

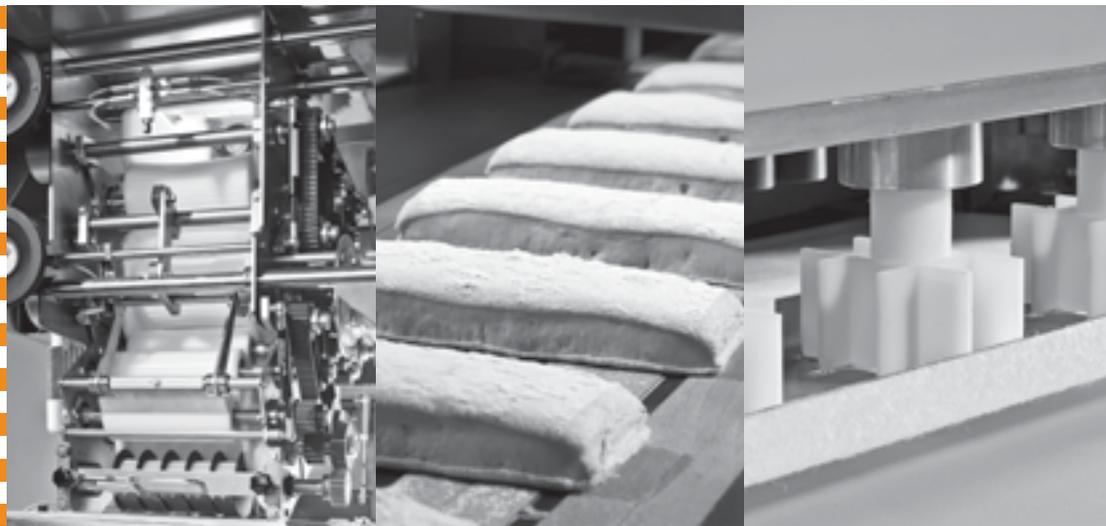
think process!

KEMPER ARTISAN



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.**

KEMPER ARTISAN – wir sind die Pioniere in den Bäckereien. In vielen Bereichen der Verarbeitungsprozesse haben von uns vorgestellte Innovationen für neue Impulse gesorgt und die Herstellung von Backwaren verändert. Wir haben z.B. die maschinelle Herstellung eckiger Brötchen erst möglich gemacht.

Wir haben die **PANE** entwickelt – eine Anlage für Alles ... zur Herstellung einer umfassenden Produktpalette ... mit überzeugender Vielfalt: für runde und eckige Brötchen, für Schnittbrötchen ohne Gärschrank, für Baguette, Ciabatta und für Brote. Handwerkliche Produkte werden extrem teigschonend produziert.

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



KEMPER ARTISAN

Mit dem von uns entwickelten, patentierten **S-Walzenstuhl** haben wir ein Highlight im Maschinenbau gesetzt. **Teigstränge** werden extrem schonend und bestens geeignet für besonders weiche, mediterrane Teige aufbereitet: Die Teige durchfließen den Walzenstuhl ganz natürlich und unstrapaziert von oben nach unten.

Wir haben den **ACCURATOR 2.0** in unsere PANE-Anlagen integriert, mit dem zwischen hoher Gewichts- oder Formgenauigkeit gewählt werden kann und mit dem wir vor dem Schneiden wiegen. Mit unserer **ARTISAN**-Produktfamilie haben wir für jede Anforderung die passende Lösung.

Wir machen. Aus Visionen wird Realität.

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

#pane



WP Kemper

Teigbandanlage handwerklich

QUADRO FILIUS

bis zu 4.000 eckige Produkte/Std.

MINI QUADRO ROUND

bis zu 4.000 eckige Produkte/Std.

bis zu 3.000 runde Produkte/Std.

WP Kemper

Teigbandanlage semi-industriell

PANE PUR

bis zu 10.000 eckige Produkte/Std.

PANE

bis zu 12.000 eckige Produkte/Std.

bis zu 9.000 runde Produkte/Std.

PANE KOMBI (mit Vorgärschrank)

bis zu 12.000 eckige Produkte/Std.

bis zu 9.000 runde Produkte/Std.

WP Kemper

Teigbandanlage industriell

PANE INDUSTRY

bis zu 3,5 t Teig/Std.



