

think process!

MATADOR®

BACKEN OHNE KOMPROMISSE





Wir sind WP.

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 **WPBAKERYGROUP** sind wir die Experten für jede Art von Backofen 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.



WP Bakery Technologies

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**.

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

HÖCHSTE **ANSPRÜCHE**

WARUM SIE ALS BÄCKER SO UNGEMEIN WICHTIG SIND.

Anbauflächen. Getreide. Brot. Unabhängig davon, in welchem Teil der Erde die Menschen leben – seit Urzeiten nutzen sie die Natur und erzeugen dank ihrer Hilfe das gleiche Grundnahrungsmittel. Mit unterschiedlichsten Ergebnissen.

Zugegeben: Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Doch ohne Brot ist unsere Ernährung kaum vorstellbar. Dabei führt heute nicht nur das kreative Kombinieren von Tradition und Innovationen zu neuen, populären Backerzeugnissen. Zeitgleich sorgt die stetig fortschreitende Globalisierung für einen spannenden, grenzenlosen Austausch aller Erfolgsrezepte.

VERTRAUEN UND VERLÄSSLICHKEIT

Für die Verbraucher ist die aktuelle Entwicklung sehr erfreulich. Sie genießen Qualität, Vielfalt und Frische. Mehr als je zuvor. Dabei entscheidet an der Verkaufstheke kaum noch der pure Hunger, sondern viel mehr der spontane Genuss über den Produkterfolg.

Sie als Bäcker tragen zu dieser Entwicklung maßgeblich bei. Denn Sie genießen Vertrauen und bieten Verlässlichkeit. Sowohl durch das Bewahren Ihrer eigenen Rezepte als auch durch Ihre Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Produkten. Bei beidem ist es unverzichtbar, täglich **HÖCHSTE ANSPRÜCHE** zu erfüllen.







PERFEKTE **TECHNIK**

WIE SIE DIE IDEALEN VORAUSSETZUNGEN SCHAFFEN.



Was nutzen die leckersten Rezepte und besten Zutaten, wenn sie nicht Tag für Tag in identischer Qualität zu backen sind? Zufriedene Kunden und wirtschaftlicher Erfolg setzen zwei Dinge voraus: Ihre berufliche Qualifikation und dazu die bestmögliche Ausstattung.

In diesem Bewusstsein verstehen wir uns als kompetenter Partner. Für die klassischen Bäckereien ebenso wie für die im Laufe der Zeit gewachsenen Filialisten. Unabhängig von der Betriebsgröße bieten wir Kunden unser Höchstmaß an persönlicher Beratung, präziser Planung, zukunftsweisender Technik und nachhaltiger Betreuung.



WISSEN UND WEITSICHTIGKEIT

Wir haben das Know-how, Bäckereien jeden Zuschnitts exakt so auszustatten, dass sie effizient und wirtschaftlich arbeiten können. Wie ertragreich sie letztlich sind, das bestimmt jeder Bäcker durch seine persönlichen Stärken selbst. Sehr wichtig ist dabei:

Die **WP BAKERYGROUP** ist weltweit der einzige Komplettanbieter! Konzipiert, produziert und installiert werden nicht nur die Backöfen, sondern ebenso die gesamte darauf abgestimmte Peripherie! Das Made in Germany macht dabei jeden **MATADOR®** zu einem technisch ausgereiften und qualitativ herausragenden Produkt.

Kurzum: Wir liefern den Bäckern seit über einhundert Jahren die Basis. Viele Tausende von ihnen in aller Welt bauen ihr Geschäft darauf auf. Der Etagenofen **MATADOR®** steht dabei seit sechs Jahrzehnten als Synonym für **PERFEKTE TECHNIK**.

MATADOR

WP Bakery Technologies



WAHRES **MULTITALENT**

WOMIT SIE JAHRZENTELANG PERFEKT AUSGERÜSTET SIND.

MATADOR®. Für uns als Hersteller ist es selbstverständlich der Produktname. Doch es ist darüber hinaus auch ein Qualitätsbegriff. Bäcker in aller Welt sehen dies ebenso. Sie nennen **MATADOR®** und **QUALITÄT** in einem Atemzug. Dafür gibt es sehr überzeugende Argumente.

