

MACHEN SIE KURZEN PROZESS MIT VACUSPEED!

• hochwertiger und haltbarer

- Saftige, stabile Backwaren in bester Qualität
- Volumensteigerung der Produkte
- Längere Frischhaltung und lang anhaltende Rösch
- Keimfreies, schnelles Abkühlen erhöht die Haltbarkeit von Backwaren auf bis zu drei Wochen

• produktiver und effizienter

- Backen mit ROTOTHERM Green verkürzt die Backzeiten um bis zu 10 %
- Bis zu 30 % Backzeitverkürzung, Erhöhung der Backflächenkapazität
- Reduzierung der Ofenstillstandszeiten

• personalfreundlicher

Zufriedene, motivierte Mitarbeiter – keine Nachtschichten mehr

• schneller und kostengünstiger

- Deutliche Kosteneinsparung durch Optimierung von Arbeitsprozessen sowie Transport- und Lagerkosten
- Sofortige Schnittfähigkeit nach dem Vakuumprozess
- Sofort bereit für Weiterbearbeitung, z. B. Belegen von Brötchen

• nachhaltiger

Ressourcen werden geschont, Energie wird gespart, Effizienz gesteigert, Wirtschaftlichkeit gesichert.

ECHT
COOL!



DIREKTE ANSPRECHPARTNERIN

Frau Kerstin Engelhardt

Tel. +49 (0) 98 51-905 8411
kerstin.engelhardt@wp-l.de

WP BAKERY TECHNOLOGIES . von-Raumer-Str. 8-18 . 91550 Dinkelsbühl . Germany
+49 (0) 98 51-905 0 . info@wp-l.de . www.wp-l.de . www.wpbakerygroup.de

WP Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

NACHT- SCHICHT ADÉ!

*Innovatives Vakuum-Verfahren
eröffnet ganz neue Dimensionen*

- **BESTE PRODUKTQUALITÄT**
- **HÖHERE EFFIZIENZ**
- **MEHR ERFOLG**
- **ZUFRIEDENE MITARBEITER**

VACUSPEED®

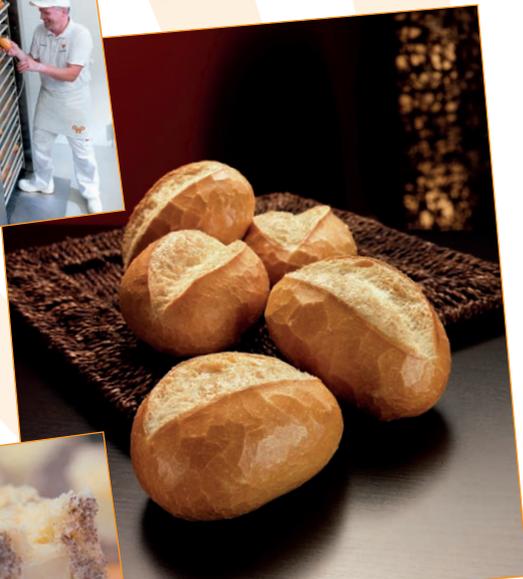
Mit der neuen Vacuspeed
können Sie der Nachtschicht „adé“ sagen und
ganz cool bleiben, so wir Ihre Backwaren.





BESONDERE EIGENSCHAFTEN

WP VACUSPEED lautet die Zauberformel zur Optimierung von Backprozessen. Mit dem patentierten WP Vakuum-Verfahren kühlen Backwaren gegenüber anderen Methoden deutlich schneller ab, optimieren dadurch den gesamten Arbeitsprozess und antworten gleichzeitig auf das aktuelle Thema „Personalmangel“. Nachtarbeit kann auf den Tag verlagert werden, Sie erhalten perfekte Backwaren in bester Qualität, und Ihre Mitarbeiter sind zufrieden.



1 FÜR DEN PERFEKTEN RÖSCHEGRAD VON ZARTSPLITTRIG BIS CROSSRÖSCH

Der Röscheregulator regelt programmgesteuert den gewünschten Röschegrad des Produktes.

2 ZARTE RÖSCHE SOFTE PRODUKTE MIT PERFEKTER FORMSTABILITÄT

Rezeptbezogene Zuschaltung der WP Kaltluftumwälzung. Das Ergebnis sind weiche Produkte mit perfekter Formstabilität und hohem Volumen.

3 VERLÄNGERTE HALTBARKEIT KEIMFREIE PRODUKTE

Zum Ende des Vakuumprozesses wird zur Wiedererreichung des Umgebungsdrucks durch den WP Reinluftfilter keimfreie Luft in die Vacuspeed-Zeile eingebracht. Dies verlängert die Mindesthaltbarkeit bei verpackten Produkten um bis zu 3 Wochen.

4 SCHONENDE ABKÜHLUNG FÜR ALLE PRODUKTE, OB MIT DICKER ODER DÜNNER KRUSTE, OB MIT ODER OHNE FÜLLUNG

Ein Stechfühler misst den Innendruck des Produktes sowie den Zellendruck. Die Druckdifferenz wird sofort erkannt, produktspezifisch angepasst, das Ergebnis im Rezeptprogramm gespeichert, das ist WP Differenzdruckmessung.

✗ produktiver und effizienter

Mit VACUSPEED bis zu 30 % höhere Backflächenausnutzung, mit VACUSPEED + ROTOTHERM Green sogar bis zu 40 % höhere Backflächenausnutzung

✗ personalfreundlicher

Zufriedene, motivierte Mitarbeiter – keine Nachtschichten

✗ hochwertiger und haltbarer

Mehr Volumen, Saftigkeit und Stabilität mit langanhaltender Rösche und Frische.

✗ schneller und kostengünstiger

Optimierung von Arbeitsprozessen sowie Transport- und Lagerkosten

✗ nachhaltiger

Ressourcenschonung, Energie sparen, Effizienz steigern