Napoli und Co

Industrielle Pizza-Produktion in seiner ganzen Vielfalt.

WP BAKERYGROUP

- Werner & Pfleiderer Bakery Technologies
- Werner & Pfleiderer Industrial Bakery Technologies
- Werner & Pfleiderer Instore Baking
- Werner & Pfleiderer Bakery Service
- Kemper
- Haton
- Winkler
- Riehle

Werner & Pfleiderer
Lebensmitteltechnik GmbH
von-Raumer-Straße 8–18
91550 Dinkelsbühl Germany

Fon +49 (0) 98 51-905-0
Fax +49 (0) 98 51-905-8342

info@wp-l.de
www.wp-l.de

Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

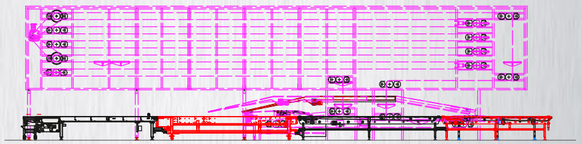
WP PIZZA

Pizza backen nach italienischer Tradition

WP BAKERYGROUP

Industrie-Linie für echte italienische Premium Pizza

Wir haben eine komplette Linie für die Herstellung von Pizza nach italienischer Tradition entworfen. Dabei erreichen wir im Herstellungsprozess durch lange Teigruhezeiten, im Besonderen bei der Stückgare, höchste Qualität. Der schonende Umgang mit dem Teig beim Teilen und Rundwirken sowie die sorgfältige Formung der Pizzaböden tragen dabei ebenso zum Premiumgeschmack der Pizzen bei, wie das optionale Backen auf Stein.



03 Gärschrank zur Stückgare

- Flexible Gärzeit
- Vollautomatisiert
- Flexible Leistung
- Optional: Gärschrank zur Gare der fertig geformten Pizzaböden (High Crust)

02 Teigteilung

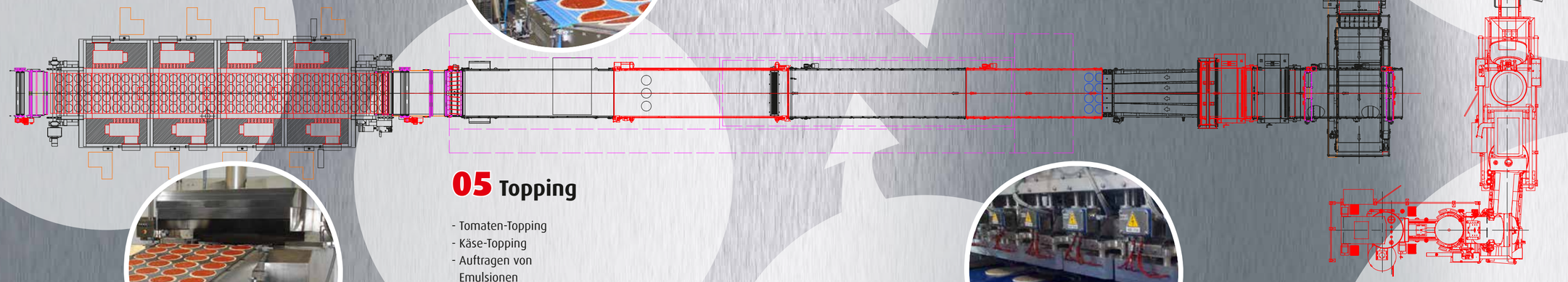
Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

TEWIMAT mit TW PLUS

- Schonende Teigteilung durch Saugteilertechnologie und variable Druckeinstellung
- Produktvielfalt durch innovatives Doppelkolbensystem
- Hohe Teilgenauigkeit durch Entgasungssystem
- Hohe Flexibilität durch: flexible Reihenzahl, flexible Gewichtseinstellung, flexibler Gewichtsbereich, flexible Leistungsanpassung
- Kostenreduzierte Produktion durch ölfreien Teilprozess
- 28–450 g / Stück bei max. 2.000 Stück / Stunde pro Reihe

TW PLUS

Bei der TW PLUS handelt es sich um eine nachgestellte externe zweite Wirkstation. Die Teige werden dadurch besonders schonend behandelt. Doppelter Wirkweg erhält die Teigstruktur auch bei länger angegarten Teigen. Optionale Bemehlung oder Beölung zwischen den beiden Wirkvorgängen erweitert die Flexibilität enorm.



06 Ofen

- Hochtemperatur-Tunnel-Ofen
- Optional: Stein-Tunnel-Ofen

05 Topping

- Tomaten-Topping
- Käse-Topping
- Auftragen von Emulsionen
- Salami-Slicing
- Variable Füllmenge

04 Formung der Pizzaböden

- Hot Pressing auf dem Band oder in der Tellerform
- Cross Sheeting
- Flexible Durchmesser
- Flexible Gewichte und Leistungen

01 Knetung

Kemper

Knetsystem INDUSTRY SOLUTION – linear System

- Vollautomatische Teigherstellung
- Offene, auch während der Produktion zugängliche Konstruktion ohne Schutzzaun (optional)
- Gleichbleibende Teigqualität
- 1.200–6.400 kg Teig / Std.
- Lange Teigruhezeit