- Klassischer Etagenbackofen in Edelstahl-Bauweise.
- Perfekt zugängliche Backflächen – von 8 bis 43 m².
- Einzigartiges Heizsystem **ZYKLOTHERM®** für optimalen Wärmetransfer.
- Hervorragende, vorbildhafte Temperaturbeweglichkeit.
- Ausgezeichnete Schwadenführung mit sattem Dampf.
- Hochwertige Spezial-Stein-Backplatten serienmäßig.
- Hochwirksame, 30 cm starke Hightech-Isolierung.
- Ergonomische Steuerung über extra-großes Display.
- Direkte und auch zeitversetzte Integration von halb- oder vollautomatischen Beschickungssystemen.

KOMPETENZ UND KONSEQUENZ

Jeder **MATADOR®** erfüllt diesen klar definierten Anspruch. Extrem gleichmäßige, jederzeit wiederholbare Backergebnisse – und das selbstverständlich über mehrere Jahrzehnte hinweg! In der Summe sämtlicher Argumente besteht kein Zweifel daran, was dieser Etagenbackofen ist – ein **WAHRES MULTITALENT**.





BESONDERE **DETAILS**

WAS SIE SO NUR BEI DIESER EINZIGARTIGEN BAUREIHE FINDEN.

Die **WP BAKERYGROUP** ist Komplettanbieter, liefert Ihnen also auch die gesamte Peripherie rund um den Etagenbackofen. Ein starkes Argument. Doch welche konkreten Produktvorteile machen den **MATADOR**® darüber hinaus zur allerersten Wahl und tragen zum bis zu 30% geringeren Energiebedarf gegenüber vergleichbaren Öfen bei?

SYSTEMATIK UND SICHERHEIT

Das bewährte Heizsystem **ZYKLOTHERM**®, die speziellen **Stein-Backplatten** und die intelligente **WP NAVIGO 3** Steuerung des **MATADOR**® spielen eine bedeutende Rolle für geringen Energiebedarf und höchste Backqualität.

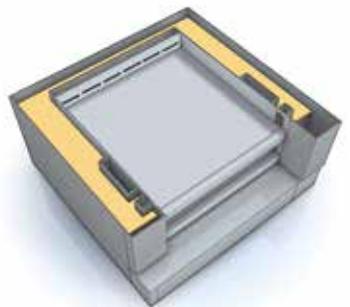
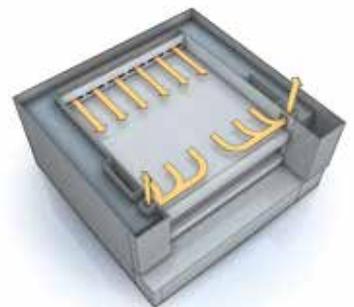


TOP-SCHWADENFÜHRUNG MIT IDEALEM DAMPF!

Backen Schuss auf Schuss? Beim **MATADOR®** selbstverständlich. Die innovative Rohrschwadenanlage mit Schwadenverteilsystem, Überdruckanlage und beidseitigen Entlastungsklappen sorgt für satten Dampf bei gleichmäßiger Verteilung.

Konkret: In weniger als einer Minute kann das Volumen der Backkammer bis zu drei mal mit sattem Naßdampf gefüllt werden. Beste Voraussetzungen für tollen Glanz, saftige Krume und knusprige Kruste.

Top-Temperaturkonstanz dank **WP ENERGIE BLOCK!** Reduktion der Oberflächenverluste! Hier liegt ein fundamentaler Schlüssel für wirtschaftliches Backen. Die hochwirksame dreiseitige Isolierung trägt maßgeblich dazu bei. Durch ihre 30 cm starke Hightech-Thermoschicht sorgt sie für einen rund 11% geringeren Oberflächenverlust.



