture précisément selon vos besoins. Vous devriez en faire de même avec un nouveau four.

Le **ROTOTHERM® Green** vous propose une multitude d'options. Vous pouvez ainsi adapter votre four de manière personnalisée en fonction de vos exigences et de votre assortiment : pour des produits haut de gamme qui enthousiasment vos clients et avec lesquels vous vous démarquez de vos concurrents.

Cinq options rendant votre ROTOTHERM® GREEN aussi unique que votre assortiment de produits !



WP Thermogate



WP Variopilot



WP IEC



WP BakeryControl



WP CoreProbe



WP THERMOGATE

LE TURBO DE QUALITÉ POUR LA CUISSON COUP SUR COUP

Tel un turbo décuplant la puissance d'une voiture de sport, le **WP THERMOGATE** augmente la capacité de chauffage du four. Cela réduit considérablement les temps de réchauffement ! Vous pouvez ainsi produire beaucoup plus de pains à l'heure grâce à une cuisson réellement coup sur coup.

Le turbo de qualité accélère le processus de production et augmente en plus la qualité. Avec **WP THERMOGATE**, vous cuisez des pains de qualité supérieure.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Position 1

Avant le changement du chariot de cuisson, il est possible d'activer **WP THERMOGATE** par simple pression d'une touche. Le brûleur continue de fonctionner sous contrôle et réchauffe l'air du bloc d'énergie fermé.



Position 2

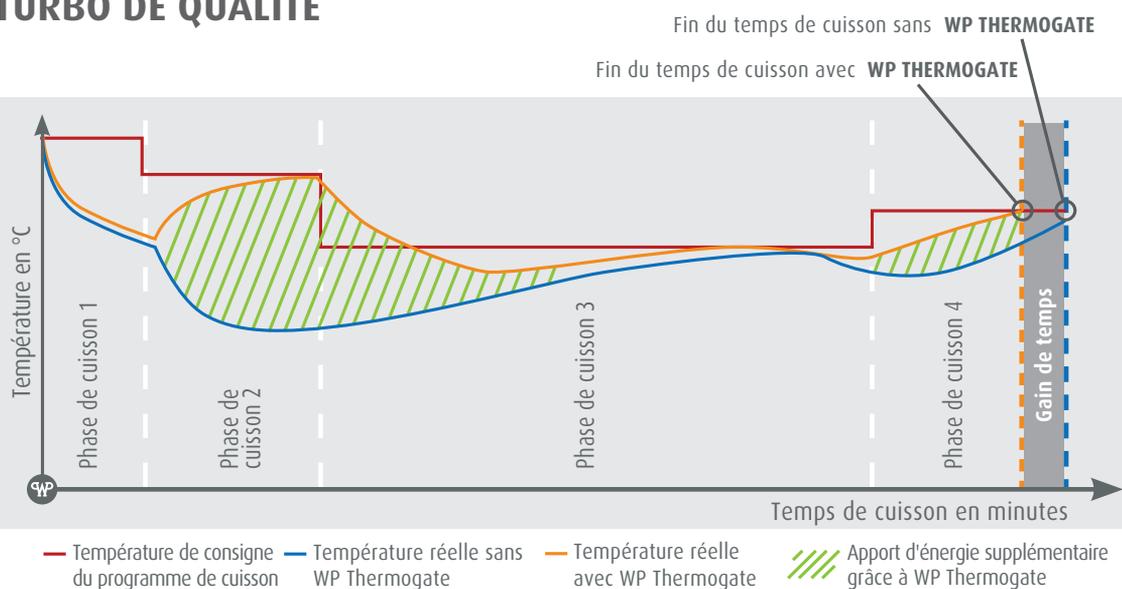
Après le changement de chariot, le programme de cuisson est démarré. La buée agit dans une atmosphère calme, avec le **WP THERMOGATE** fermé. Le brûleur continue de fonctionner dans le bloc d'énergie fermé.

