



Werner & Pfleiderer  
Industrial Bakery Technologies

**Промышленные линии  
для производства подового  
и формового хлеба, а также  
хлебобулочных изделий**



## WP BAKERYGROUP

**WP BAKERYGROUP** - это компания пекарей. Широкий ассортимент наших машин и установок высочайшего качества ориентирован на потребности хлебопекарного рынка во всём мире. Мы предлагаем хлебопекарную технику для каждой ступени производственного процесса - от замеса, деления и округления, расстойки и охлаждения до выпечки на предприятии и в точке продаж.

Наш девиз **„think process!“**. Потому, что только все согласованные между собой фазы технологического процесса в пекарнях позволяют исчерпать сумму всех возможностей для оптимизации затрат и качества.

- Энергосбережение, которое можно измерить
- Меньше отходов
- Более высокая продуктивность
- Очень простое обслуживание машин
- Воспроизведение однажды достигнутого качества продукта

И так день за днём

**think process !**

 **Werner & Pfleiderer**  
Bakery Technologies

 **Haton**

 **Werner & Pfleiderer**  
Industrial Bakery Technologies

 **Kemper**

 **Werner & Pfleiderer**  
Bakery Cooling

 **Winkler**

 **Werner & Pfleiderer**  
Instore Baking

 **BackNet**  
Bakery Software

 **Werner & Pfleiderer**  
Bakery Service





Werner & Pfleiderer  
Industrial Bakery Technologies



## ПРОМЫШЛЕННЫЕ ЛИНИИ

*Профессиональная разработка, изготовление, монтаж и обслуживание промышленных линий для производства хлебопекарной продукции предусматривает наличие большого объёма ноу хау и десятки лет опыта. Предприятие, работающее в несколько смен при полной загрузке мощностей, достижение высочайшего и всегда воспроизводимого качества продукции, системы управления по последнему слову техники, высочайшие стандарты гигиены, а также непродолжительное время чистки и обслуживания – существенные требования к новейшим концепциям промышленного оборудования. Требования, которым в высшей степени соответствуют все машиностроительные предприятия компании **WP BAKERYGROUP**. Поэтому мы поставляем индивидуально спроектированные промышленные линии, надёжность которых признана во всём мире.*



**ЛИНИИ****МОДУЛИ****Линии для производства  
формового хлеба**

Тестомесильные машины  
 Тесторазделка  
 Система расстойки  
 Украшение продукта  
 Печь  
 Транспортная логистика  
 Системы охлаждения и заморозки  
 Системы транспортировки и упаковывания

**Линия для изготовления ржаного  
и ржано-пшеничного хлеба**

Тестомесильные машины  
 Тесторазделка  
 Система расстойки  
 Украшение продукта  
 Печь  
 Системы охлаждения и заморозки  
 Системы транспортировки и упаковывания

**Линии для производства  
пшеничного и пшенично-ржаного  
хлеба**

Тестомесильные машины  
 Тесторазделка  
 Система расстойки  
 Украшение продукта  
 Печь  
 Системы охлаждения и заморозки  
 Системы транспортировки и упаковывания

**Линии для производства булочек**

Тестомесильные машины  
 Тесторазделка  
 Системы расстойки  
 Украшение продукта  
 Печь  
 Транспортная логистика  
 Системы охлаждения и заморозки  
 Системы транспортировки и упаковывания

**Линии для производства багетов**

Тестомесильные машины  
 Тесторазделка  
 Системы расстойки  
 Украшение продукта  
 Печь  
 Системы охлаждения и заморозки  
 Системы транспортировки и упаковывания



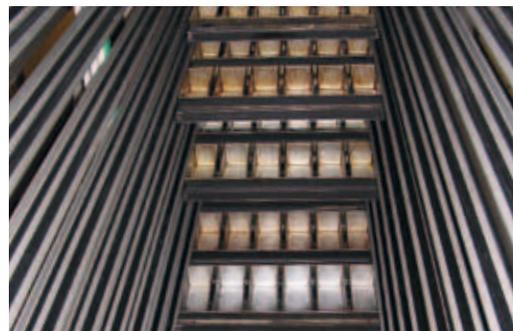
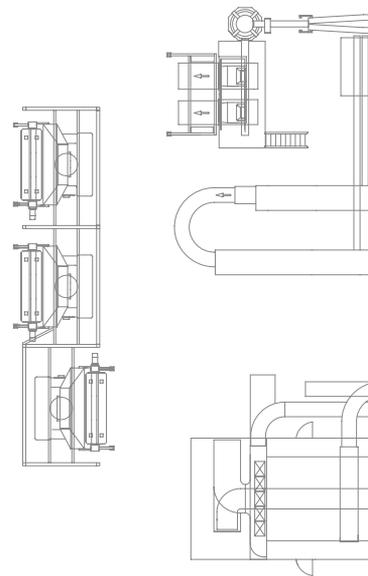
## Линии для производства формового хлеба

**Линии для производства формового хлеба** процесс производства формового и тостового хлеба начинается с замеса теста и его разделки. После этого формовые секции проходят через систему окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Формовые секция подвергаются очистке, охлаждению и транспортируются обратно на посадку.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты подаются по охлаждающему транспортёру на станцию нарезки и упаковки.

