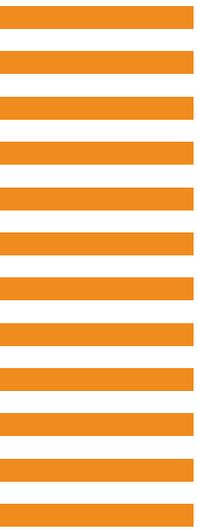


think process!

WP ROLL



we kemper it.

Wir sind **WP**Kemper. Wir arbeiten für Bäcker. Wir entwickeln, bauen, installieren und betreuen Maschinen und Anlagen für Bäckereien; für handwerkliche Betriebe ebenso, wie für industrielle Produktionen. Weltweit. Wir machen das seit mehr als 100 Jahren und wissen so ziemlich alles, was in Bäckereien abläuft. Wir sind die Experten für Knet- und Knetsysteme zur Teigverarbeitung, für Fettbackanlagen (Donuts, Berliner, etc.), für Brötchenanlagen mit Teigteil- und Wirkmaschinen sowie für teigbandbasierte Brötchen- und Brotanlagen.



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 Gären und Frittieren bis hin zum Backen in Etagen-, Stikken- oder Durchlauföfen.

WP Kemper

Wir wissen, worauf es ankommt in Bäckereien. Wir verstehen die Bäcker und ihre Produkte, die Prozesse, die hinter deren Herstellung stehen, die notwendige Technik. Wir sind Maschinenbauer. Und wir sind Bäcker. Schon immer. Deshalb bauen wir erfolgreiche Maschinen und Anlagen für erfolgreiche Bäcker.

Wir entwickeln und bauen unsere Maschinen und Anlagen vollständig im eigenen Unternehmen. Wir kümmern uns intensiv um unsere Kunden und nennen es **ProductionCare**. Wir sind innovativ und haben die Zukunft stets im Blick – **FutureWork** ist unsere Leidenschaft.

Was immer unsere Kunden brauchen, wir kriegen das hin. Denn wir sind **WP**Kemper. Auf einen Nenner gebracht: **we kemper it.**

Wir bei **WP**Kemper verantworten industrielle Brötchenproduktionen – vollständig. Investitionen in unsere Anlagen zahlen sich aus, wir bieten unseren Auftraggebern Sicherheit.

Wir liefern nicht nur die leistungsfähigsten Maschinen, wir übernehmen auch die vollständige Projektierung. Wir sorgen für höchste Präzision in der Brötchenherstellung, mit unserer **SOFT STAR CTi** sorgen wir für eine 99 %ige Gewichtsgenauigkeit bei hoher und höchster Qualität und einer Stundenleistung von bis zu 36.000 Teiglingen.

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



WP ROLL

Mit **WP**ROLL ist es unser Ziel, optimale Produktionslösungen zur industriellen Herstellung von Brötchen zur Verfügung zu stellen – von der Teigaufbereitung bis zum Backen und Frostern.

Wir übernehmen das vollständige Engineering, wir konzipieren und liefern maßgeschneiderte Turn-Key-Lösungen – ausgestattet mit aktuellen Technologien und hochwertigen Bauteilen. Nahezu sämtliche Elemente der Anlagen sind **WP**-Produkte.

Als Maschinenbauer wissen wir ganz genau, worauf es bei jedem Projekt ankommt. Gemeinsam mit unseren Auftraggebern finden wir die richtigen Partner für die ergänzenden Module. Entscheidende Leistungsmerkmale unserer Anlagen sind ihre hohe 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 Lieferung, die Installation und Inbetriebnahme ebenso, wie der notwendige Service. Wir finden die beste Lösung für die Anforderungen unserer Kunden und sichern die optimale Vernetzung aller Module. Unsere Kunden haben nur einen Ansprechpartner, wenn es um Brötchen geht ... uns. **WP** Kemper.