Beste Isolierung dank dreiseitiger 30-cm-High-Tech-Thermoschicht

MATADOR **STONE**

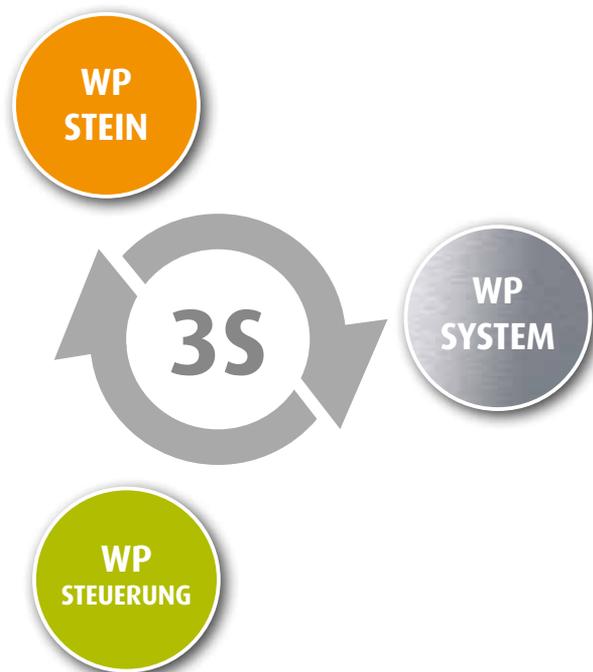
DER STEIN – AUSKLEIDUNG RUNDUM FÜR PERFEKTE BACKQUALITÄT!

Das Funktionsprinzip des **MATADOR®** macht es möglich, mit Hilfe von Strahlungshitze und fallender Backkurve vergleichbar einem Holzofen zu backen. Durch die vergleichsweise leicht erhöhte Anbacktemperatur reicht die Strahlungshitze für den gesamten Backprozess. Die Produkte bilden dabei ein größeres Volumen aus – bei zart splittriger Kruste und erhöhtem Frischhaltevermögen.

GEZIELTE OPTIMIERUNG WODURCH SIE DIREKT DIE BACKQUALITÄT STEIGERN.

Niedrige Energiekosten sind ein sehr wichtiger Faktor, um wirtschaftlich erfolgreich arbeiten zu können. Allerdings: Das größte Augenmerk liegt eindeutig auf der zu erzielenden Backqualität.

Es ist die Kombination aus traditionellem Backen und innovativen Techniken, die Ihnen als Bäcker Brot von außerordentlicher Güte und vorzüglichem Geschmack sichert. Aus dieser Erkenntnis heraus haben wir das 3S-Konzept entwickelt: **Stein + System + Steuerung**.

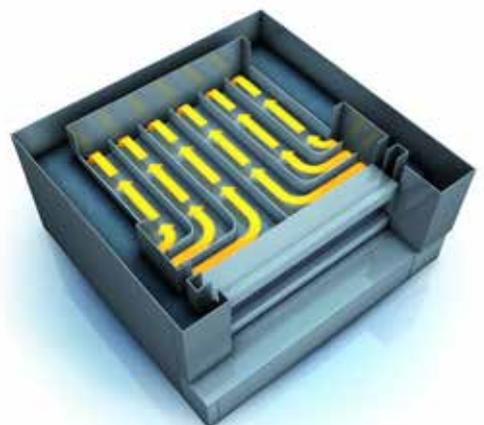


DAS SYSTEM – BESTE BACKERZEUGNISSE DURCH **ZYKLOTHERM®**!

ZYKLOTHERM® ist das Heizsystem des **MATADOR®**. Wir nutzen es seit Anbeginn und haben es stetig optimiert.

Sein energiesparendes Prinzip:

Die Heizgase treten vorne, im sensibelsten Bereich des Ofens ein. Von dort werden sie auf kürzestem Weg durch die Heizkanäle geführt und heizen so die jeweils darüber und darunter liegende Backkammer auf. Das Ergebnis dieser Wärmeübertragung: gleichmäßiger Backprozess, perfekte Bräunung, rösche Kruste und volle Aromaentwicklung – natürlich auch beim Schuss-auf-Schuss-Backen.





DIE STEUERUNG – DENKZENTRALE MIT KLARER KOSTENSPARFUNKTION!