Position 3

Après le buage, le **WP THERMOGATE** s'ouvre. Le bloc d'énergie chauffé met aussitôt à disposition l'énergie nécessaire, sans délai. Ceci garantit des résultats de cuisson optimaux.



TURBO DE QUALITÉ



DIMINUTION DES TEMPS DE CUISSON ET D'ENFOURNEMENT

ici par exemple avec des viennoiseries

SANS WP THERMOGATE



AVEC WP THERMOGATE



VOS AVANTAGES :

- Produits de la boulangerie moelleux avec de belles incisions et plus de volume
- Réduction de 10 % du temps de cuisson grâce à un apport d'énergie supérieur
- Véritable cuisson coup sur coup
- Capacité de cuisson accrue par heure
- Protection du brûleur par bypass, pas de surchauffe du brûleur



WP **VARIPILOT**



À CHAQUE PRODUIT DE BOULANGERIE, LA BONNE QUANTITÉ DE CHALEUR TOURNANTE

Pour arriver au mieux à destination, vous conduisez sûrement plus lentement en ville que sur autoroute. Le **WP VARIPILOT** est tout aussi prévoyant. Il contrôle la quantité d'air dans la chambre de cuisson en l'adaptant parfaitement aux besoins du produit fini donnés.

QUANTITÉ D'AIR PLUS IMPORTANTE POUR UNE CUISSON PLUS PUISSANTE

- Réchauffement plus rapide
- Temps de cuisson réduit
- Plus de croûte
- Incision améliorée
- Plus de volume

QUANTITÉ D'AIR PLUS FAIBLE POUR UNE CUISSON EN DOUCEUR

- Produit de la boulangerie plus moelleux
- Surface brillante

Le **WP VARIPILOT** est réellement unique avec ses possibilités de réglages variables, ajustables avec précision ! Vous cuisez ainsi un assortiment encore plus varié dans la meilleure qualité qui soit.



WP BakingQuality

Les boulangers exigeants souhaitent des machines et installations avec lesquelles ils peuvent produire des produits de la boulangerie haut de gamme. Cette technique, nous la prénommons WP BakingQuality.

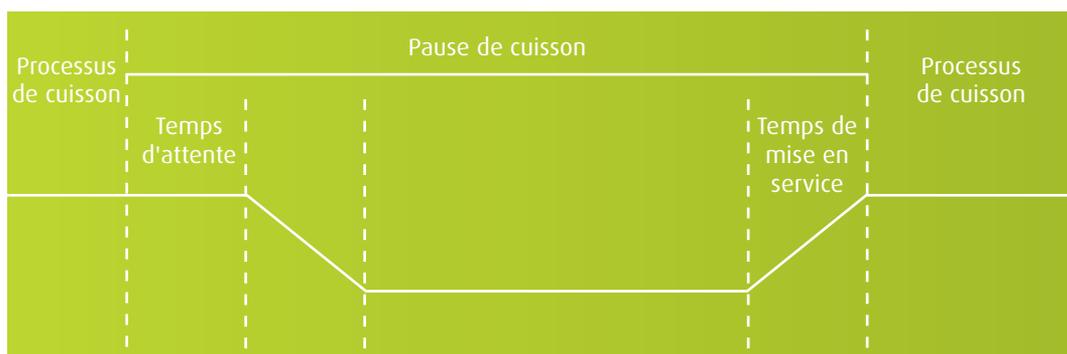


WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (IEC) L'ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE AUTOMATIQUE

Le système start-stop d'une voiture coupe automatiquement le moteur lorsque vous attendez à un feu rouge. Vous économisez ainsi du carburant, sans devoir faire quoi que ce soit.

WP IEC fonctionne tout aussi confortablement. Lors de la pause de cuisson, le logiciel intelligent baisse la température du four via une fonction de veille. Vos coûts énergétiques diminuent ainsi automatiquement. Juste avant le processus de cuisson suivant, la fonction de démarrage automatique augmente à nouveau la température à la valeur de consigne. Et vous voilà déjà prêt à vous lancer, comme devant un feu vert.