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

#ontheroll



WP Bakery Technologies

**handwerkliche
Anlagen**

SELECTA MODULAR
bis zu 9.000 Stck./Std.
KOPFMASCHINE:
MULTIMATIC

WP Kemper

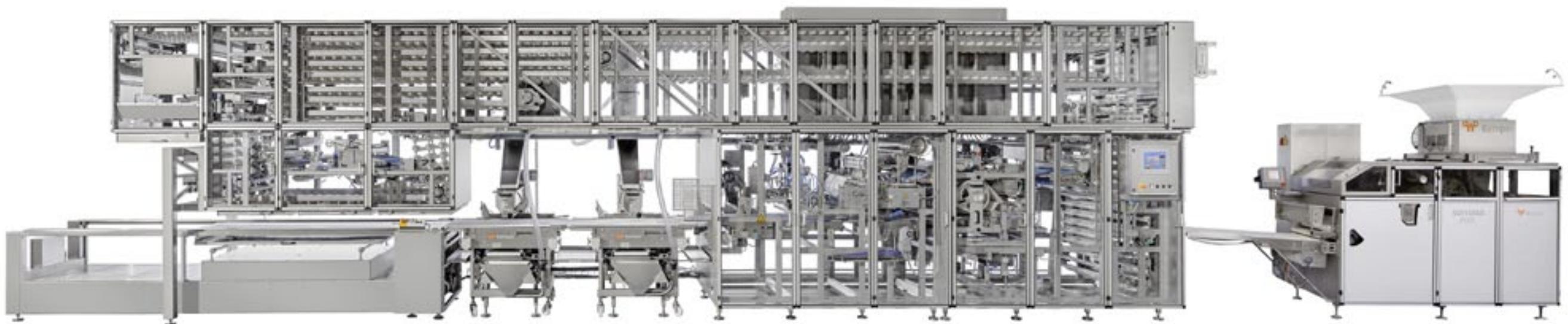
**semi-industrielle
Anlagen**

PRIMO
8.000–14.000 Stck./Std.
KOPFMASCHINE:
SOFT STAR, TEWIMAT

WP ROLL

**industrielle
Anlagen**

EVOLUTION
12.000–36.000 Stck./Std.
KOPFMASCHINE:
SOFT STAR CT/CTi, TEWIMAT



WP Kemper

PRIMO

SCHNITTBRÖTCHEN
bis zu 14.000 Stck./Std.
30-100 g/Stck.



KAISERBRÖTCHEN
bis zu 14.000 Stck./Std.
25-100 g/Stck.



KNETEN
KRONOS



TEIGTEILEN
SOFT STAR



AUFBEREITEN
PRIMO



PRIMO LINE

HAMBURGER
bis zu 14.000 Stck./Std.
28-100 g/Stck.



HOT DOG
bis zu 7.500 Stck./Std.
28-100 g/Stck.



