

WP

PIZZA



Wir sind **WP**.

WP Bakery Technologies

Wir sind **WP Bakery Technologies**. Seit mehr als 140 Jahren entwickeln wir technische Lösungen für Bäcker. Wir bauen, installieren und betreuen Backöfen sowie Maschinen und Anlagen für Bäckereien; für handwerkliche Betriebe und für industrielle Produktionen. Weltweit. Unser Etagenbackofen **MATADOR®** ist Legende. Innerhalb der **WP BAKERYGROUP** sind wir die Experten für jede Art von Backöfen und deren Beschickungssysteme, für Teigverarbeitungsanlagen und für Vakuum-Kühlsysteme.

Wir sind ein Unternehmen der **WP BAKERYGROUP**. Damit bieten wir Bäckereien die gesamte Prozesskette der Bäckereitechnik: für das Handwerk und für die Industrie, für Frischback- und für Dauerbackwaren. Wir sind die Einzigen in der Branche, die das so können. Damit sind wir Weltmarktführer. Wir produzieren alles, was der Markt braucht. Unsere Maschinenausstattungen beinhalten die Teigaufbereitung, das Teigteilen und Wirken, das Backen in Etagen-, Stikken- oder Durchlauföfen, deren automatisierte Beschickung, das Gären und Frittieren und das Vakuum-Kühlen.

Wir arbeiten für Bäcker und das schon lange. Wir sind erfolgreich mit dem, was wir tun. Weil unsere Kunden – Bäcker in aller Welt – mit unseren Produkten erfolgreich sind.

Immer sind wir auf der Suche nach der besseren Lösung, der besseren Technologie, dem besseren Produkt. Wir folgen den Märkten und ihren Anforderungen. Also sind wir immer im Aufbruch, gemeinsam mit unseren Kunden. Wir sind innovativ und haben die Zukunft stets im Blick – **FutureWork** ist unsere Leidenschaft.

Seit mehr als 140 Jahren haben wir immer wieder neue und zu ihrer Zeit innovative Backtechnologien entwickelt und weiterentwickelt – für Etagenöfen, Stikkenöfen, Holzbacköfen, Durchlauföfen, Ladenbacköfen. Unsere Markenbacköfen **MATADOR®**, **ROTOTHERM®**, **UNITHERM®**, **PELLADOR®** und **MEGADOR®** sind weltweit im Einsatz – Tag für Tag.

Wir kümmern uns intensiv darum, dass die Produktionen bei unseren Kunden laufen und nennen es **ProductionCare**.

Mit **WP PIZZA** sind wir der einzige Hersteller, der eine umfassende Prozesskompetenz in der Pizzaherstellung für sich in Anspruch nehmen kann. Wir übernehmen das vollständige Engineering.

>>> mehr erfahren? www.wp-l.de





WPPIZZA

WP PIZZA

Mit **WP**PIZZA schaffen wir optimale Produktionslösungen zur industriellen Herstellung von Pizzen jeder Art (Form / Durchmesser / Teigmenge / Aufbau / Belag) – von der Teigaufbereitung bis zum Frosteln.

Als Maschinenbauer wissen wir genau, worauf es bei jedem Projekt ankommt. Wir übernehmen das vollständige Engineering, wir konzipieren und liefern maßgeschneiderte Turn-Key-Lösungen – ausgestattet mit aktuellen Technologien und hochwertigen Bauteilen. Wir konfigurieren die Anlagen mit unseren Produkten, mit denen unserer Schwesterunternehmen in der **WP BAKERYGROUP** bzw. mit solchen assoziierter Partner, deren Kompetenz, Qualität und Zuverlässigkeit uns seit langem bekannt sind.

Entscheidende Leistungsmerkmale unserer Anlagen sind ihre Funktionssicherheit, ihre beispielhafte Rentabilität sowie das hohe Qualitätsniveau der hergestellten Produkte.

Wir verantworten vollständige Prozesslösungen von der Teigherstellung bis zum fertigen Produkt. Dazu zählen die Planung, die Lieferung, die Installation und Inbetriebnahme ebenso, wie der notwendige Service. Wir finden die beste Lösung und sichern die optimale Vernetzung aller Module. Unsere Kunden haben nur einen Ansprechpartner, wenn es um Pizzen geht ... uns. **WP** Bakery Technologies.