- Pas de **gaspillage d'énergie** dû au chauffage complet du four.
- Produits finis exceptionnels du fait du démarrage du processus de cuisson à la **température de consigne**.
- Particulièrement **efficace** pour les entreprises effectuant des pauses de cuisson liées à la production.



WP GreenEnergy

Consommation d'énergie la plus faible possible - efficacité la plus élevée possible : c'est dans cet esprit que nous mettons au point des solutions techniques innovantes qui préservent des ressources d'énergie précieuses, polluent moins l'environnement et réduisent les coûts énergétiques des boulangeries.



WP BakeryControl

LA QUALITÉ GRÂCE À LA TRANSPARENCE

- Le logiciel central pour votre boulangerie
- Adapté à tous les fours WP (installation « Plug & Play »)
- Enregistrement, visualisation et exportation des données relatives aux fours, aux recettes et à la

PRODUCTION



OPTIMISATION



STATISTIQUES



VOS AVANTAGES POUR UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- ✚ Utilisation efficace de tous les fours
- ✚ Réduction des temps d'inactivité
- ✚ Optimisation de l'ordre de cuisson
- ✚ Gains sensibles en matière de fraîcheur
- ✚ Gestion des utilisateurs et des droits
- ✚ Disponible sur tous les appareils connectés à Internet
- ✚ Gestion individuelle des recettes
- ✚ Une vue à 360° sur vos processus de cuisson

SÛR ▶ MEILLEUR ▶ NUMÉRIQUE



WP COREPROBE

VOTRE ENTRÉE RÉUSSIE DANS LE FUTUR INTELLIGENT DE LA CUISSON AU FOUR

Le WP CoreProbe est le module supplémentaire pour votre WP ROTOTHERM® Green pour la mesure de la température à cœur. Vous bénéficiez d'un support fiable dans votre travail quotidien et vos produits sont toujours cuits de manière optimale. WP CoreProbe – une sécurité accrue de processus et une documentation optimale de vos processus de cuisson.

POUR CHACUN LE DROIT

Nous proposons le capteur de température à cœur WP CoreProbe en trois variantes d'équipement :

- Affichage des résultats de mesure sur la commande **WP NAVIGO³**
- Affichage des résultats de mesure sur la commande **WP NAVIGO³** et évaluation sur votre ordinateur local (cloud BakeIT local)
- Affichage des résultats de mesure sur la commande **WP NAVIGO³** et évaluation dans le cloud BakeIT

VOS AVANTAGES

- Des résultats de cuisson encore meilleurs et réduction du temps de cuisson jusqu'à 20 %
- Sécurité accrue du processus, en particulier pour les produits semi-cuits
- Qualité constamment améliorée grâce à l'utilisation des données de température à cœur
- Capacité plus élevée et consommation d'énergie réduite grâce à des temps de cuisson plus courts Temps de cuisson
- Conformité facilitée aux normes sanitaires, p. ex. « feu tricolore d'hygiène », HACCP



ROTOTHERM® Green *drive through*

DEUX PORTES POUR NE LAISSER AUCUNE CHANCE AUX GERMES – LE FOUR COMME SAS D’HYGIÈNE

La deuxième porte du ROTOTHERM® Green drive through permet d'utiliser le four comme sas d'hygiène anti-germes, d'une grande efficacité. Cette variante du four à chariot rotatif ROTOTHERM® Green éprouvé, équipé d'une porte devant et derrière (passage), peut faire valoir tous ses avantages dès qu'il s'agit de produire des produits boulangers où la zone de production doit être séparée de la zone logistique, p. ex. pour conserver les produits cuits au four sans germes, avant l'emballage. Cela peut être important aussi bien dans les grandes boulangeries de supermarchés ou magasins alimentaires que lors de la production de produits boulangers sans gluten ou contenant des œufs.