Mit Hilfe neuester Steuerungstechnologie kann das traditionelle Backen im **MATADOR®** kontinuierlich perfektioniert werden. Dies bedeutet in der Praxis:

Unsere **WP NAVIGO 3** Steuerung bietet in der aktuellen **MATADOR®**-Generation optimale Voraussetzungen für unvergleichliche Backergebnisse. Dies insbesondere in Kombination mit der zuvor beschriebenen **ZYKLOTHERM®**-Technik sowie der hochwirksamen Rundum-Steinauskleidung.

MATADOR

WP Bakery Technologies



STARKE **ALTERNATIVEN**

WOFÜR SIE SICH MIT SEHR GUTEM GEFÜHL ENTSCHEIDEN.

Der **MATADOR®** ist ein klassischer Etagenbackofen, der mit Backflächen von 8 bis 43 m² ausgestattet werden kann. Er wird in den Ausführungen MD und MDV gebaut. Beide Versionen besitzen Spezial-Stein-Backplatten und überzeugen durch ein besonders gleichmäßiges und jederzeit reproduzierbares Backergebnis.

MATADOR® STORE MDS – DIE INSTORE-VERSION

- Backflächen von 0,24 bis 4,8 m².
- Elektrischer Betrieb.

MATADOR® MD – DIE BASIS-VERSION

- Backflächen von 8 bis 19 m².
- Betrieb wahlweise mit Öl, Gas oder elektrischer Heizpatrone.

MATADOR® MDV – DIE MAXI-VERSION

- Backflächen von 8 bis 43 m².
- Betrieb wahlweise mit Öl, Gas oder elektrischer Heizpatrone.
- Optimal geeignet für die Ausrüstung mit halb- und vollautomatischen Automatisierungssystemen.

MATADOR® MDE – DIE E-VERSION

- Backflächen von 3,8 bis 17 m².
- Elektrischer Betrieb.

FUNKTIONALITÄT UND FLEXIBILITÄT

Neben den zuvor beschriebenen generellen Leistungsmerkmalen punktet der MDV außerdem durch die perfekte Zugänglichkeit des Brenners von der Rückseite. Somit kann eine Wartung selbst bei laufendem Backbetrieb erfolgen.





WP NAVIGO 3

EINFACHE BEDIENUNG WODURCH SIE TÄGLICH PROFITIEREN.

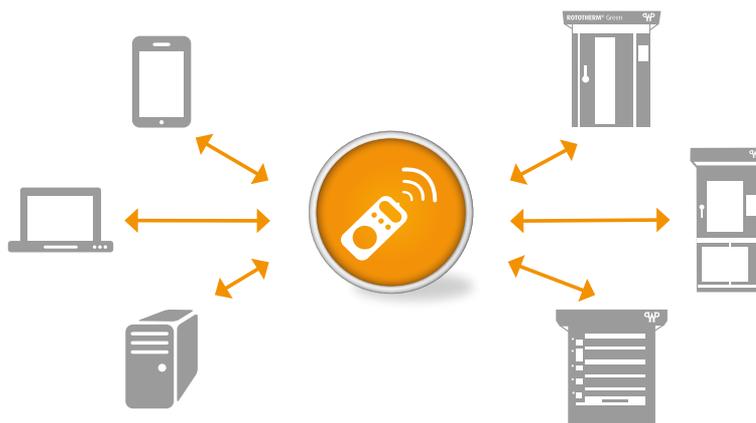
Mit der innovativen Steuerung **WP NAVIGO 3** haben Sie alle Funktionen kompakt im Griff. Sie bietet das Maximum an Ergonomie, Arbeitserleichterung und wirtschaftlichem Betrieb.

- Konzentration auf nur ein Bedienfeld.
- Besonders großer Bildschirm.
- Vollautomatische Beschwadung.
- Jeder Herd mit eigenem Schwadentaster.
- Display aus Glas-Touch-Oberfläche.
- WP ASSISTANT
Leicht verständliche Videoclips zur Unterstützung des Personals vor dem Ofen bei Reinigung und Pflege des Ofens.
- Einfache, logische Programmierung.
- Bis zu 250 Rezepte speicherbar.
- Speichert lückenlos jeden Backprozessverlauf.
- Identische Bediensystematik für alle Ofenmodelle.
- WP ISOTHERMISCHES BACKEN
Die Mengenautomatik des Backens.
- WP BakeryControl
Die zentrale Vernetzung für Ihre Bäckerei

