

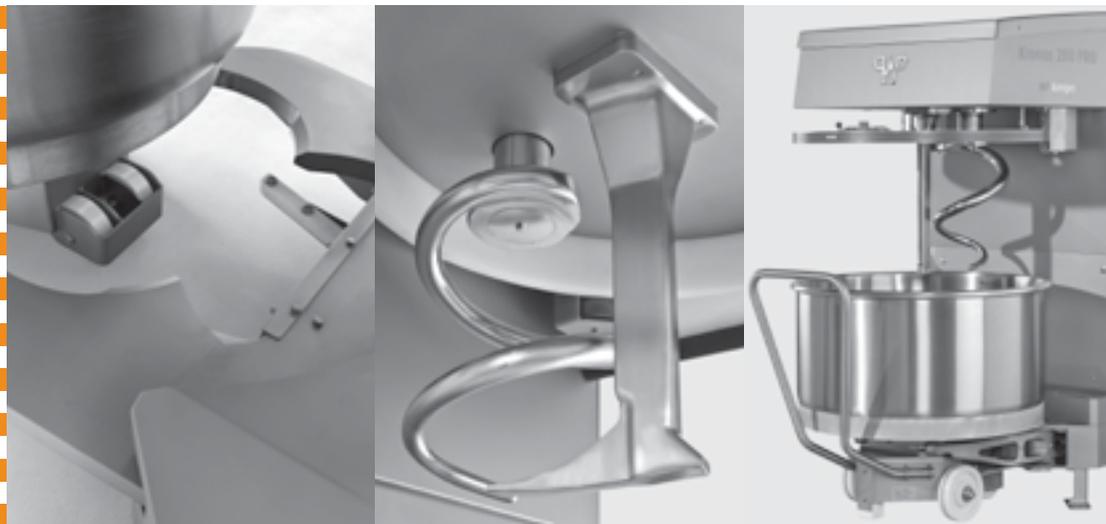
think process!

KEMPER MIXING



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 Kneten 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.

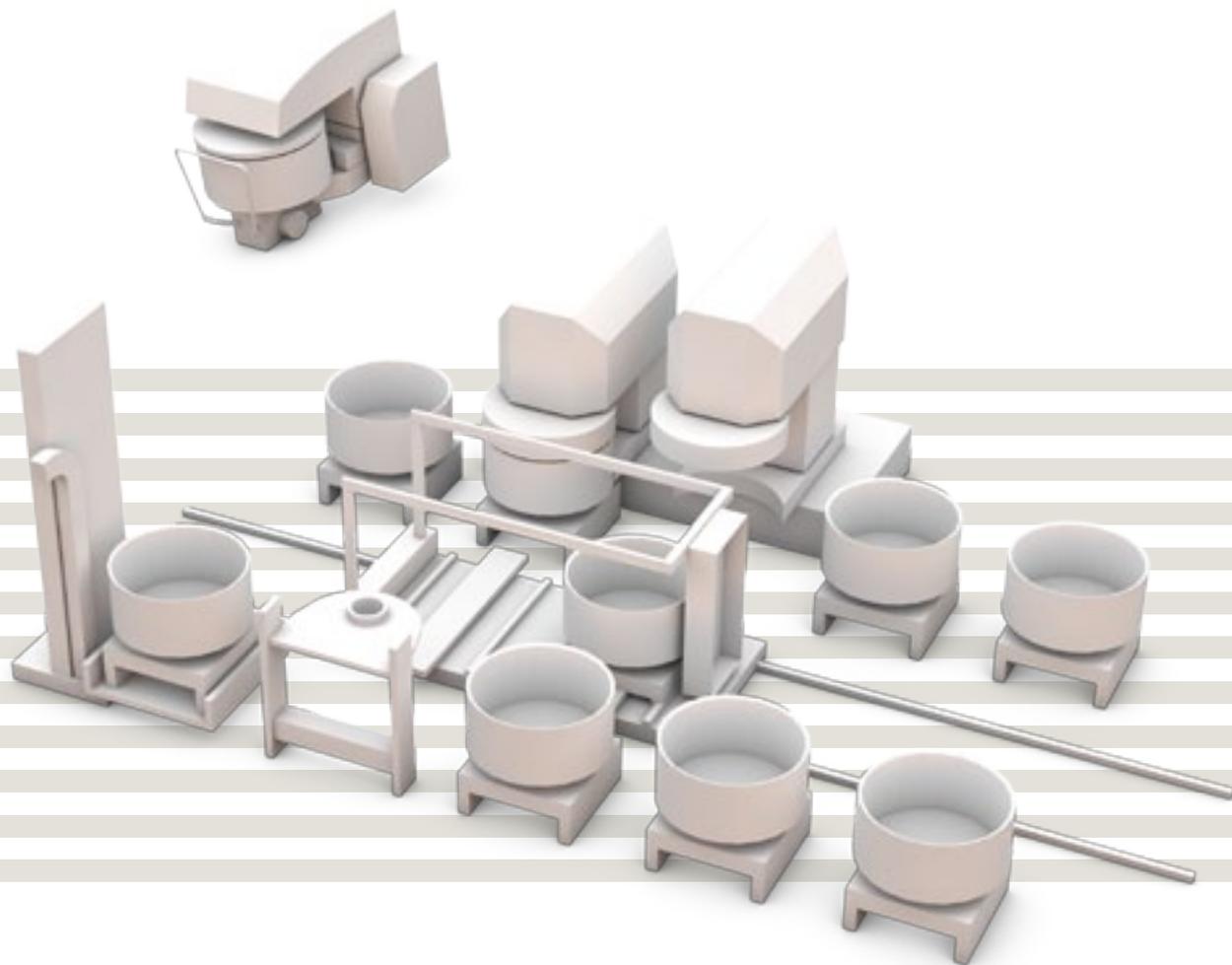
Was immer unsere Kunden brauchen, wir kriegen das hin. Denn wir sind **WP** Kemper. Auf einen Nenner gebracht: **we kemper it.**