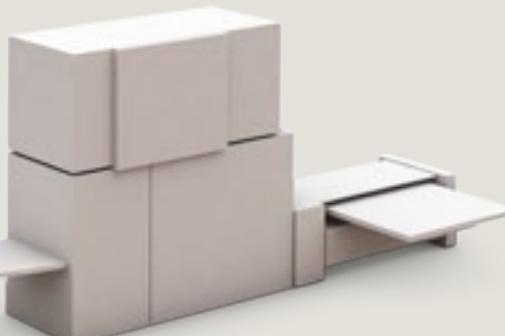
KNETEN
KRONOS



TEIGTEILEN
TEWIMAT



AUFBEREITEN
PRIMO LINE



Brötchen industriell

WP ROLL soft & Sweet

EVOLUTION



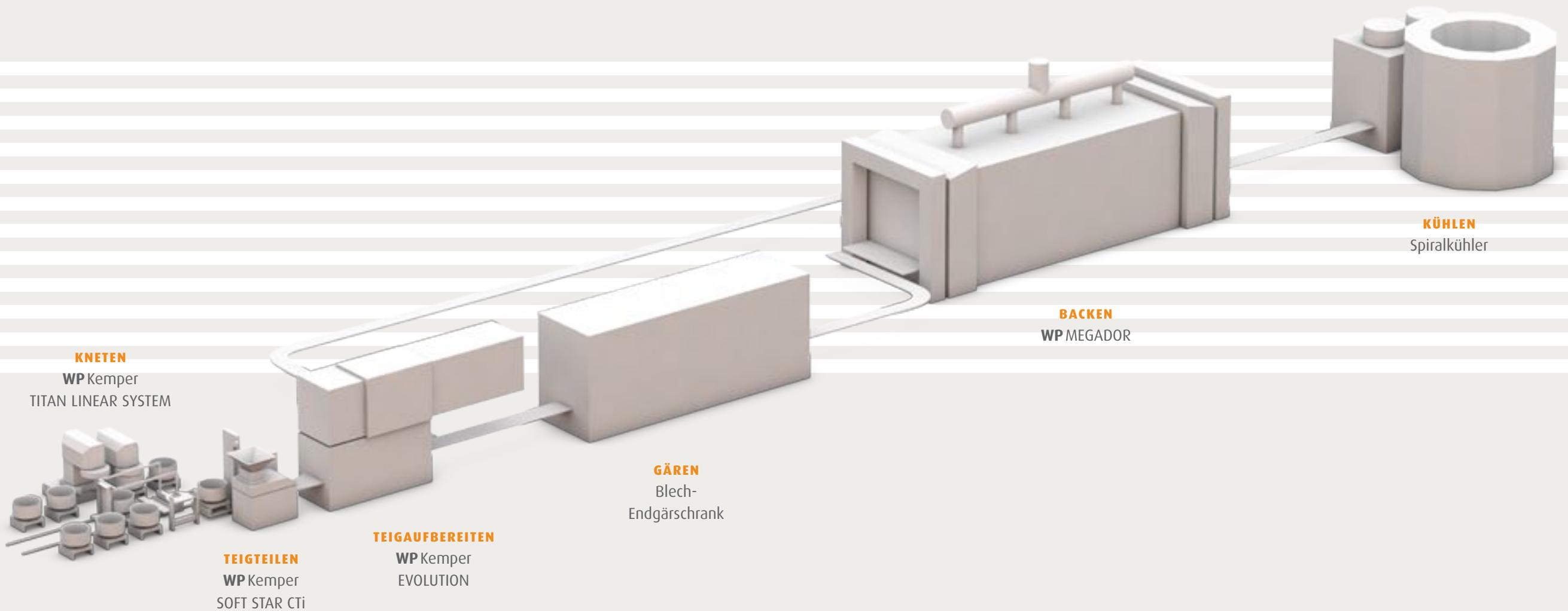
HAMBURGER BRIOCHETTE

bis zu 36.000 Stck./Std./Teigaufbereitungssystem
40-90 g/Stck.



HOT DOG PAIN AU LAIT

bis zu 36.000 Stck./Std./Teigaufbereitungssystem
30-100 g/Stck.