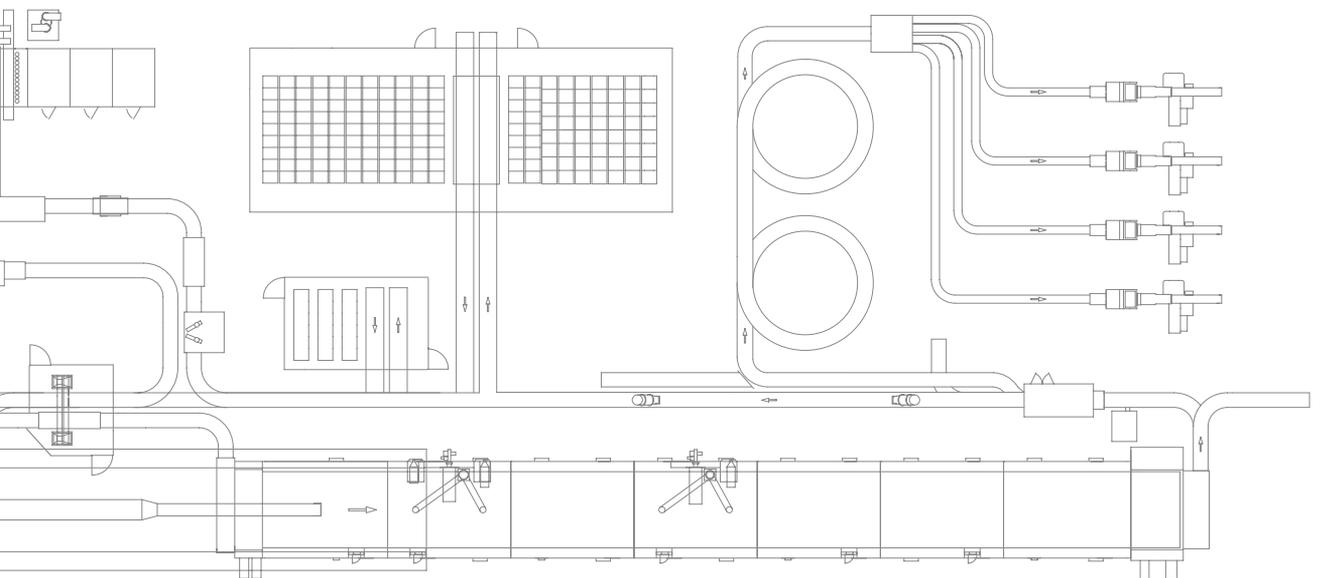
- 1 Непрерывный или порционный замес теста** (с вакуумом или без), технология на базе опары или без. Полностью автоматический замес для получения гомогенного теста с коротким временем прохождения цикла.
- 2 Промышленная разделка теста** при помощи делителя, округлителя, шкафа промежуточной расстойки и закаточной машины для производства тестозаготовок высокого качества большей производительности. Посадка тестозаготовок происходит в подаваемые по транспортёру для формовых секций, расположенному под закаточной машиной, формы.
- 3 Система расстойки** (Люлечный шкаф или Step-шкаф) с контролем климата, бесступенчато регулируемый для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка возможна опционально.
- 4 Украшение** продукта возможно с помощью системы посыпки и нарезки
- 5 Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (излучением и дополнительной конвективной составляющей).
- 6 Транспортная логистика** с системой посадки крышки, снятия крышки, устройством выемки хлеба из форм, чистки форм, туннеля охлаждения форм, автоматического склада форм и системы смазки форм.
- 7 Секции и крышки** с покрытием и без.
- 8 Нарезка и упаковка** с охлаждением и заморозкой до определённой температуры в сердцевине для дальнейшего допекания.