Jeder Fertigungsprozess in der Bäckerei beginnt mit der Teigaufbereitung. Sie ist der 1. Schritt, entscheidend für die Qualität des Prozessverlaufs und des Endproduktes. Mit unseren Knetern und Knetsystemen sind Bäcker auf der sicheren Seite.

Wenn es um die Qualität von Teigen geht, macht uns niemand etwas vor. Weder beginnend bei der handwerklichen Teigaufbereitung mit stand-alone Universalknetern und Einzelchargen, noch bei der industriellen Teigaufbereitung mit vollautomatisierten Knetsystemen, individuell abgestimmt auf die jeweiligen Produktionsbedingungen.

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

KEMPER MIXING



Der Name Kemper steht schon immer gleichbedeutend für Kneten, für Teigaufbereitung. Weltweit. Seit mehr als 100 Jahren. Immer wieder haben wir unsere Kneten weiter entwickelt, immer wieder haben wir innovative Kneten und Knetsysteme auf den Markt gebracht – eine Erfolgsstory auf der Basis bewährter Technologien.

WP KEMPER MIXING-Knetsysteme werden individuell auf die jeweiligen Produkt- und Prozessanforderungen abgestimmt; die optimale Einbindung und Vernetzung mit dem Gesamtprozess ist unabdingbar. Wir übernehmen die Konzeption und liefern maßgeschneiderte Turn-Key-Lösungen.

Für die Wahl des richtigen Kneters sind neben den zu produzierenden Endprodukten auch die Teigherstellung- und Teigverarbeitungsprozesse zu beachten. **WP** Kemper-Kneten sind optimal auf den flexiblen Einsatz in Bäckereien ausgelegt. Sie erfüllen höchste Ansprüche an Vielseitigkeit und leichte Handhabung. Neben dem klassischen Spiralwerkzeug sind weitere Sonderwerkzeuge zur individuellen Anpassung an Teiganforderungen einsetzbar. So können z. B. Knetzeiten oder Teigerwärmung reduziert werden.

Optimale Knetung ist der Schlüssel zum perfekten Endprodukt. Sämtliche **WP** Kemper-Kneten sind mit dem 3-Zonen-Knetprinzip (Spirale und Leitstab) ausgestattet. Mit diesem patentierten Verfahren wird dem Teig mehr Sauerstoff zugeführt, wollige und verarbeitungsfreundliche Teige werden in reproduzierbarer Qualität erzeugt.

Der tägliche Einsatz von Knetern und Knetsystemen im Mehrschichtbetrieb verlangt extrem belastbares Material und eine hohe Verarbeitungsqualität. Kneten und Knetsysteme von **WP** Kemper erfüllen die für diesen Einsatzbereich notwendigen Voraussetzungen.

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

#doughquality

WP Kemper

Kleinchargen Knetung

SP

25–200 kg Teig/Charge

semi-industrielle Knetung

UC PRO

130–200 kg Teig/Charge

KRONOS

120–400 kg Teig/Charge

TITAN

240–400 kg Teig/Charge

POWER MIXER

120–400 kg Teig/Charge

vollautomatische Knetung

KRONOS LINEAR SYSTEM

bis zu 5.600 kg Teig/Std.