Brötchen industriell

WP ROLL Crusty

EVOLUTION

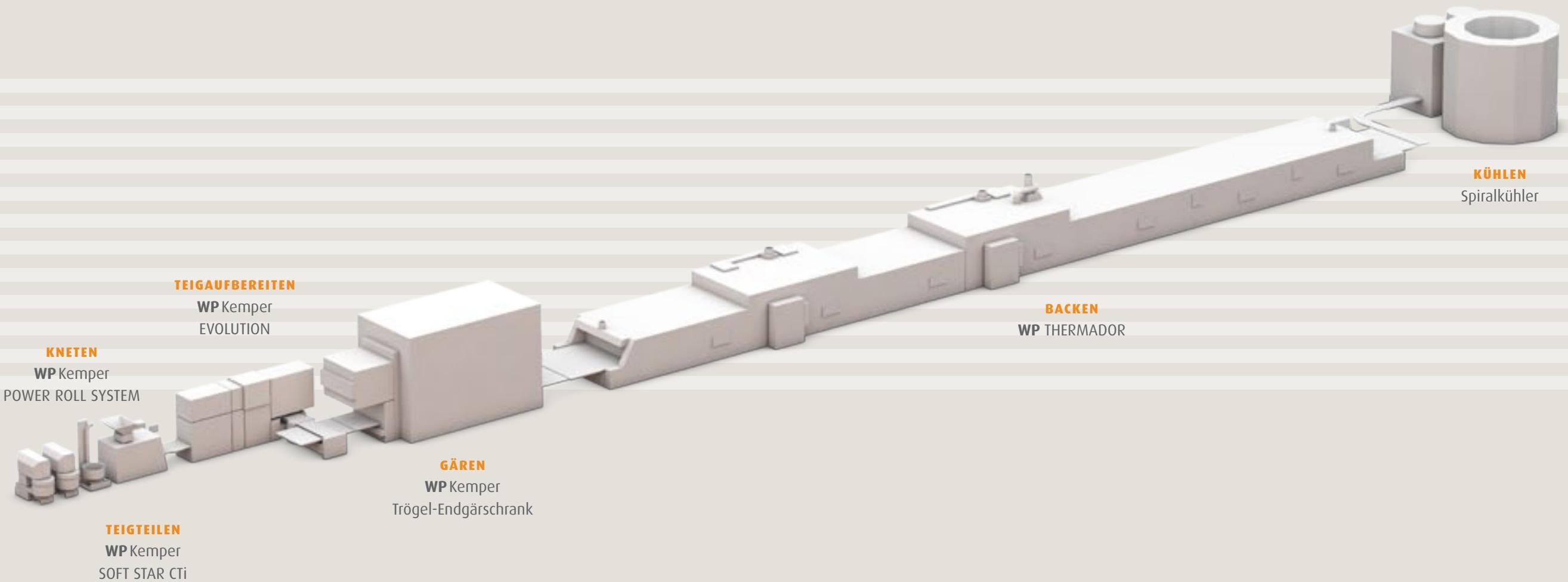
SCHNITTBRÖTCHEN

bis zu 36.000 Stck. / Std. / Teigaufbereitungssystem
25-100 g/Stck.



KAISERBRÖTCHEN

bis zu 36.000 Stck. / Std. / Teigaufbereitungssystem
25-100 g/Stck.



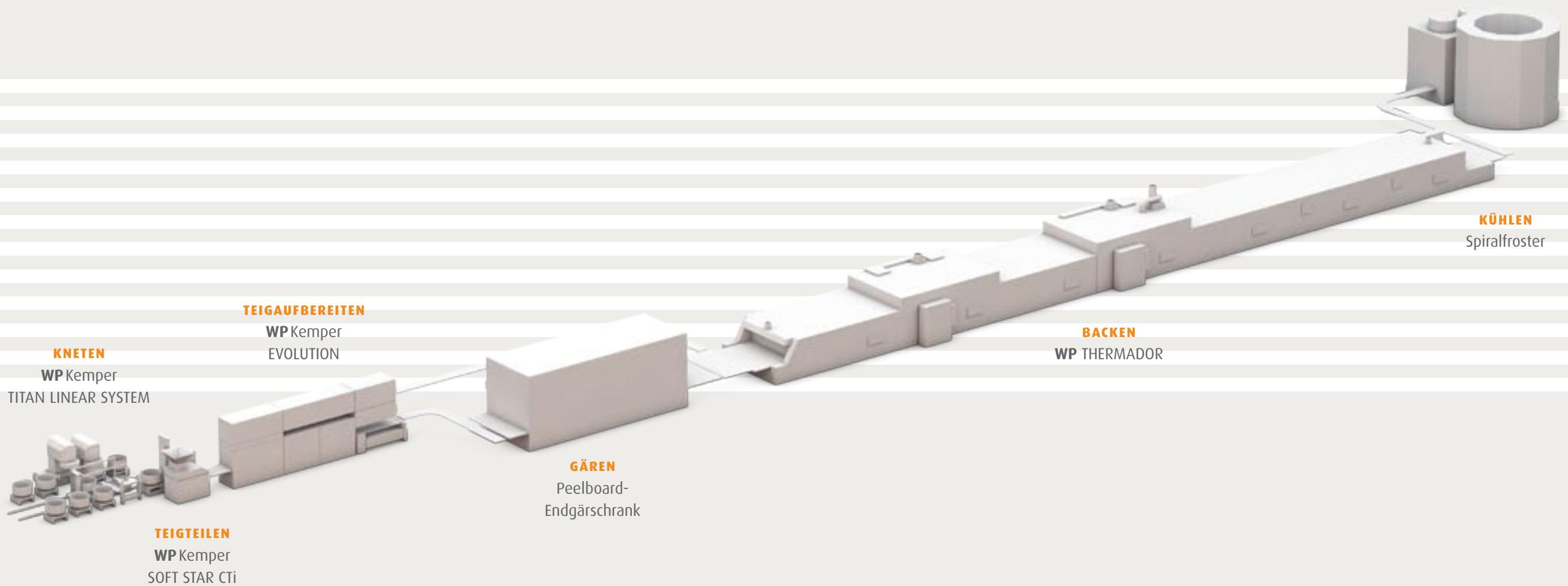
Brötchen industriell

WP ROLL Flexi

EVOLUTION

RUND
LANGGEROLLT
GESTÜPFELT
FLACHGEDRÜCKT
EINGESCHLAGEN
GEWICKELT

bis zu 36.000 Stck./Std./Teigaufbereitungssystem
25-130 g/Stck.