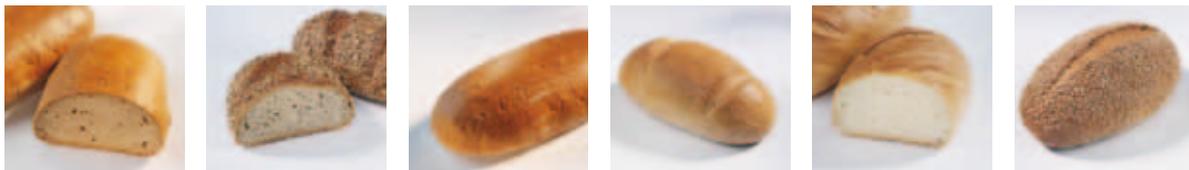




### Формовой и тостовый хлеб

- Тостовый хлеб
- Формовой хлеб
- Ржаной формовой хлеб
- Цельнозерновой формовой хлеб
- Длинный формовой хлеб





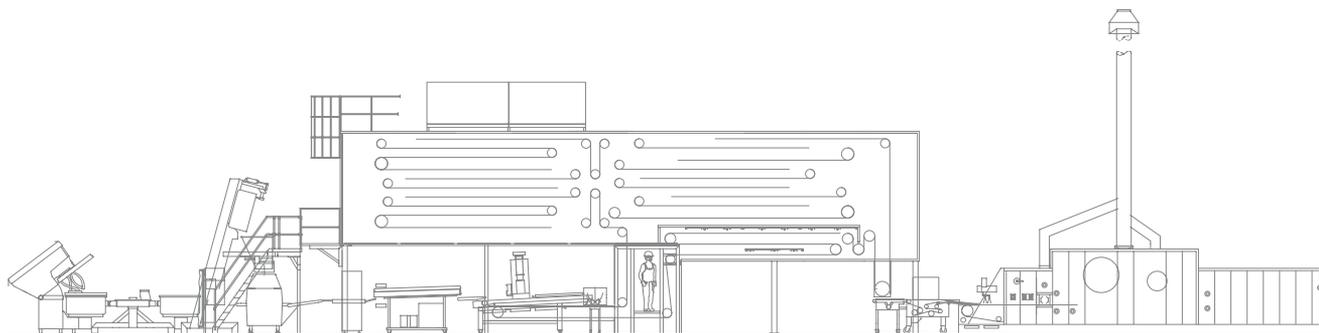
## Линии для производства ржано-пшеничного хлеба, *подового*

**Линии для производства ржано-пшеничного хлеба** Процесс производства смешанных сортов хлеба начинается с производства и разделки теста. Затем тестозаготовки проходят этап окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Альтернативно можно использовать многоэтажные туннельные печи.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты по охлаждающему транспортёру подаются на станцию нарезки и упаковки.

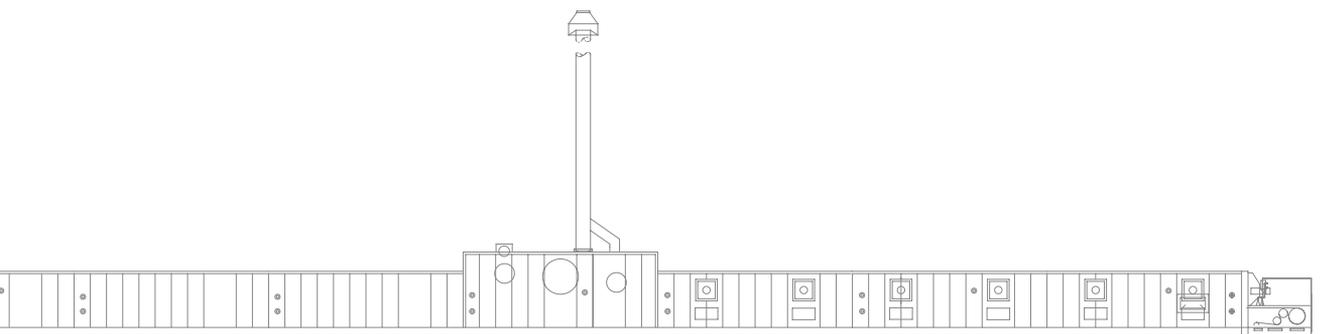
- 1 **Порционный замес теста** с ручным манипулированием дежами или полностью автоматизированный. Надёжный принцип 3-х зонного замеса теста и двойной месильный орган (опция) для получения однородного теста высшего качества с высокой производительностью.
- 2 **Промышленная разделка теста** при помощи делителя, округлителя и закаточной машины для производства высококачественных тестозаготовок с высокой производительностью. Пересадка тестозаготовок происходит на выходе с закаточной машины.
- 3 **Система расстойки** с контролем климата, бесступенчато регулируемая для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция в виде шкафа расстойки с коробами или люльками с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка доступна в качестве опции.
- 4 **Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (конвекцией, излучением, комбинацией обеих систем). Альтернативно можно использовать многоэтажные системы для расстойки и выпечки.