WP BAKERYCONTROL

DIE ZENTRALE VERNETZUNG FÜR IHRE BÄCKEREI

- Die zentrale Software für Ihre Bäckerei
- Für alle WP-Backöfen geeignet (Plug & Play-Installation)
- Speicherung, Darstellung und Export von Ofen-, Rezept- und Produktionsdaten



IHRE VORTEILE FÜR MEHR QUALITÄT

- Effiziente Nutzung der Öfen
- Reduktion von Leer-Zeiten
- Optimierung der Backreihenfolge
- Spürbare Frischegewinne
- Nutzer- und Rechteverwaltung
- Produktionsübersicht auch von außen
- Individuelle Rezeptverwaltung
- Der 360°-Blick auf Ihre Backprozesse

SICHER ▶ BESSER ▶ DIGITAL



STARKE PARTNER

JACK

MANUELLES BESCHICKUNGSSYSTEM ZUM BE- UND ENTLADEN VON ETAGENBACKÖFEN

NUTZEN

- Arbeitserleichtung
 - Entlastung der Mitarbeiter von schwerer, körperlicher Arbeit
 - Zeitgewinn
- Einfache Bedienung
- Optimale Auslastung der Ofenkapazitäten
 - Energieeinsparung
 - höhere Produktivität
- Höchste Sicherheitsstandards



AUFGABE

- Handaufgabe

LADER

- Befestigung am Ofen mit Gegengewichten
- Beladen: Manuell Einschieben / Abziehen
- Entladen: Manuelles Einschieben / Produktaufnahme

ABNAHME

- Handabnahme

PAGE®

HALBAUTOMATISCHES BESCHICKUNGSSYSTEM ZUM BE- UND ENTLADEN VON ETAGENBACKÖFEN

NUTZEN

- Modularer Aufbau für max. 3 Etagenbacköfen
- Arbeitserleichtung
 - Entlastung der Mitarbeiter von schwerer, körperlicher Arbeit
 - Zeitgewinn
- Alle Bewegungsrichtungen elektromotorisch angetrieben
- Optimale Auslastung der Ofenkapazitäten
 - Energieeinsparung
 - Höhere Produktivität
- Höchste Sicherheitsstandards
- Einfache Bedienung
- Intelligente Steuerung
 - Beschickungs- und Entleerungsprozesse individuell programmierbar
 - Vollautomatische Ausführung der Be- und Entladevorgänge
- Einhaltung der Backzeiten
- Belegung bei stets richtiger Backraumtemperatur



AUFGABE

- Handaufgabe (schrittweise von hinten)
- Quertuchabzieher
- Klettbandtisch (optional)

ABNAHME

- Handabnahme
- Bandlösung (optional)

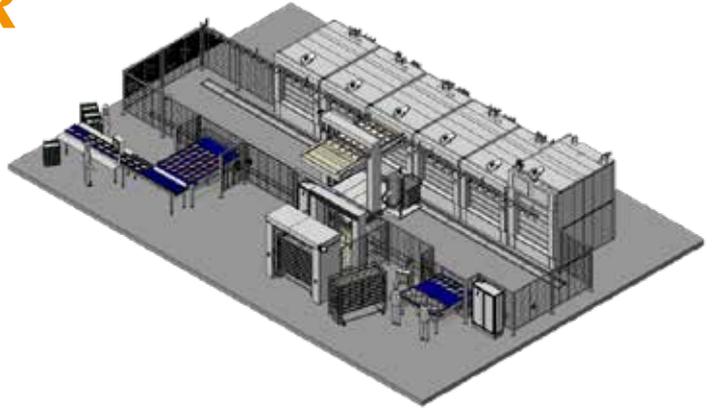
LADER

- Befestigung an der Ofenanlage
- Einfacher Antrieb
- Geschwindigkeit 0,2 m / sec

STARKE PARTNER

OBER PRO II

VOLLAUTOMATISCHES BESCHICKUNGS- UND AUTOMATISIERUNGSSYSTEM FÜR PRODUKTIONSÖFEN



NUTZEN:

- Modularer Aufbau für max. 8 Etagenbacköfen
- Handwerkliche Spitzenbackqualität mit bewährter WP ZYKLOTHERM®-Steinplatten-Backofentechnik
- Personalkosteneinsparung durch Vollautomatisierung
- Rationalisierung und Arbeitserleichterung durch Wegfall schwerer körperlicher Arbeit
- Optimales Verhältnis von Back- zu Grundfläche
- Flexible Produktpalette, 100%ige Reproduzierbarkeit
- Produktivitätssteigerung durch optimale Ofenauslastung
- Energieeffizienz durch optimale vollautomatische Prozesssteuerung
- Zentrale Steuerung der Gesamtanlage
- Produktionssicherheit durch WP BakeryControl und FERNDIAGNOSE sowie Blue Value

AUFGABE

AUTOMATISCHE AUFGABEMÖGLICHKEITEN

- Portal
- Wingsystem
- Automatische Übergabe von kontinuierlichen Endgärschränken
- Rationalisierung
- 1-Mann-Betrieb möglich

HANDAUFGABEMÖGLICHKEITEN

- Quertuchabzieher
- Klettbandtisch
- Produktspezifische Lösungen

LADER

- Freistehend auf Rädern
- Wiederfinden der 100 % richtigen Position
- Hubsäule im „Aufzugsystem“ mit Gegengewichten
- Verschleißarm, da keine zusätzliche Belastung der Mechanik
- Höchste Geschwindigkeiten für schnelle Be- und Entladevorgänge
- Produktionssicherheit
- Energieeffizienz

ABNAHME

- Tisch und Transportbandlösungen mit integrierter Sprühstation

STEUERUNG

- Zentrale Steuerung für die Gesamtanlage
- Vollautomatische Optimierung der Ofenbelegung
- An- und Umbacken ohne manuelles Eingreifen
- Vernetzung möglich
- Energieeffizienz durch optimale vollautomatische Prozesssteuerung





MATADOR
WP Bakery Technologies

MATADOR
WP Bakery Technologies

MATADOR
WP Bakery Technologies

WP

WP





ENORME **ERFAHRUNG**

WORAUF SIE SICH IN JEDEM FALL VERLASSEN KÖNNEN.

Sie stimmen uns sicher zu: Qualität ist das beste Rezept. Darum arbeiten wir seit über 135 Jahren unternehmerisch mit diesem Rezept. Die letzten 60 Jahre sind dabei ganz besonders durch den **MATADOR®** geprägt.

1877

Patenterteilung für eine Knet- und Mischmaschine mit zwei elliptischen Rührscheiben an Paul Freyburger aus Stuttgart.

1878

Vertragliche Patentübernahme durch Paul Pfeleiderer.

1880

Gründung der Firma Werner & Pfeleiderer zur Produktion von Spezialmaschinen für Bäckereien.

1900

Eigene Produktionswerke in Europa und in den USA.

1938

Einführung der **ZYKLOTHERM®**-Heizung im Backofenbau.

1953

Auslieferung des ersten **MATADOR®**-Ofens.

1964

Konzentration der Ofenfertigung in Dinkelsbühl.

1992

Markteinführung des Beschickungssystems OBER.

2011

Eröffnung des Backzentrums in Rietberg.

2013

Eröffnung des Backzentrums in Dinkelsbühl.



Der **MATADOR® STORE HISTORY EDITION** als Sonderserie zum 60-jährigen Jubiläum im Retro-Design.

SOLIDITÄT UND STETIGKEIT

Aufgrund der außerordentlich langen Nutzungsphase gleicht die Investition in einen neuen **MATADOR®** einem Generationenvertrag. Im wahrsten Sinne des Wortes. Was der Großvater gekauft hat, das kann in vielen Fällen noch der Enkel nutzen. Es ist die erfreuliche, logische Folge unserer **ENORMEN ERFAHRUNG**.

think process!

 **BAKERYGROUP**

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
Industrial Bakery Technologies

 **Kemper**

 **Haton**

 **Riehle**

UNSERE **MARKEN**

WP BAKER'S EQUIPMENT

WP PIZZA

WP DONUT

WP ROLL

WP TOAST

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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