UC PRO LINEAR SYSTEM

bis zu 3.600 kg Teig/Std.

POWER MIXER INDUSTRY SOLUTIONS

bis zu 7.200 kg Teig/Std.

TITAN INDUSTRY SOLUTIONS

bis zu 6.400 kg Teig/Std.





SP SPIRALKNETER

25–200 kg Teig/Charge
Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch-, Roggenteige

MEHRWERT

- Flexibel einsetzbar durch unterschiedliche Werkzeuge
- Bottich und Knetwerkzeuge aus Edelstahl
- Optimale Knetergebnisse auch bei Kleinstmengen



KRONOS SPIRALKNETER

120–400 kg Teig/Charge
Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch-, Roggenteige

MEHRWERT

- Schnelle, vollständige Vermischung der Zutaten
- Robust und zuverlässig
- Leicht lenkbarer Bottichwagen für einfachste Handhabung
- Hohe und reproduzierbare Teigqualität



UC PRO WENDELKNETER

130–200 kg Teig/Charge
Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmischteige

MEHRWERT

- Idealer Einsatz bei sehr weichen Teigen
- Geringe Teigerwärmung
- Kurze Knetzeiten



TITAN SPIRALKNETER

240–400 kg Teig/Charge
Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmischteige

MEHRWERT

- Reproduzierbare Teige durch hohe Verarbeitungsgenauigkeit
- Monitoring System erhöht die Verfügbarkeit
- Langlebig dank robuster Bauweise



POWER MIXER BODENENTLEERUNGSKNETER

120–400 kg Teig/Charge
Weizen-, Weizenmischteige

MEHRWERT

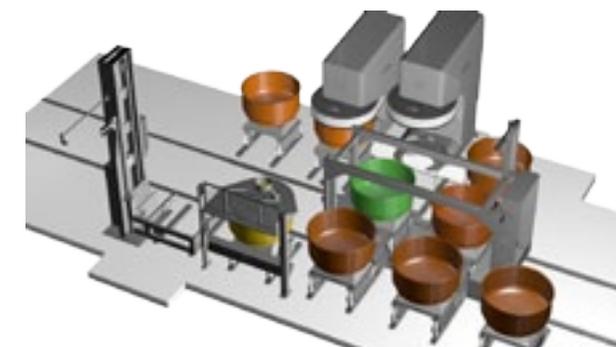
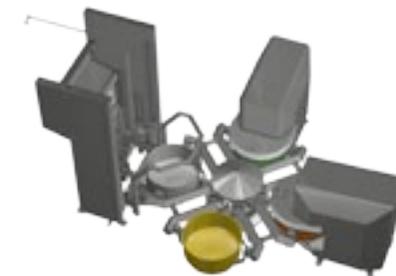
- Minimale Teigaustragezeit dank großzügiger Bodenentleerung
- Glatte Oberflächen für einfache Reinigung
- Erweiterbar zu vollautomatisiertem Knetsystem

TITAN KARUSSELL SYSTEM

bis 4.800 kg Teig/Std. _ bis 15 Min. Ruhezeit
Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch-, Roggenteige

MEHRWERT

- Modernes, hygienisches Design
- Gute Zugänglichkeit und Bodenfreiheit des Systems
- Schnelle, patentierte Verriegelung



UC PRO LINEAR SYSTEM

bis 3.600 kg Teig/Std. _ bis 60 Min. Ruhezeit
weiche Weizenteige

KRONOS LINEAR SYSTEM – auch mit DymoMix

bis 5.600 kg Teig/Std. _ bis 60 Min. Ruhezeit
Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch-, Roggenteige

TITAN LINEAR SYSTEM

bis 6.400 kg Teig/Std. _ bis 90 Min. Ruhezeit
Weizen-, Weizenmisch-, Roggenteige

MEHRWERT

- Offene, auch während der Produktion zugängliche Konstruktion ohne Schutzzaun möglich
- System erweiterbar
- Verschiedene Teigsorten und Teigruhezeiten realisierbar

POWER ROLL SYSTEM

bis 6.000 kg Teig/Std. _ bis 3 Min. Ruhezeit
Weizen-, Weizenmischteige

MEHRWERT

- Kurze Taktzeiten dank großer Bodenauslassöffnung
- Geringer Personaleinsatz
- Hohe Prozesssicherheit durch gleichbleibende Teigqualität und robuste Bauweise