### Ржаные и ржано-пшеничные сорта хлеба

- Ржано-пшеничный хлеб
- Пшенично-ржаной хлеб





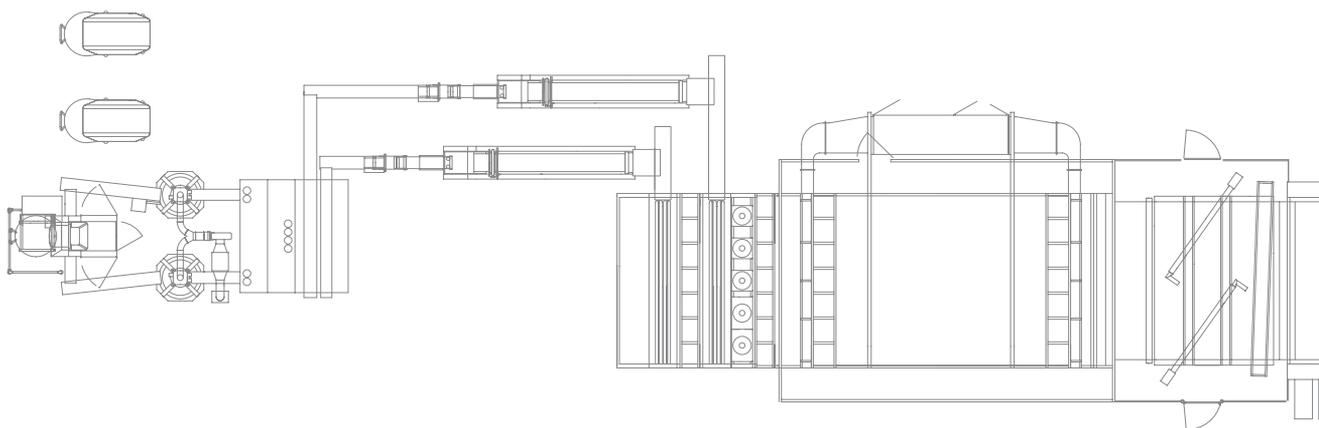
## Линии для производства пшеничного хлеба, **подового**

**Линии для производства пшеничного / пшенично-ржаного хлеба** Процесс производства подового пшеничного хлеба начинается с производства и разделки теста. Затем тестозаготовки проходят этап окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Альтернативно можно использовать многоэтажные системы расстойки и выпечки.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты по охлаждающему транспортёру подаются на станцию нарезки и упаковки.

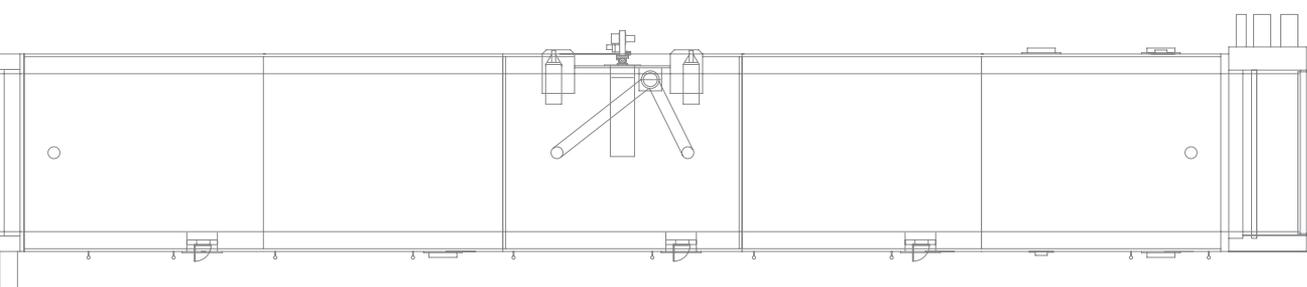
- 1 Порционный замес** теста с ручным манипулированием дежами или полностью автоматизированный. Надёжный принцип 3-х зонного замеса теста и двойной месильный орган (опция) для получения однородного теста с высокой производительностью.
- 2 Промышленная разделка** теста при помощи делителя, округлителя, шкафа предрасстойки и закаточной машины для производства высококачественных тестозаготовок с высокой производительностью. Пересадка тестозаготовок происходит на выходе с закаточной машины.
- 3 Система расстойки** с контролем климата, бесступенчато регулируемая для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция в виде шкафа расстойки с коробами или люльками с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка доступна в качестве опции.
- 4 Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (конвекцией, излучением, с комбинацией обеих систем). Альтернативно можно использовать многоэтажные системы для расстойки и выпечки.





