

think process!



OBER PRO II

Vollautomatisches Beschickungs- und
Automatisierungssystem für Produktionsöfen

OBER PRO II



WP GreenEnergy

- Energieeinsparung durch optimale Ofenauslastung



WP SmartControl

- Leichte Bedienbarkeit



WP BakingQuality

- Einhaltung der Backzeiten
- Einschließen bei stets richtiger Backraumtemperatur

NUTZEN:

- 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

- Vollautomatisches Beschickungs- und Automatisierungssystem für Produktionsöfen
- Modularer Aufbau für max. 8 Etagenöfen
- Zentrale Steuerung für Gesamtanlage
- Produktivitätssteigerung durch optimale Ofenauslastung

MATADOR® MDV – ÖFEN:

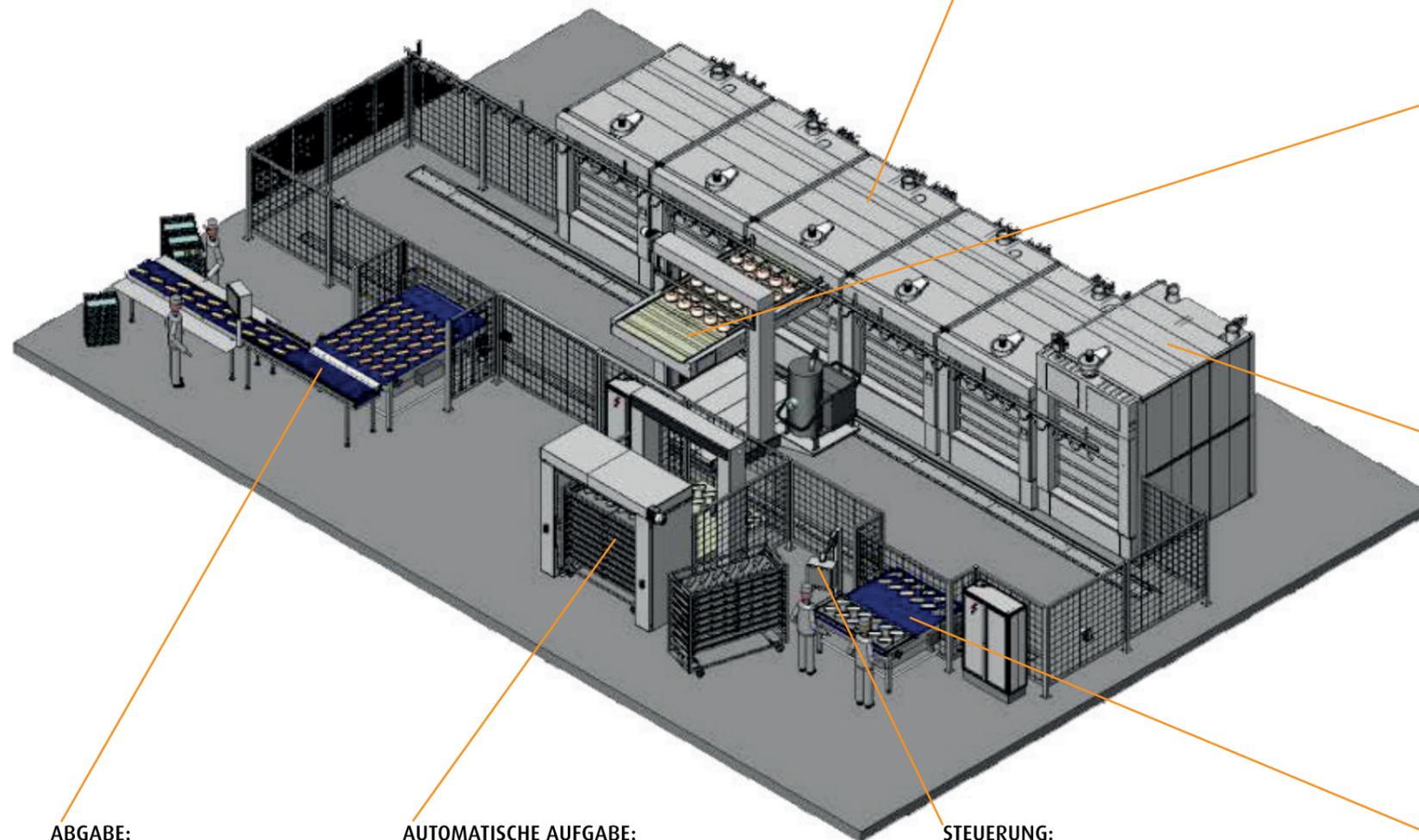
- Bis zu 8 Etagenbacköfen MATADOR® MDV möglich
- Herdtiefe 2.000 bis 2.400
- Herdbreite 1.200 und 1.800
- Brenner auf der Ofenrückseite
- Ofen-Wartung von hinten während des Betriebs der kompletten OBER-Anlage
- Garantiertes WP MATADOR® Backergebnis
- Energieeffizient durch das ZYKLOTHERM®-Heizsystem

LADER:

- Frei stehend auf Rädern
- Wiederfinden der 100%ig richtigen Position
- Hubsäule im „Aufzugsystem“ mit Gegengewichten
- Verschleißarm, da keine zusätzliche Belastung für die Mechanik
- Höchste Geschwindigkeit
- Produktionssicherheit
- Energieeffizienz

VORBACKOFEN – MATADOR® MDV:

- Rundum Steinplatteninnenauskleidung
- Hohe Backkammern
- Extrem hohe Temperaturen bis 350 °C
- Speicherhitze der Steine ermöglicht ein Backen mit fallender Temperatur
- Handwerkliche Spitzenqualität wie im Holzbackofen



ABGABE:

- Abgabe: Tisch und Transportbandlösungen mit integrierter Sprühstation

AUTOMATISCHE AUFGABE:

- Portal
- Wingsystem
- Automatische Übergabe von kontinuierlichen Endgärtschränken
- Rationalisierung, 1-Mann-Bedienung möglich
- Gleichbleibend hohe Produktqualität
- Automatische Aufzeichnung der Produktionsdaten

STEUERUNG:

- Steuerpult mit Touch Display für die gesamte Anlage
- Zentrale Steuerung für Gesamtanlage
- Vernetzung durch WP OVEN-CONTROL und Ferndiagnose möglich
- Vollautomatische Optimierung der Ofenbelegung
- An- und Umbacken ohne manuelles Eingreifen

HANDAUFGABE:

- Quertuchabzieher
- Klettbandtisch
- Produktspezifische Lösungen möglich

OBER PRO II

Technische Daten		OBER PRO II
Leistungsvolumen	in kg Teig/Std	über 800
ansteuerbare Öfen/Herde		bis zu 8/48
bedienbare Backfläche	in m ²	200
Verfahrgeschwindigkeit vertikal	in m/sec	1,1
Verfahrgeschwindigkeit horizontal	in m/sec	0,13 bis 1,8
Beschickungsgeschwindigkeit	in m/sec	0,5
Entleerungsgeschwindigkeit	in m/sec	0,39

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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