

Intelligente Systemkonzepte – Individuelle Systemlösungen.
Intelligent system concepts – individual system solutions.



- 1. Teigbereitung
- 2. Formmaschine
- 3. Backofen

- 4. Produktkühlung
- 5. Sägen
- 6. Verpacktransport

- 1. Dough preparation
- 2. Moulding machine
- 3. Baking oven

- 4. Product cooling
- 5. Sawing
- 6. Conveyor to packaging machine



*Ihre Idee – unsere Technik.
 Das passt.
 Your idea – our technology.
 That fits.*

Knäckebrötanlagen
Crisp bread lines

Das Gespräch mit WP: Der einfachste Anfang für entscheidende Schritte.

Werner & Pfleiderer überzeugt nicht nur durch ausgereifte, fortschrittliche Technik, sondern auch durch Serviceleistungen wie eine umfassende Beratung, eine praxisbezogene Planung, Präzision in Planung und Konstruktion und einen erstklassigen After-Sales-Service, die ebenfalls entscheidend zum Ergebnis beitragen. Sprechen Sie mit Werner & Pfleiderer. Bereits ab der ersten Planungsphase können Sie von dem umfassenden Know-How unseres Unternehmens nur gewinnen.

Take a decisive step – talk to Werner & Pfleiderer and put WP performance and reliability to the test.

You will, however, profit most from a detailed conversation with one of Werner & Pfleiderer's experienced engineers. Such a conversation will show you how flexible Werner & Pfleiderer can be in offering you the most modern and flexible equipment while taking your special request into consideration. WP's comprehensive consulting services, its planning related to practice and precision in design and construction and a first-class after-sales-service are only some of the broad service range of Werner & Pfleiderer.

03 013/2-d/e 0903
 Technische Änderungen bleiben jederzeit vorbehalten.
 Subject to alterations.



Frankfurter Straße 17, D-71732 Tamm
 Postfach 136, D-71730 Tamm
 T: (+49) 071 41 / 202-0
 F: (+49) 071 41 / 202-111
 E: info@wpib.de
 I: http://www.wpib.de

Diese Druckschrift und alle in ihren Teilen enthaltene Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechts ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Bearbeitung in elektronischen Systemen.
 This publication and all its contents are copyright protected. No reproduction by any part of this publication is permitted without the prior written consent of the copyright owners. This is also applicable for duplicating, translating, microfilming and the saving in electronic data systems.



Komplette Knäckebrötanlagen.

Der hohe technische Stand moderner WP-Anlagen basiert auf langjähriger Erfahrung und erfolgreicher Zusammenarbeit mit in- und ausländischen Kunden.

Teigbereitung / Dough preparation



Automatische Produktionslinien erfordern gleichbleibende Teigqualität. Die kontinuierliche Knetanlage von Werner & Pfleiderer erfüllt diese Forderung.

Abb. oben:

Kontinuierlicher Mischer ZPM mit Dosieraggregat. In einem nachfolgenden Kombinator wird der Eisbrotteig gekühlt und zur Auflockerung mit Luft angereichert.

Automatic production lines require constant dough quality. Werner & Pfleiderer's continuous mixing equipment fulfils this requirement.

Above:

Continuous ZPM mixer with metering unit. The delicatessen crisp bread dough is cooled and enriched with air in the following combinator.



Teigverarbeitung / Dough processing



Knäckebrötanlagen werden in der Standardarbeitsbreite von 1550 mm gebaut.

Die spezielle Knäckebrötformmaschine formt das Band aus. Abb. oben und unten zeigen die Ausformmaschine mit Mehlstreuern zur Bemehlung der Unter- und Oberseite des Teigbandes sowie das Stuppelwalzenpaar. Das endlose Teigband wird vor Übergabe auf das Ofenband mit einer Schneidevorrichtung in entsprechende Platten geteilt.

Crisp bread lines are made in standard working width of 1550 mm.

The special moulding machine forms the dough sheet. The pictures above and below show the moulding machine with flour-strewers for dusting the top and bottom of the dough sheet and the pair of docking rolls. The endless dough sheet is cut into pieces of suitable size by a cutting device before being deposited on the oven conveyor.



Backen / Baking



Qualitäts-Knäckebröt erfordert eine hohe Backraumtemperatur. Deshalb ist der WP-Knäckebrötöfen mit einem speziellen Heizsystem aus hochhitzebeständigem Material ausgestattet. Ein Blick durch eine Beobachtungstüre öffnet den Blick auf vollkommen plan-liegende Knäckebrötplatten während des Backprozesses.

High-quality crisp bread requires a high baking chamber temperature. The WP crisp bread oven is therefore equipped with a special heating system made of highly heat-resistant metal. A look through the observation door will convince you of the high standard of WP baking equipment. The crisp bread sheets lie absolutely flat during baking.



Complete crisp bread lines.

The high technical standard of modern WP equipment is based on many years of experience and successful cooperation with customers at home and abroad.

Kühlen, Sägen / Verpacken / Cooling, sawing and packaging