### Пшеничные и пшенично-ржаные сорта хлеба

- Каравай
- Батон
- Франчела





## Линии для производства булочек

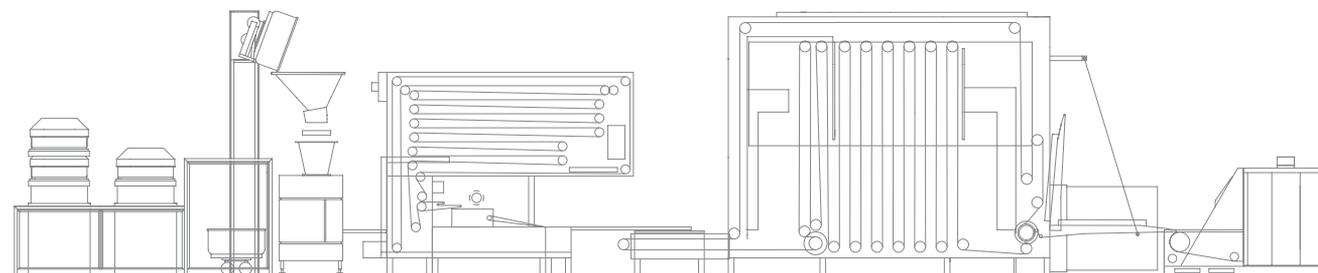
**Линии для производства булочек** Процесс производства булочек начинается с производства и разделки теста. Затем тестозаготовки проходят этап окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Альтернативно можно использовать многоэтажные системы окончательной расстойки и выпечки.

Промышленное производство булочек происходит в зависимости от вида продукта с выпечкой на поду или с расстойкой и выпечкой на противне.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты по охлаждающему транспортёру подаются на упаковку.

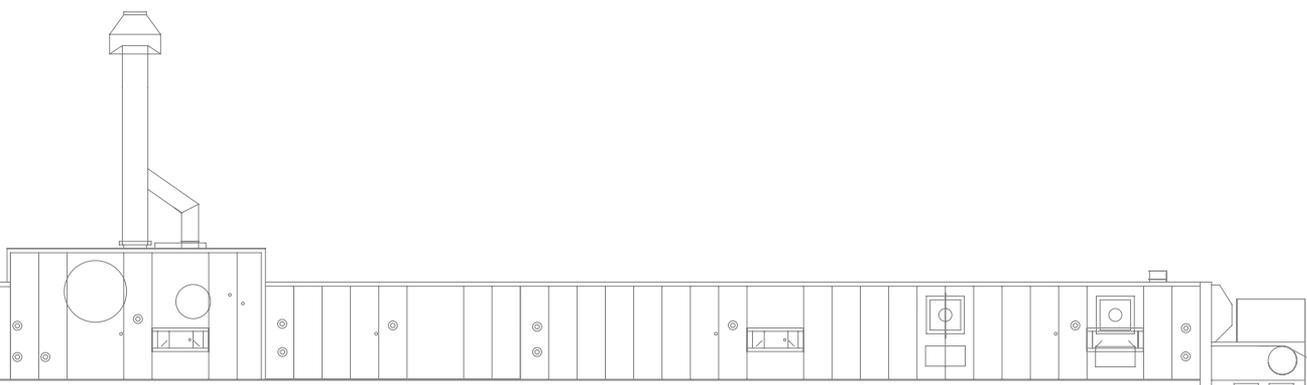
- 1 **Порционный замес** теста с ручным манипулированием дежами или полностью автоматизированный. Надёжный принцип 3-х зонного замеса теста и двойной месильный орган (опция) для получения однородного теста с высокой производительностью.
- 2 **Промышленная разделка** теста при помощи тестоделительной машины, шкафа предрасстойки, станции штамповки, станции нарезки и закаточной машины для производства высококачественных тестозаготовок с высокой производительностью. Пересадка тестозаготовок происходит при помощи посадочного устройства высокой производительности.
- 3 **Система расстойки** с контролем климата, бесступенчато регулируемая для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция в виде шкафа расстойки с люльками с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка доступна в качестве опции.
- 4 **Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (конвекцией, излучением, с комбинацией обеих систем). Альтернативно можно использовать многоэтажные системы для расстойки и выпечки.





### Булочки

- Кайзеровские булочки
- Булочки с надрезом, шнит-булочки
- Булочки-багеты
- Гамбургеры
- Хот доги





## Линии для производства багетов

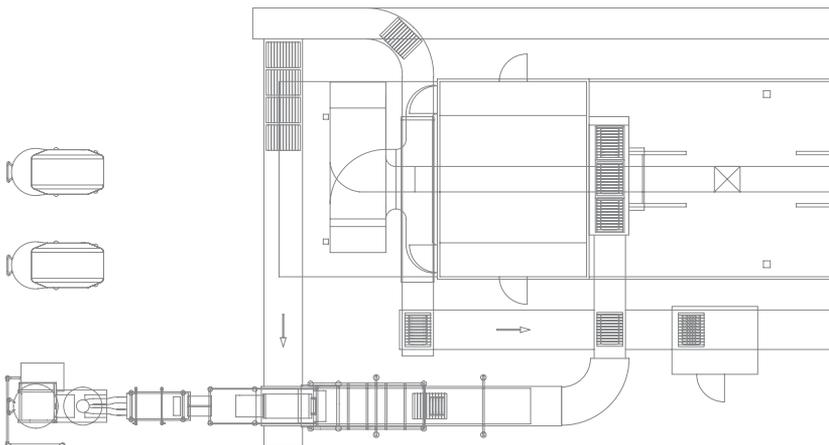
**Линии для производства багетов** Процесс производства багета начинается с производства и разделки теста. Затем тестозаготовки проходят этап окончательной расстойки. Затем следует туннельная печь THERMADOR. Альтернативно можно использовать многоярусные системы окончательной расстойки и выпечки.