WP Roll-Brötchensysteme zeichnen sich durch leistungsstarke Komponenten aus. Ihr gute Zugänglichkeit ermöglicht eine einfache Reinigung. Durch den modularen Aufbau der Systeme können unterschiedlichste Produkte äußerst gewichtsgenau auf nur einer Anlage produziert werden.

Produktivität . Die Kombination aus der Kopfmaschine **SOFT STAR CTi** und der **EVOLUTION**-Brötchenanlage ist besonders leistungsfähig. Durch den Einsatz von Hochleistungsantrieben und mitfahrenden Modulen können Spitzenwerte erzielt werden. Die Vorteile: hohe Produktivität, schneller Return-on-Investment, geringer Platzbedarf, weniger Personal.

Produktvielfalt . Die **SOFT STAR**-Kopfmaschinen sind auf die Verarbeitung von verschiedensten, auch besonders weichen Kleingebäckteigen ausgelegt. Durch die Kombination unterschiedlicher Module können viele verschiedene Produkte auf nur einer Anlage effizient produziert werden.

Produktqualität . Durch die schonende Behandlung der Teige während des Teilprozesses haben die Teiglinge eine gleichmäßige Struktur und eine optimal rundgewirkte Form. Durch das Design der **SOFT STAR**-Kopfmaschinen und **EVOLUTION**-/**PRIMO**-Brötchenanlagen können Teige mit einem hohen Wasseranteil – für ein besseres Aroma und eine längere Frischhaltung – verarbeitet werden. Ausrichtstationen und genaue Übergaben stellen die exakte Verarbeitung der Produkte sicher.

Hygiene . Die einzigartige, hygienegerechte Konstruktion der **SOFT STAR CT** und **CTi** ermöglicht eine gute Zugänglichkeit und damit vollständige Reinigung aller teigberührenden Teile. Die **EVOLUTION**-/**PRIMO**-Brötchenanlagen sind mit großen Schwenktüren ausgestattet, die eine ebenfalls gute Zugänglichkeit erlauben. Durch die eingesetzten Klarsichtscheiben sind Verschmutzungen offen erkennbar. Austauschbare Trögeleinsätze und Trögelreinigungsstationen ermöglichen die einfache Reinigung der Anlagen.

Gewichtsgenauigkeit . Die intelligente Antriebstechnik und hochpräzise Bauweise der **SOFT STAR**-Kopfmaschinen machen es möglich, den Teig mit einer 99 %igen Genauigkeit abzuwiegen.

Ausbaufähigkeit . Das modulare Baukastensystem erlaubt eine nachträgliche Erweiterung der **EVOLUTION**-Anlagen. So kann flexibel auf sich verändernde Anforderungen reagiert werden, um neue Marktpotenziale zu erschließen. Eine Kapazitätserweiterung ist ebenfalls möglich.

Prozesssicherheit . Die Kopfmaschinen **SOFT STAR CT/CTi** und auch die **EVOLUTION**-Brötchenanlagen sind speziell für den Einsatz im industriellen Mehrschichtbetrieb ausgelegt. Die **EVOLUTION**-/**PRIMO**-Brötchenanlagen sind mit wartungsarmen Ketten ausgestattet. Die optional integrierte **WP KEMPER KEY**-Zugriffsverwaltung hilft, Bedienfehler durch die Vergabe von Zugriffsrechten zu reduzieren. Das umfassende **BLUE VALUE**-Service- und -Supportpaket sichert die Leistungsfähigkeit der Maschinen und Anlagen.



Bei der industriellen Produktion von Brötchen steht auch die Backqualität im Fokus. Premiumqualität wird über individuelle Temperatur-, Wärmeübertragungs- und Feuchtigkeitsprofile erreicht. **WP Roll-Tunnel-** und **-Etagenöfen** vereinen moderne Backtechnologien und hohe Wirtschaftlichkeit mit Zuverlässigkeit und Langlebigkeit.

Produktivität . In **THERMADOR-** und **MEGADOR-**Backöfen können dank moderner Heiztechnik verschiedenste Brötchensorten gebacken werden – im **MEGADOR-**Etagenofen zeitgleich verschiedene Produkte mit unterschiedlichen Backzeiten und Temperaturprofilen auf den einzelnen Herden. Eine oder mehrere Ofensektionen des **THERMADOR-**Tunnelofens können zur Produktion unterschiedlichster Produkte mit reiner Hitzestrahlung und Backraumumwälzung ausgestattet werden.