Le four peut être utilisé comme un véritable sas d'hygiène, puisque les portes sont aussi verrouillées mutuellement pour éviter un simple passage.

SAS D’HYGIÈNE

- Séparation de la production et de l'emballage

OPTIMISATION DES PROCESSUS

- Rationalisation lors du déroulement de la production
- Points d'interface évités dans la production en ligne



WP NAVIGO³

- Commande au niveau de la porte avant lors du chargement du four
- Affichage du témoin de cuisson restante, de la température de la chambre de cuisson et touche d'arrêt à l'arrière du four
- Possibilité de commande à l'arrière du four (prélèvement) pour poursuivre la cuisson

**PRÉLÈVEMENT À
L'ARRIÈRE
DU FOUR**



**ENFOURNEMENT
PAR L'ACCÈS DE
PRODUCTION**

UNE CUISSON SANS COMPROMIS, CONSOMMANT UN MINIMUM D'ÉNERGIE

Les excellentes qualités du ROTOTHERM® Green vous garantissent une cuisson sans compromis, consommant un minimum d'énergie, même en drive through.



ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY

L'OUVRIER LOURD PARMIL LES FOURS À CHARIOT ROTATIF

Le Rototherm Green HEAVY DUTY est la solution idéale lorsqu'il s'agit de cuire de grandes quantités d'un produit dans un four à chariot rotatif, lorsque la charge du plateau rotatif est très élevée en raison du produit à cuire (par ex. toast, groupement de moules) ou lorsque l'on utilise des chariots rotatifs de grande format.

Le Rototherm Green HEAVY DUTY est l'ouvrier lourd de la série Rototherm Green avec toutes les caractéristiques et options éprouvées. Une technique de four rentable pour une qualité de cuisson optimale à une efficacité énergétique maximale.

LES TROIS CARACTÉRISTIQUES UNIQUES DU ROTOTHERM GREEN DANS LA VERSION HEAVY DUTY.

- Pour 2 chariots rotatifs 580 x 780 mm / 600 x 800 mm
- Pour chariots rotatifs jusqu'à 1 560 mm de diagonale
- Pour charge du plateau jusqu'à 750 kg



UNE CUISSON SANS COMPROMIS, CONSOMMANT UN MINIMUM D'ÉNERGIE

Les excellentes qualités du ROTOTHERM® Green vous garantissent une cuisson économe en énergie sans compromis, même avec le HEAVY DUTY.





BILAN ROTOTHERM® Green

LE FOUR QUI SUSCITE L'ENTHOUSIASME !

APERÇU DES POINTS LES PLUS IMPORTANTS :

- Qualité de cuisson optimale sans compromis.
- Économies d'énergie certifiées de 28,7 %, réduction de la consommation d'énergie et préservation de l'environnement.*
- Guidage d'air optimal, pour une excellente qualité des produits.
- Excellente buée répondant aux exigences les plus élevées
- Concept d'isolation innovant, minimisant les pertes calorifiques.
- Commande du four intelligente, entièrement automatique.
- Pour les exigences d'hygiène les plus strictes : facilité du nettoyage, simplicité de la maintenance.
- La solution idéale pour chaque besoin de cuisson dans un four à chariot rotatif.

* par rapport au modèle précédent RE 1020 à partir de 2012

Modèle	ROTOTHERM® Green + ROTOTHERM® Green drive through		ROTOTHERM® Green HEAVY DUTY
	1020	1280	1560
WP VARIOPILOT (circulation d'air variable)	✓	✓	✓
WP THERMOGATE (position d'enfournement)	✓	✓	✓
WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL (IEC)	✓	✓	✓
WP CoreProbe (capteur de température à cœur)	✓	✓	✓
WP BakeryControl	✓	✓	✓
Chambre de cuisson agrandie (+140 mm)	✓	✓	✓
Entraînement de plateau tournant avec démarrage en douceur	✓	✓	-
Volet des gaz de fumée	✓	✓	✓
Échangeur thermique des fumées	✓	✓	✓
Brûleur à air soufflé fonctionnant au fioul/ gaz (ELCO / Weishaupt)	✓	✓	✓
Regroupement des gaz de fumée et de la buée	✓	✓	✓
Chauffage électrique	✓	✓	-
Rampe allongée (380 à 1000 mm)	✓	✓	✓
Renforcement du plateau tournant à kg	450	550	-