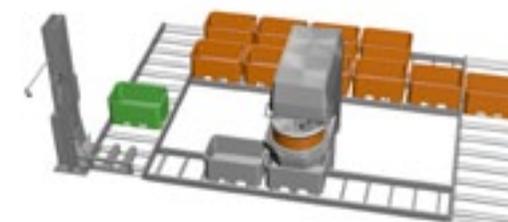


POWER SQUARE SYSTEM

bis 7.200 kg Teig/Std. _ bis 240 Min. Ruhezeit
Weizen-, Weizenmischteige

MEHRWERT

- Sehr lange Teigruhen automatisiert realisierbar
- Einfache Reinigung durch glatte Oberflächen
- Alle systemrelevanten Parameter werden überwacht und ausgewertet



Bei der industriellen Produktion von Teigen stehen deren Qualität sowie die Funktionalität und Zuverlässigkeit der eingesetzten Kneten und Knetsysteme im Fokus. Premiumqualität wird über das patentierte 3-Zonen-Knetprinzip und intelligente Monitoring-Systeme erreicht. **KEMPER MIXING** bedeutet Teigverarbeitung auf höchstem Niveau – abgestimmt auf individuelle Anforderungen.



Qualität . Gute Rohstoffe sind essentiell für gute Teige, denn die Qualität von Wasser und Mehl beeinflusst signifikant die Teigqualität. Neben der Rohstoffqualität sorgt ein optimaler Knetvorgang für beste Produktqualität. So wird z. B. die Wasseraufnahme durch schnelles Vermischen der Zutaten erhöht. Auf die Teigart abgestimmte Knetwerkzeuge erhöhen die Verarbeitungsqualität. So sorgt das einzigartige Wendelwerkzeug des UC PRO bei sehr weichen Teigen für optimalen Stand und viel Volumen.

Reinigung . Offene Bauweisen, CLEAN TEC-Design und ergänzende Tools vereinfachen die Einhaltung der Hygienestandards. So können z. B. Abtropfbleche oder Reinigungsbürsten eingesetzt werden, um kontinuierlich die Sauberkeit zu unterstützen. CIP-Reinigungssysteme übernehmen vollautomatisch die Reinigung von Knetraum und Bottichen.

Intelligenz . Für jede Anforderung bieten Kneten von **WP Kemper** das richtige Programm – z. B. intelligente Monitoring-Systeme oder die Anbindung an übergeordnete Steuerungssysteme. Sie tragen dazu bei, die Lebensdauer der Kneten zu verlängern und die Prozesssicherheit zu erhöhen.

Zuverlässigkeit . Der Einsatz von Monitoring-Systemen zur Überwachung aller relevanten Bauteiltemperaturen sowie die robuste Bauweise bieten höchste Zuverlässigkeit und verlängern die Lebensdauer der Kneten und Knetsysteme. Zentralschmierungen für bewegte Bauteile verringern den Wartungsaufwand.

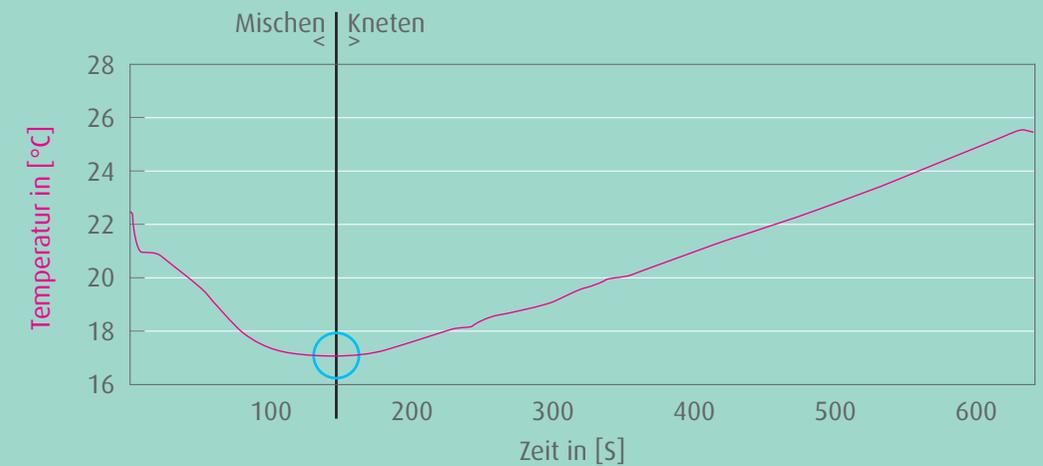
Industrielle Lösungen . Die industriellen Knetsysteme von **WP Kemper** können den Kundenanforderungen entsprechend konfiguriert werden. So können differenzierte Teigruhezeiten durch die unterschiedlich ausgelegten Knetsysteme abgebildet werden. Große Auslassöffnungen und schnelle Positionswechsel ermöglichen kurze Zykluszeiten und hohe Leistungen. Die vollautomatischen Reinigungssysteme und intelligenten Reinigungstools unterstützen zudem die Aufrechterhaltung der Hygienestandards.