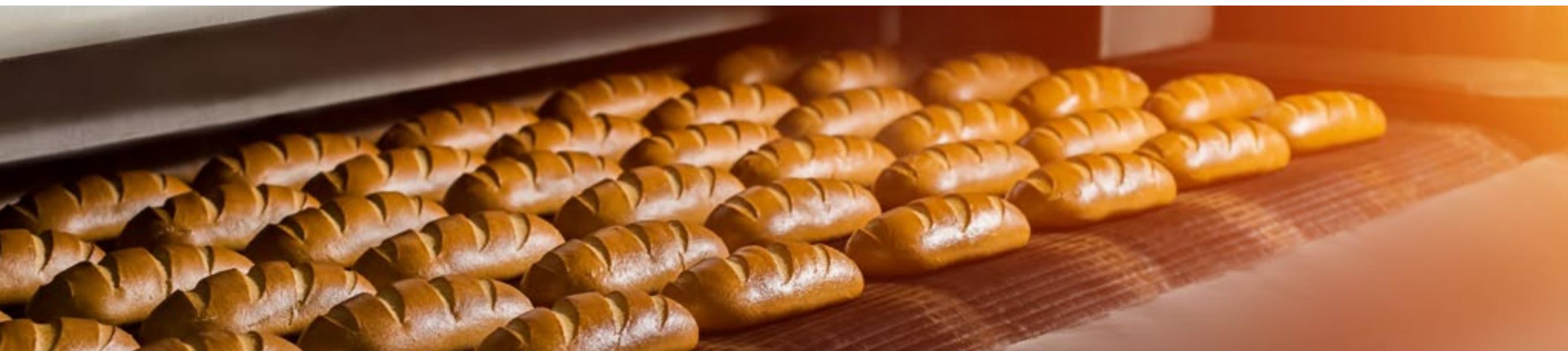
Backqualität . Perfekte Backergebnisse werden durch das **ZYKLOTHERM-**Heizgas-Umwälzsystem erzielt. Im **THERMADOR-**Tunnelofen sorgt die Infrarottechnologie **SPECTRA** dafür, dass das Backgut seine Kerntemperatur schnell erreicht. So behält das Produkt einen höheren Feuchtegehalt und weist ein verbessertes Volumen, optimale Geschmackseigenschaften und längere Frischezeiten auf.

Energieeffizienz . Angepasste Heizsysteme, schnelle Wärmeübertragung, effiziente Beschwädung und Feuchtigkeitsregelung sowie kurze Backzeiten durch **SPECTRA-**Infrarottechnologie sichern die Herstellung von Premiumqualitäten bei optimiertem Energieeinsatz. Zusätzlich sorgt eine hocheffiziente Wärmeisolierung, der Einsatz energieeffizienter Werkstoffe sowie leistungsstärkere **DUO-** und **QUATTRO-**Ventilatoren für einen geringeren Energieverbrauch.

Heizsystem . Das **ZYKLOTHERM-**Heizsystem wird in **MEGADOR-**Etagen- und **THERMADOR-**Tunnelöfen eingesetzt. Dabei handelt es sich um eine indirekte Beheizung, d.h., die Heizgase sind vom Backraum getrennt und kommen mit der Backware nicht in Kontakt. Die Wärmeübertragung auf das Gebäck erfolgt über Strahlung, Konvektion und Wärmeleitung. Dabei lässt sich jede Regelzone unabhängig hinsichtlich Ober- und Unterhitze einstellen. Für den **MEGADOR** ist auch ein Thermoöl-Heizsystem verfügbar.

Modulare Bauweise . **MEGADOR-**Etagenöfen und **THERMADOR-**Tunnelöfen können dank ihrer modularen Bauweise optimal an individuelle Prozessanforderungen angepasst werden. Der **MEGADOR** kann jederzeit für neue Anforderungen auf- oder umgerüstet werden. So ist z.B. auch die Kombination aus **ZYKLOTHERM-**Vorback- und Thermoöl-Ausbacksystem möglich. Beim **THERMADOR** ist eine individuelle Konfiguration der Backzonen möglich.