Промышленное производство багетов происходит в зависимости от вида продукта с выпечкой на поду или с расстойкой и выпечкой на противне.

Количество модулей печи зависит от необходимого времени выпечки и желаемой максимальной скорости прохождения (производительности) через печь.

Выпеченные продукты по охлаждающему транспортёру подаются на станцию нарезки и упаковки.

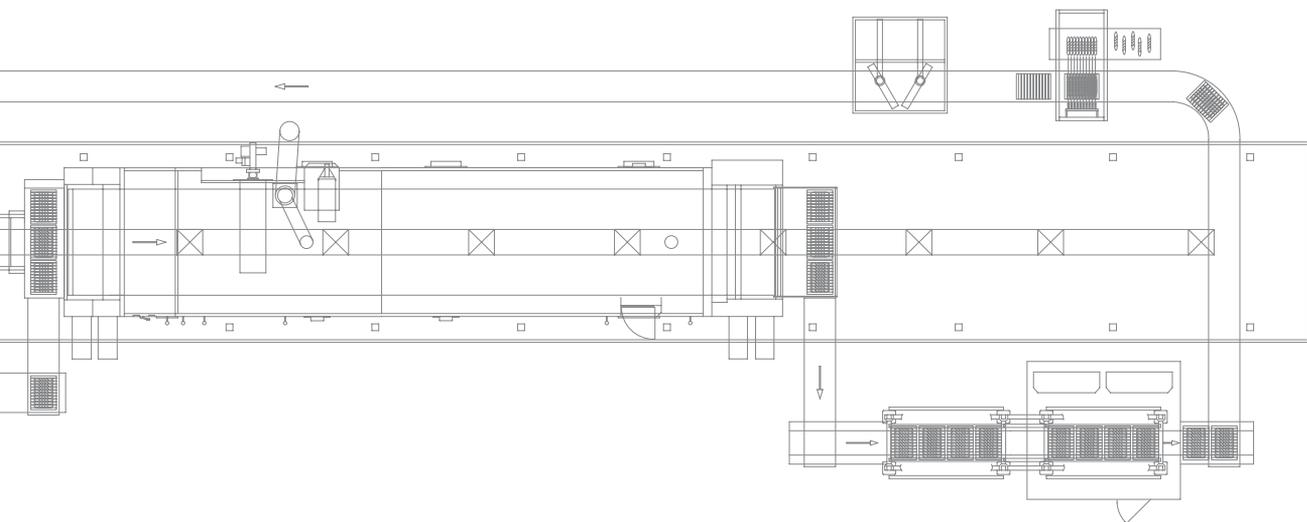
- Порционный замес** теста с ручным манипулированием дежами или полностью автоматизированный. Надёжный принцип 3-х зонного замеса теста и двойной месильный орган (опция) для получения однородного теста с высокой производительностью.
- Промышленная разделка** теста при помощи тестоделительной машины, шкафа предрасстойки, заквасочной машины и станции нарезки для производства высококачественных тестозаготовок с высокой производительностью. Пересадка тестозаготовок происходит при помощи посадочного устройства высокой производительности.
- Система расстойки** с контролем климата, бесступенчато регулируемая для заданного времени окончательной расстойки. Компактная конструкция в виде шкафа расстойки с коробами или люльками с высокой надёжностью производства. Заключительная посыпка доступна в качестве опции.
- Туннельная печь THERMADOR** в модульном исполнении с различными системами обогрева (конвекцией, излучением, с комбинацией обеих систем). Альтернативно можно использовать многоярусные системы для расстойки и выпечки.