>>> mehr erfahren? www.wp-l.de/wppizza

#pizzame

ANLAGENKONFIGURATION

- WP Kemper . industrielle Knetung
- WP Bakery Technologies . industrielle Teigverarbeitung
- Industrielle Gärchränke zur Stückgare
- Formung der Pizzaböden
- Topping
- WP Bakery Technologies . industrielle Tunnelöfen

TEIGTEILUNG

12-800 bei max. 2.000 Stck./Std./Reihe

Industrie-Linie für Premium-Pizzen

WPPIZZA ist eine vollständige Produktionslinie zur Herstellung von Pizzen in italienischer Tradition. Wir haben sie entworfen, um mit ihrer Qualität Maßstäbe zu setzen. Dieses Versprechen lösen wir ein mit langen Teigruhezeiten (Kesselgare), mit äußerst schonenden Teigteil- und Rundwirkprozessen, mit einer sorgfältigen Formung der Pizzaböden sowie mit optionalem Backen auf Stein. Das alles erlaubt die Herstellung von Premium-Pizzen – Premium im Aussehen, Premium im Geschmack, Premium in der Kundenzufriedenheit.



Knetung . WP Kemper
INDUSTRY SOLUTIONS
1.200-6.400 kg Teig/Std.

- vollautomatische Teigherstellung
- lineares System
- gleichbleibende Teigqualität
- lange Teigruhe

optional . offene, auch während der Produktion zugängliche Konstruktion ohne Schutzzaun

Teigteilung . WP Bakery Technologies
TEWIMAT oder TEWIMAT PLUS
12-800g/Stck. bei max. 2.000 Stck./Std./Reihe

- schonende Teigteilung durch Saugteiler-technologie und variable Druckeinstellung
- schonendes Wirken durch zweite Wirkstation TW PLUS
- Produktvielfalt durch innovatives Doppelkolbensystem
- hohe Teilgenauigkeit durch Entgasungssystem
- hohe Flexibilität durch variable Reihenzahl, variable Gewichtsbereiche, flexible Leistungsanpassung
- kostenreduzierte Produktion durch ölfreien Teilprozess

optional . Bemehlung oder Beülung zwischen den Wirkvorgängen

Stückgare
- vollautomatisierter Gärschrank
- variable Gärzeit

optional . Gärschrank zur Gare der fertig geformten Pizzaböden (High Crust)

Formung
- Hot Pressing . auf Band oder im Teller
- Cross Sheeting
- Durchmesser und Gewicht variabel

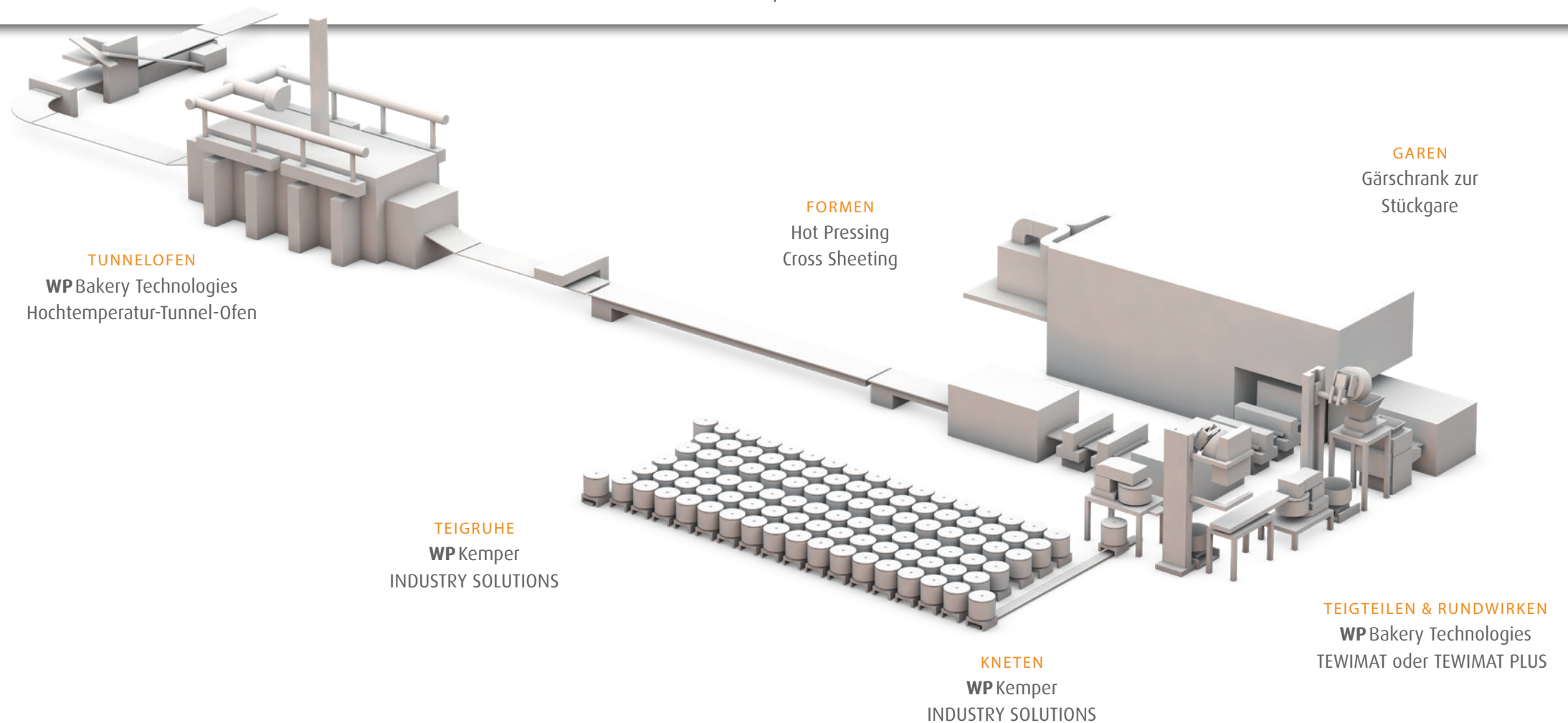
Topping
- Tomaten- & Käse-Topping
- div. Emulsionen
- Salami-Slicing
- variable Füllmengen