ENDPRODUKTE

(IN ABHÄNGIGKEIT VON MASCHINENTYP UND AUSSTATTUNGSVARIANTE)

- Ciabatta-Brot & -Brötchen
- Artisan Baguette
- Baguette de tradition
- Kleinbrote
- Weizen-Weichteig-Brote
- Paposeco
- Langgewirkte & eingeschlagene Produkte
- Passauer-Rosenbrötchen
- Krustis
- Schokobrötchen
- Rosinenbrötchen
- Rautenförmige Diamant-Brötchen
- Dreieckige Brötchen
- Rustikale eckige und runde Brötchen
- Bestreute Brötchen
- Formbrötchen
- Schnittbrötchen

QUADRO FILIUS

320 kg Teig/Std.
1.400–4.000 eckige Produkte
25–360 g/Stück

MODULE

- Integrierte Stüpfelstation
- Streumodul

MEHRWERT

- Hohe Produktvielfalt bei minimalem Platzbedarf
- Kein Starkstromanschluss notwendig
- Schonende Verarbeitung auch sehr weicher Teige



MINI QUADRO ROUND

350 kg Teig/Std.
bis 4.000 eckige Produkte _ 30–1.000 g/Stück
bis 3.000 runde Produkte _ 30–140 g/Stück

MODULE

- Stüpfelstation
- Einschlaglangrollmodul
- Langrollmodul
- Streumodul
- Absetzmodul

MEHRWERT

- Hohe Produktvielfalt mit nur einer Maschine
- Reproduzierbare Qualität
- Gute Verarbeitung von Teigen mit langer Vorgare



PANE PUR

800 kg Teig/Std.
bis zu 10.000 eckige Produkte/Std.
25–1.500 g/Stück

MODULE

- Stüpfelstation
- Langwirkmodul
- Baguette-Modul
- Paposecomodul
- Automatisches Streumodul
- Absetzmodul
- WP KEMPER KEY Zugriffsverwaltung

MEHRWERT

- Schonende Verarbeitung extrem weicher Teige
- Innovative CLEAN TEC-Bauweise sorgt für Zeitersparnis bei der Reinigung
- Mitdenkende INUS-Steuerung erhöht die Produktionssicherheit
- Hohe Gewichtsgenauigkeit durch den ACCURATOR 2.0
- Mehl statt Öl auf dem Teigband sorgt für eine bessere Oberflächenstruktur ohne Öleinschlüsse



PANE

960 kg Teig/Std.
bis 12.000 eckige Produkte _ 10–1.500 g/Stück
bis 8.400 runde Produkte _ 25–200 g/Stück

MODULE

- Stüpfelmodul
- Rundwirkstation
- Passauerstation
- Langwirkmodul
- Baguette-Modul
- Auswalz- & Einschlaglangwirkmodul
- Wickel- & Langwirkmodul
- Paposecomodul
- Streumodul
- Absetzmodul
- WP KEMPER KEY Zugriffsverwaltung

MEHRWERT

- Schonende Verarbeitung extrem weicher Teige
- Innovative CLEAN TEC Bauweise sorgt für Zeitersparnis bei der Reinigung
- Mitdenkende INUS-Steuerung erhöht die Produktionssicherheit
- Verarbeitung vielfältiger runder & eckiger Produkte
- Hohe Gewichtsgenauigkeit durch den ACCURATOR 2.0
- Hohe Produktqualität durch S-Walzenstuhl und schonendes Rundwirken
- Mehl statt Öl auf dem Teigband sorgt für eine bessere Oberflächenstruktur ohne Öleinschlüsse



PANE KOMBI

6.000 bzw. 9.000 runde Produkte
25–1.500 g/Stück

MODULE

- Rundwirkstation
- Passauerstation
- Stüpfelstation für Kaiserbrötchen
- Schneidestation
- Langrollstation
- Seitliches Austrageband
- WP KEMPER KEY Zugriffsverwaltung
- EVOLUTION oder SELECTA MODULAR Vorgärschrank

MEHRWERT

- Verarbeitung weicherer Teige als bei klassischen Kopfmaschinen
- Erhaltung der groben Teigstruktur bei der Herstellung klassischer Brötchen wie Schnittbrötchen oder Kaiserbrötchen
- Patentierter S-Walzenstuhl für außergewöhnliche Teigschonung
- Hohe Gewichtsgenauigkeit durch den ACCURATOR 2.0
- Optimale Wirkergebnisse durch einstellbare Wirkausschläge
- Große Produktvielfalt, da Herstellung von rustikalen und klassischen Brötchen



Bei der handwerklichen und semi-industriellen Produktion von Teiglingen steht die Flexibilität von Maschinen und Anlagen zur Herstellung einer breiten Produktpalette im Fokus. Auch sehr weiche Teige werden schonend zu Teigsträngen verarbeitet und anschließend geteilt und aufbereitet.