Sicher . Doppelte Antriebe und eine beidseitige Bandspannung sorgen im **MEGADOR-**Etagenofen für zusätzliche Sicherheit. Das **THERMADOR-**Tunnelofen-Steuerungssystem ist selbstregulierend. Zusätzlich werden sämtliche Betriebsdaten sowie Temperaturprofile über alle Ofenzonen angezeigt.



ENDPRODUKTE

(IN ABHÄNGIGKEIT VON MASCHINENTYP UND AUSSTATTUNGSVARIANTE)

- Schnittbrötchen
- Formbrötchen
- Kaiserbrötchen
- Rundgewirkte Brötchen
- Langgewirkte Brötchen
- Gewickelte Brötchen
- Eingeschlagene Brötchen
- Finger Rolls
- Hot Dog Brötchen
- Hamburgerbrötchen

SOFT STAR

bis zu 19.200 Stück/Std.
35–140 g (je nach Messtrommel)

MODULE

- Abblockung
- Ausrichtstation auf dem Spreizband

MEHRWERT

- Ressourceneinsparung durch sehr hohe Gewichtsgenauigkeit
- Teigschonung durch einzigartige Teigverarbeitung
- Verarbeitung besonders weicher Teige



SOFT STAR CT

bis zu 30.000 Stück/Std.
15–150 g (je nach Messtrommel)

MODULE

- Abblockung
- Andruckwalze und Ausrichtstation auf dem Spreizband
- Multimesstrommel

MEHRWERT

- Ressourceneinsparung durch sehr hohe Gewichtsgenauigkeit
- Teigschonung durch einzigartige Teigverarbeitung
- Verarbeitung besonders weicher Teige
- Einfache Reinigung durch einzigartiges Hygienekonzept



SOFT STAR CTi

bis zu 36.000 Stück/Std.
15–150 g (je nach Messtrommel)

MODULE

- Abblockung
- Andruckwalze und Ausrichtstation auf dem Spreizband
- Multimesstrommel

MEHRWERT

- Ressourceneinsparung durch sehr hohe Gewichtsgenauigkeit
- Teigschonung durch einzigartige Teigverarbeitung
- Verarbeitung besonders weicher Teige
- Einfache Reinigung durch einzigartiges Hygienekonzept
- Leichtere Reinigung, erhöhte Flexibilität und Automatisierung



TEWIMAT

bis zu 30.000 Stück/Std.
28–300 g

MODULE

- Doppelmesskolben
- Zusatzbeölung
- Abstreifbürste

MEHRWERT

- Leistungsstarke Teigteil- und Wirkmaschine
- Teigschonend und teilgenau
- Kompakt



PRIMO/PRIMO LINE

8.000–14.000 Stück/Std.

MODULE

- SOFT STAR- / TEWIMAT-Kopfmaschine
- Langwirkstation für Produkte, die eine zweite Zwischengare benötigen
- Kombiniertes Schneide- und Stüpfelmodul
- Stüpfelmodul
- Auswalz- und Einschlaglangwirkmodul
- Langwirkmodul mit Wirkkanälen
- Streumodul
- Absetzmodul AB II

MEHRWERT

- Kompakte Brötchenanlage zur Herstellung von Schnitt-, Kaiser- und Formbrötchen oder Hot Dog-Brötchen, rund- und langgewirkten Brötchen
- Exakt verarbeitete Produkte durch vorgeschaltete Ausrichtstationen
- Langlebig durch hochwertige Bauweise



EVOLUTION

12.000–36.000 Stück/Std.

MODULE

- Langwirkstation
- Auswalz- und Einschlaglangwirkmodul
- Wickel- und Langwirkmodul
- Langwirkmodule mit Wirkkanälen
- Schalenstüpfelmodul
- Stüpfelmodul
- Schneidemodul
- Streumodul

MEHRWERT

- Hohe Leistungsfähigkeit und robuste, wartungsarme Bauweise
- Höchstmaß an Produkt- und Produktionsflexibilität
- Punktgenaue Belegung auf Dielen oder Blechen