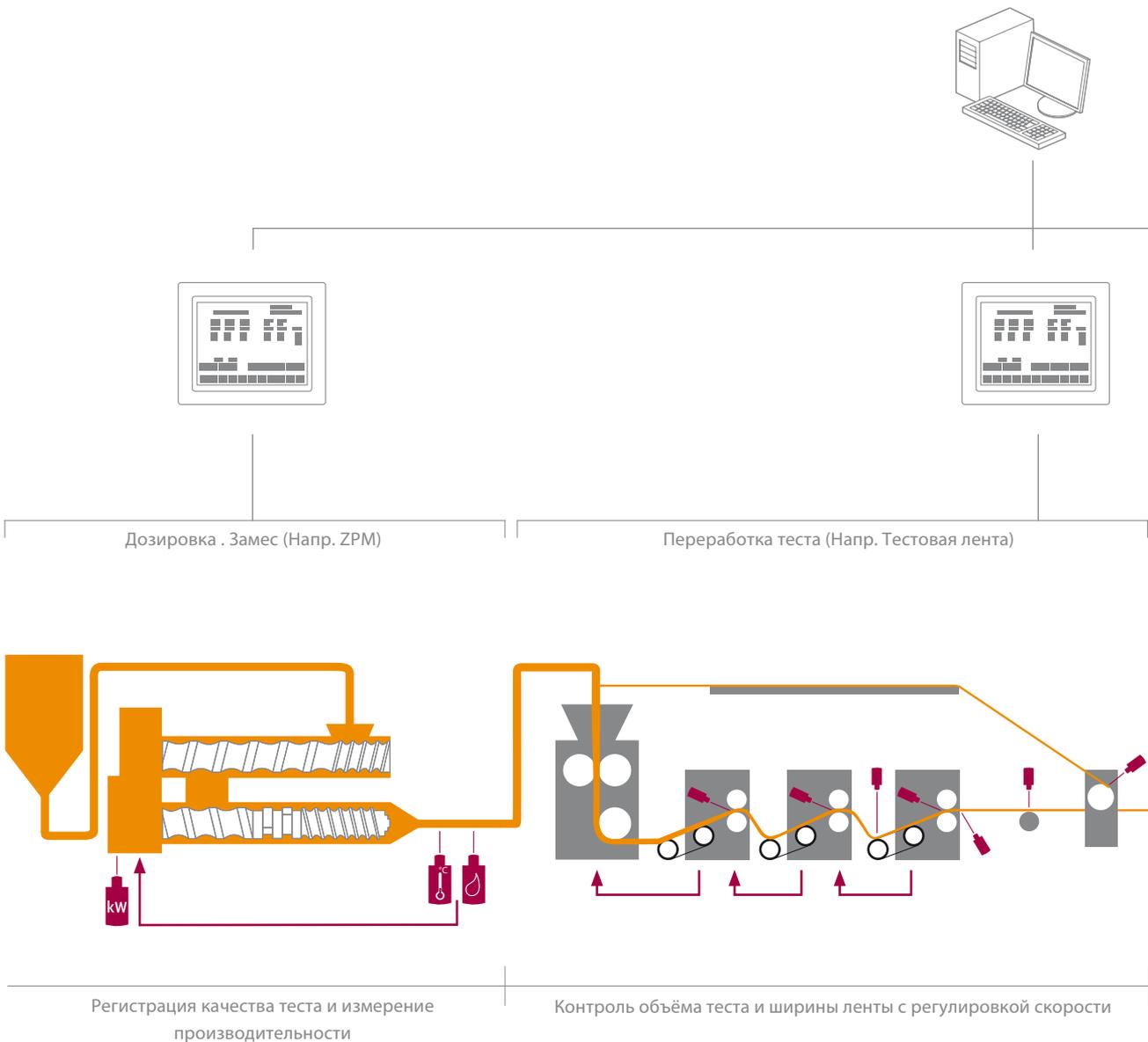
### Багеты

- Багеты
- Полубагеты
- Булочки Petit Pain (мини-багеты)