Produktvielfalt . Mit den WP Kemper QUADRO- und PANE-Anlagen kann eine große Vielfalt an Produkten hergestellt werden: Baguettes, Brote, eckige, runde oder langgewirkte Brötchen. Der Einsatz verschiedener Module erlaubt die Herstellung einer nahezu unendlichen Produktvielfalt und die Entwicklung eigener, neuer Produkte. Das modulare Konzept ermöglicht darüber hinaus eine nachträgliche Erweiterung der Anlagen. Mit der PANE KOMBI können sogar rustikale und klassische Produkte auf nur einer Anlage produziert werden.

Sehr weiche Teige . Module wie der integrierte Teigstrangformer oder der S-Walzenstuhl ermöglichen die schonende Verarbeitung sehr weicher, angegarter Teige. Die Produktion des Teigstrangs erfolgt ohne Anfall von Restteig. Durch den Einsatz von Mehl statt Öl als Trennmittel wird bei weichen Teigen eine bessere Oberflächenstruktur erreicht, Öleinschlüsse werden vermieden.

Intuitive Bedienung . Die WP Kemper QUADRO- und PANE-Anlagen werden einfach und sicher mit der INUS-Steuerung von WP Kemper bedient. Die intelligente Steuerung – »die einzige Steuerung für Brötchenanlagen, die mitdenkt« – übernimmt dazu automatische Berechnungen und Einstellungen; Standardprogramme vereinfachen den Produktwechsel. Veränderungen des Teigstrangs werden über Sensoren erkannt und automatisch korrigiert.

Schnelle Reinigung . Innovative CLEAN TEC-Konzepte ermöglichen die einfache Einhaltung eines hohen Hygienestandards. Durch herausfahrbare Unterbauten, Schubladen, klappbare Bänder und glatte Flächen ist eine gründliche Reinigung der Anlage mit geringem Aufwand möglich.

Schonendes Rundwirken . Die Rundwirkstation der PANE-Anlage wirkt weiche Teige besonders schonend und exakt rund. Einstellbare Wirkausschläge und ein Wirkband machen dies möglich. Die Rundwirkstation entspricht neuestem Industriestandard und ist besonders leistungsfähig.

Flexibilität . Durch ihren modularen Aufbau, austauschbare Werkzeuge und die integrierte Rundwirkstation kann mit den WP Kemper QUADRO- und PANE-Anlagen flexibel auf Veränderungen im Nachfrageverhalten reagiert werden. Einfache Programmwechsel ermöglichen die flexible Herstellung verschiedenster Produkte innerhalb der laufenden Produktion.



KNETUNG
WP Kemper KRONOS
Spiralknetter
und Hebekipper



TEIGRUHE
manuell



TEIGTEILEN & AUFBEREITEN
WP Kemper QUADRO- oder
PANE-Anlage und Module



GÄREN
Manuell



BACKEN
Manuell





ProductionCare

Wir bei **WP**Kemper tun alles, damit die Produktionen unserer Kunden laufen ... laufen ... laufen. Dazu braucht es mehr, als nur einen perfekt funktionierenden Service – wir nennen es **ProductionCare**.

Im Zentrum steht die Maschine, die Anlage. Also überprüfen wir immer wieder die Funktionalität und Funktionssicherheit ihrer Baugruppen und Bauteile. 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.

Der fachgerechte Umgang mit den Produktionsanlagen ist für unsere Kunden unabdingbar. Mit unserem **Schulungsangebot** erreichen wir eine umfassende Qualifizierung. Unsere Backmeister und Maschinenführer schulen vor Ort beim Kunden oder in unserem Backzentrum.

Dem originären **Service** gilt selbstverständlich unsere uneingeschränkte Aufmerksamkeit – regelmäßige Wartungen, 24/7-Präsenz, telefonischer Help Desk, Online-Analyse von Maschinendaten, kontinuierliche Fernüberwachungen, 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

In der Umsetzung **konsequenter Prozessdenkens** liegen Produktivitätsreserven und Chancen für mehr Qualität. Ein **starker Partner** für Bäckereimaschinen sollte nicht nur Maschinen bauen können, sondern weitere Dienstleistungen wie zuverlässiges Engineering und besten Service bieten.

Think process steht im Mittelpunkt unserer Unternehmensphilosophie und beschreibt die Umsetzung vernetzter Technik über sämtliche Produktionsstufen mit dem Ziel durchgängiger Prozesse. **WP**Kemper bietet den gesamten Prozess der Produktion rustikaler Kleingebäcke von der Teigherstellung bis zur Teigverarbeitung.



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