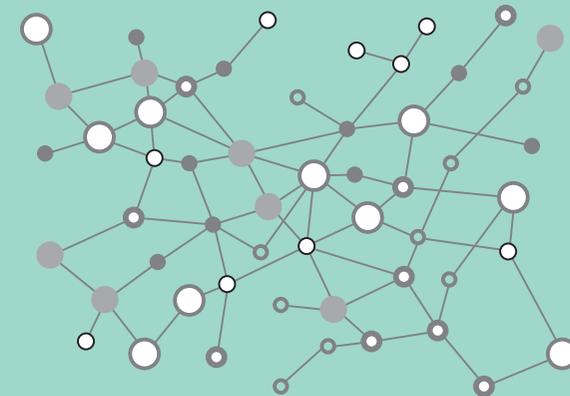


ProductionCare

Wir bei **WP** Kemper tun alles, damit die Produktionen unserer Kunden laufen ... laufen ... laufen. Wir nennen es **ProductionCare**. Konstrukteure, Monteure, Backmeister und Servicemitarbeiter stehen in ständigem Austausch – bei uns, bei **WP** Kemper, und bei unseren Kunden. **ProductionCare** bedeutet, Feedback-Prozesse zu initiieren, zu strukturieren, zu organisieren, zielgerichtet auszuwerten und bei Bedarf geeignete Maßnahmen einzuleiten.

Dem originären **Service** gilt selbstverständlich unsere uneingeschränkte Aufmerksamkeit – regelmäßige Wartungen, 24/7-Präsenz, telefonischer Help Desk, Online-Analyse von Maschinendaten, kontinuierliche Fern-Überwachungen, Monitoring, individuelle Bevorratung von Verschleißteilen, Online-Bestellungen 24/7, permanenter Informationsdienst, weltweites Netz an Servicestationen, kurzfristige persönliche Präsenz. Und das alles mit kompetenten und hochmotivierten Mitarbeitern.

WP SERVICELINE 24 . 08005 777 123



FutureWork

Zukunft beginnt immer jetzt; Zukunft beginnt immer wieder neu. Das ist für uns Antrieb und Aufgabe zugleich. Eine Aufgabe, der wir gleichermaßen strukturiert und mit Leidenschaft nachgehen. Wir bei **WP** Kemper nennen sie **FutureWork**, unsere aktive Arbeit an der Gestaltung der Zukunft – für uns und unsere Kunden.

Mit **FutureWork**, so wie wir es verstehen, ist die Zukunftsorientierung sämtlicher Mitarbeiter ein zentrales Element unserer Unternehmensphilosophie. Dabei geht es um Motivation, um Lust auf Neues, um Leidenschaft, um strukturierte Arbeitsweisen, darum, mit höchster Aufmerksamkeit den Markt zu beobachten, neu entstehende Anforderungen auf Kundenseite zu erspüren, ihnen nachzugehen, in kreativen Prozessen neue Ideen zu entwickeln, nicht nachzulassen und für Ideen zu kämpfen.

Wir investieren umfangreich in Forschung & Entwicklung, wir beteiligen uns fortlaufend an Zukunfts- und Forschungsprojekten. Im Zuge der digitalen Entwicklung – aktuell Industrie 4.0 – arbeiten wir an der Vernetzung unserer Anlagen, an der Implementierung neuer Sensorik zur Regelung der Maschinen, am Einsatz autonomer Systeme, dort, wo es Sinn macht.

ViCONTROL – Visual Product Control

Eines unserer Ziele ist es, die Produktivität unserer Maschinen und Anlagen immer weiter zu erhöhen, die Reproduzierbarkeit von Produktqualitäten im Herstellungsprozess vollständig zu gewährleisten und den Anteil an Fehlprodukten zu minimieren. Mit **ViCONTROL** – unserer innovativen, intelligenten Sensorik zur visuellen Kontrolle – werden die Produkte permanent in-line vermessen, eventuelle Abweichungen von geplanten Produkteigenschaften werden festgestellt. Die so gewonnenen Daten sind Teil der Chargen-Dokumentation, ihre Rückführung in die Steuerung der Anlage erlaubt eine automatische Regelung.

WP DIGITAL. Wir gestalten Zukunft.

>>> mehr erfahren? www.wp-kemper.de/futurework

think process!

WP BAKERYGROUP

WP Kemper

WP Haton

WP Riehle

WP Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

UNSERE **MARKEN**

WP DONUT

WP ROLL

WP TOAST

WP PIZZA

WP BAKER'S EQUIPMENT

WP KEMPER GMBH

Lange Straße 8-10
33397 Rietberg
Germany
Fon +49 (0) 52 44-402 0
Fax +49 (0) 52 44-402 4220
info@wp-kemper.de
www.wp-kemper.de

www.wpbakerygroup.org