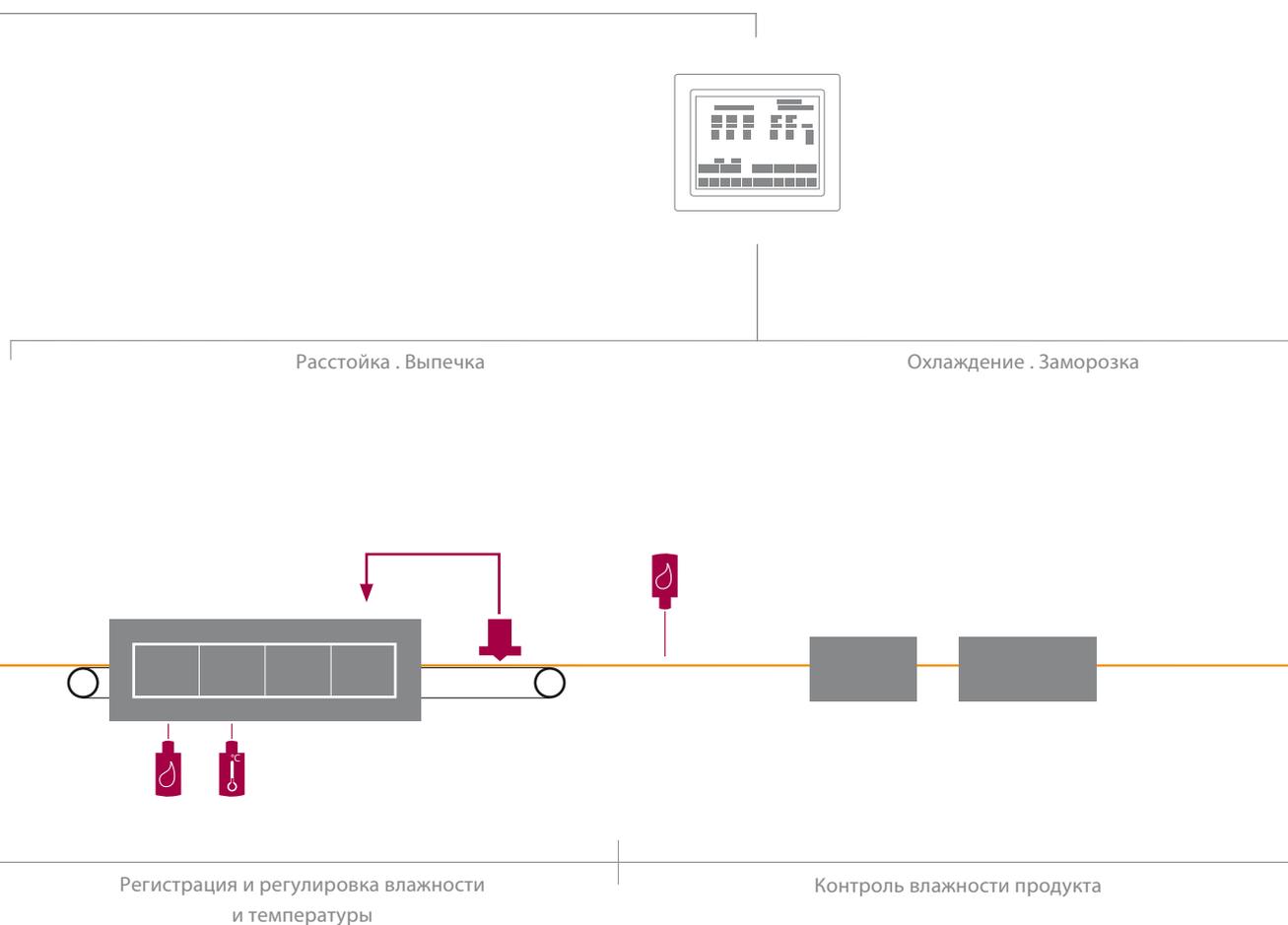
## АВТОМАТИЗАЦИЯ

Комфортное обслуживание, воспроизводимость однажды достигнутого качества продукта, а также высокая степень доступности промышленных линий **Werner & Pfleiderer** находятся в непосредственном соотношении с высокой степенью автоматизации оборудования. Управление, измерение и регулировка - все эти параметры могут быть запрограммированы или могут вводиться оператором машины. Большое количество различных датчиков постоянно контролируют важнейшие параметры производственного процесса, такие как, например, качество и количество теста, объём теста, ширину ленты транспортёра и скорость транспортёра, влажность и температуру в печи, влажность и температуру продукта. Результаты этих измерений напрямую влияют на регулировку параметров модулей линии - системы, которая сама себя регулирует.



Детализация всего процесса производства документируется и может отслеживаться при наличии соответствующего допуска на уровне линии и линии управления, а при необходимости может быть скорректирована вручную. Вся система автоматизации может децентрализованно отслеживаться и управляться через интернет.

**Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik** реализует желания клиентов получить необходимую степень автоматизации различных производственных линий.



**WP BAKERYGROUP**

Werner & Pfleiderer  
**Industrielle Backtechnik GmbH**  
 Frankfurter Straße 17  
 71732 Tamm  
 Germany

Fon +49 (0) 71 41-202-0  
 Fax +49 (0) 71 41-202-111  
 info@wpib.de  
 www.wpib.de

*WP BAKERYGROUP имеет  
 представительства во Франции, Италии,  
 Бельгии, России и США.*

*С представительствами сервисного  
 обслуживания Вы можете связаться по  
 всему миру.*

 **Werner & Pfleiderer**  
 Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**  
 Industrial Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**  
 Bakery Cooling

 **Werner & Pfleiderer**  
 Instore Baking

 **Werner & Pfleiderer**  
 Bakery Service

 **Haton**

 **Kemper**

 **Winkler**

 **BackNet**  
 Bakery Software

[www.wpbakerygroup.de](http://www.wpbakerygroup.de)