Ofen . WP Bakery Technologies
- Hochtemperatur-Tunnel-Ofen

optional . Stein-Tunnel-Ofen



TRANSPORTSYSTEME



TUNNELOFEN
WP Bakery Technologies
Hochtemperatur-Tunnel-Ofen

FORMEN
Hot Pressing
Cross Sheeting

GAREN
Gärschrank zur
Stückgare

TEIGRUHE
WP Kemper
INDUSTRY SOLUTIONS

KNETEN
WP Kemper
INDUSTRY SOLUTIONS

TEIGTEILEN & RUNDWIRKEN
WP Bakery Technologies
TEWIMAT oder TEWIMAT PLUS

TEWIMAT oder TEWIMAT PLUS

Industrielle Produktion in handwerklicher Qualität

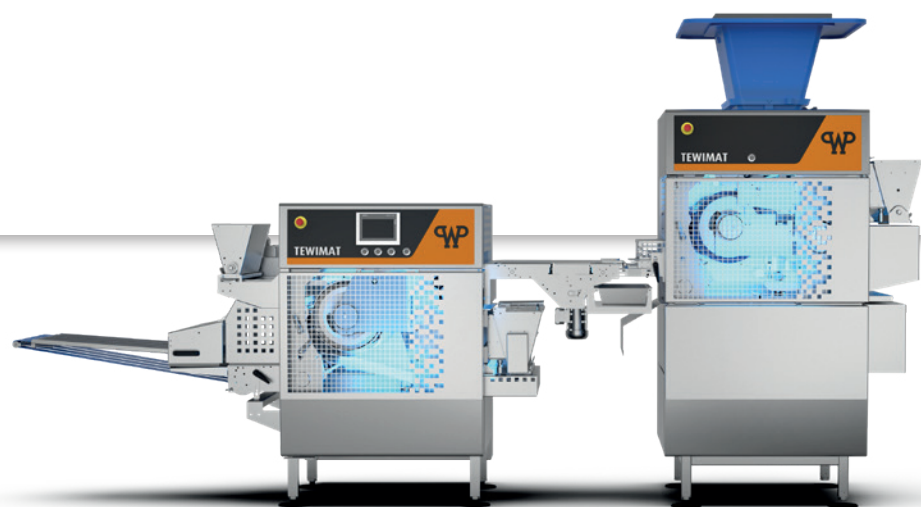
Die TEWIMAT ist eine Teigteil- und Wirkmaschine, mit der runde Teiglinge zuverlässig und in gleichmäßig hoher Qualität hergestellt werden können.

Teigteilen . Die Qualität der Endprodukte wird durch das Teilen der Teige entscheidend beeinflusst. Die TEWIMAT arbeitet nach dem **extrem teigschonenden Saugteiler-Prinzip**.

Rundwirken . Auch das Trommelwirksystem der TEWIMAT ist **besonders teigschonend**. Durch die lange Wirkdauer bleiben empfindliche Teigstrukturen sehr gut erhalten.

Produktvielfalt . Die von WP Bakery Technologies entwickelte Doppel-Messkolbentechnik ermöglicht eine hohe Flexibilität in den Gewichtsbereichen. Abhängig von der Maschinenkonfiguration können Einzelgewichte von 12 g bis 800 g erzielt werden. Jede Reihe kann einzeln freigeschaltet werden.