R. Wolfrum

Wolfrum
Brot & Backwaren



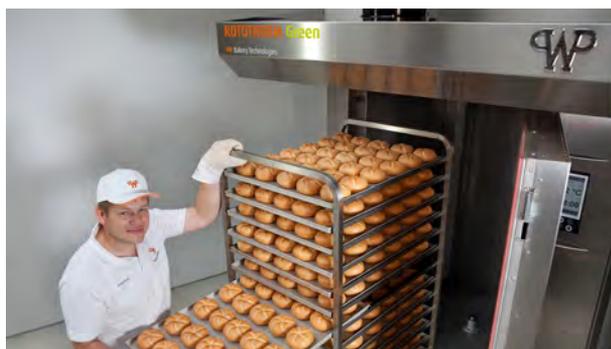
UNE BONNE **EXPÉRIENCE** TESTER PERSONNELLEMENT LE **ROTOTHERM® Green**

Performances de conduite impressionnantes, confort agréable, maniement aisé : lors de l'achat d'une voiture, vous testez les qualités vantées par la publicité en effectuant un essai sur route.

Vous pouvez découvrir les propriétés exceptionnelles du **ROTOTHERM® Green** dans les centres de cuisson du **WP BAKERYGROUP** dotés d'un équipement professionnel.

Car rien ne remplace l'expérience personnelle ! Lors de votre test de cuisson personnel, amenez avec vous vos matières premières d'origine et vos recettes individuelles pour tester la qualité de cuisson du **ROTOTHERM® Green**. Nous en sommes convaincus :

vous serez impressionnés !



think process!



VOUS POUVEZ NOUS FAIRE CONFIANCE !

Grâce au label de qualité WP, vous reconnaissez en un clin d'œil dans quels domaines les machines WP sont premières de leur classe.

WP BakingQuality

Les boulangers exigeants souhaitent des machines et installations avec lesquelles ils peuvent produire des produits de la boulangerie haut de gamme. Cette technique, nous la prénommons WP BakingQuality.



WP SmartControl

Convivialité d'utilisation, sécurité de la production et grande disponibilité : voilà ce qu'est le WP SmartControl. D'un point de vue pratique, cela signifie : les machines et installations de WP sont faciles à utiliser, ont une commande par menus identique avec des pictogrammes, des couleurs et des processus uniformes et vous proposent sur demande un diagnostic à distance et une télémaintenance sûrs et performants.



WP GreenEnergy

Consommation d'énergie la plus faible possible - efficacité la plus élevée possible : c'est dans cet esprit que nous mettons au point des solutions techniques innovantes qui préservent des ressources d'énergie précieuses, polluent moins l'environnement et réduisent les coûts énergétiques des boulangeries.



WP CleanTec

La saleté ne doit tout simplement pas apparaître. Si on ne peut l'éviter, elle doit pouvoir être détectée et éliminée facilement. C'est là le concept de WP CleanTec. Il est mis en application au moyen de constructions préventives, de détails astucieux sur les machines et de matériaux innovants : pour un maximum d'hygiène !



WP Blue Value

Grâce à des prestations complètes de service après-vente et d'assistance, WP Blue Value fait en sorte que votre parc de machines fonctionne constamment en toute sécurité, sur toute la durée du cycle de vie.



think process!

 **BAKERYGROUP**

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
Industrial Bakery Technologies

 **Kemper**

 **Haton**

 **Riehle**

NOS MARQUES

WP BAKER'S EQUIPMENT

WP PIZZA

WP DONUT

WP ROLL

WP TOAST

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-8342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com