Erfahrung . Jahrzehntelange Erfahrungen im Bau von Knetern und Knetsystemen machen **WP Kemper** zum zuverlässigen Partner. Als Erfinder des 3-Zonen-Knetprinzips liegt der Fokus der Unternehmensleistung auf Zuverlässigkeit, Funktionalität und Teigqualität.



Zukunft beginnt immer jetzt; Zukunft beginnt immer wieder neu. Das ist für uns Antrieb und Aufgabe zugleich. Eine Aufgabe, der wir gleichermaßen strukturiert und mit Leidenschaft nachgehen. Wir bei **WP** Kemper nennen sie **FutureWork**, unsere aktive Arbeit an der Gestaltung der Zukunft – für uns und unsere Kunden.

Mit **FutureWork**, so wie wir es verstehen, ist die Zukunftsorientierung sämtlicher Mitarbeiter ein zentrales Element unserer Unternehmensphilosophie. Dabei geht es um Motivation, um Lust auf Neues, um Leidenschaft, um strukturierte Arbeitsweisen, darum, mit höchster Aufmerksamkeit den Markt zu beobachten, neu entstehende Anforderungen auf Kundenseite zu erspüren, ihnen nachzugehen, in kreativen Prozessen neue Ideen zu entwickeln, nicht nachzulassen und für Ideen zu kämpfen.



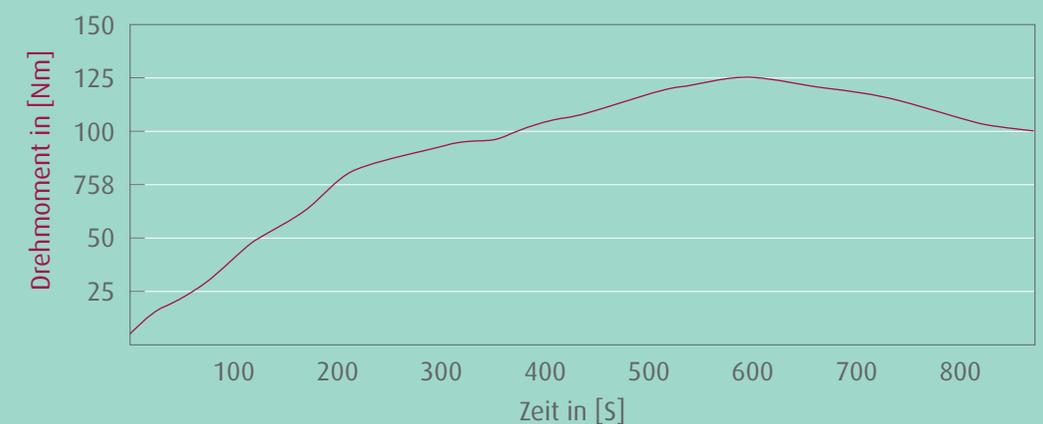
FutureWork

Wir bauen intelligente Kneten.

Der intelligente **WP** Kemper-Kneten kann fühlen, wie es dem Teig geht. Wir bringen es ihm bei. Er weiß, wann er den Knetprozess beenden muss, weil wir ihm umfangreiches Expertenwissen implantiert haben. Er liefert stets identische, vollständig reproduzierbare Teigqualitäten – unabhängig von Ausbildung und Erfahrung der für ihn zuständigen Mitarbeiter. Dabei lässt er sich einfach bedienen. Der intelligente Kneten benötigt nur den Startschuss, alle weiteren Aufgaben übernimmt er von alleine. Und zur Qualitätskontrolle dokumentiert er jeden Messwert.

Wir investieren umfangreich in Forschung & Entwicklung, wir beteiligen uns fortlaufend an Zukunfts- und Forschungsprojekten. Im Zuge der digitalen Entwicklung – aktuell Industrie 4.0 – arbeiten wir an der Vernetzung unserer Anlagen, an der Implementierung neuer Sensorik zur Regelung der Maschinen, am Einsatz autonomer Systeme, dort, wo es Sinn macht. Die Zukunft kann kommen ... wir mischen mit.

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





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 Fern-Überwachungen, 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-Knetter und -Knetsysteme können am Anfang jeder Prozesskette eingesetzt werden und bieten eine optimale Teigherstellung für hochwertige Produkte.



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