Steuerung . Die weltweit verfügbare **Siemens S7-Steuerung** ist einfach strukturiert, leicht bedienbar und passwortgeschützt. Eine Datensicherung auf externen Speichermedien ist möglich.



Industrielle Produktion, hohe Gewichte.

Hygiene . Die TEWIMAT lässt sich in kürzester Zeit reinigen. Bei ihrer Konstruktion wurde das **WP HYGIENEKONZEPT** umgesetzt.

Individualität . Die TEWIMAT ist in den Varianten **TWL** und **TWS** erhältlich. Die Maschinen unterscheiden sich in ihren Abmessungen, Stundenleistungen und in der Anzahl ihrer Produktionsreihen. Durch ergänzende Ausstattungen können sie an individuelle Bedarfe angepasst werden – z. B., wenn sehr weiche, langgeführte Teige oder größere Gewichte verarbeitet werden müssen.

Zubehör . Im **Edelstahl-Transportwagen** TEWIMAT CADDY sind Messkolben und Kammertrommeln hygienisch untergebracht.

TW PLUS . Die TW PLUS ist eine **nachgestellte externe zweite Wirkstation**. Die Teige werden besonders schonend behandelt, der doppelte Wirkweg erhält die Teigstruktur auch bei länger angegarten Teigen.

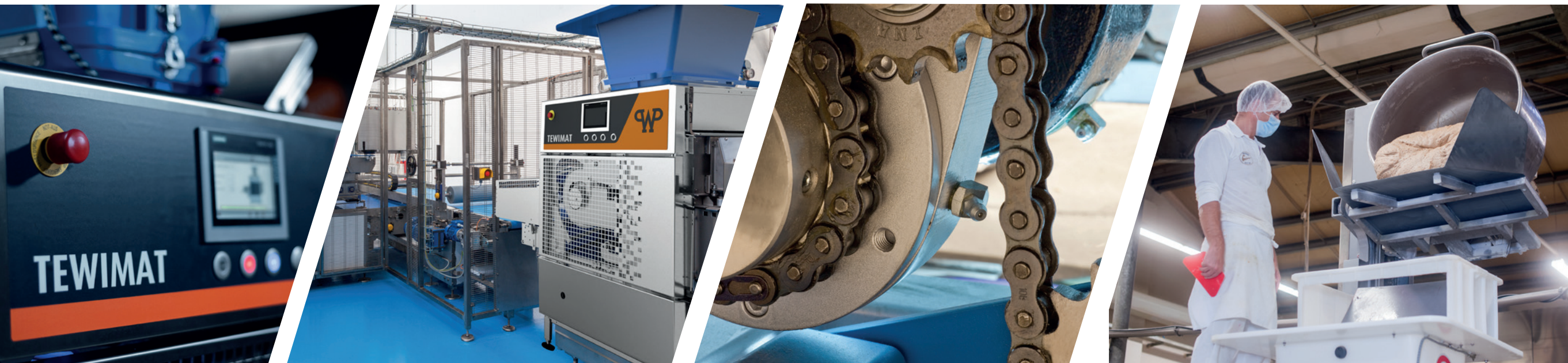
Bemehlung/Beölung . Die optionalen TW PLUS-Funktionsmodule **Bemehlung** oder **Beölung** zwischen den beiden Wirkvorgängen erweitern die Flexibilität.

anspruchsvolle Teige . Mit der Kombination TEWIMAT BIG BALL und den Funktionsmodulen der TEWIMAT SOFT ist die Verarbeitung **weicher, klebriger Teige** mit einer TA bis 170* auch bis zu einem Stückgewicht von 800 g möglich.

>>> mehr erfahren? www.wp-l.de/tewimat



* abhängig von der verwendeten Mehlqualität





BAKERYGROUP



 Kemper

 Haton

 Riehle


 Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

 Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

UNSERE MARKEN


 BREAD

 PIZZA

 DONUT

 ROLL

 TOAST

 SNACKS

WP BAKERY TECHNOLOGIES

von-Raumer-Strasse 8-18
D-91550 Dinkelsbühl
Germany
Phone +49 (0) 98 51-905 0
Fax +49 (0) 98 51-905 8342
info@wp-l.de
www.wp-l.de

DE

© 2018 by WP BAKERY TECHNOLOGIES, Stand 05/26, printed in Germany, © = eingetragenes Warenzeichen
Sämtliche Angaben sind unverbindlich. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.

