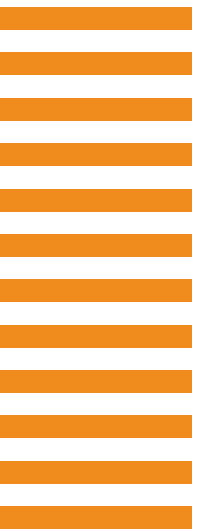


*think process!*

# WP DONUT



# 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.



## 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.**

Mit unserer industriellen Donutherstellung **WP**DONUT sind wir heute Marktführer. Ein entscheidender Schritt war dabei die Übernahme und Weiterentwicklung der REIMELT-Fettbacktechnologie.

Wir bei **WP**Kemper sind mit **WP**DONUT der einzige Hersteller, der die vollständige Prozesskompetenz in der Donutherstellung für sich in Anspruch nehmen kann. Wir übernehmen das komplette Engineering. Unsere Anlagen arbeiten nach dem Kemper »Dough-Ball-System«, zentrales Bauteil ist unsere patentierte Donutstanze.

>>> mehr erfahren? [www.wp-kemper.de](http://www.wp-kemper.de)



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 DONUT

Mit **WP DONUT** ist es unser Ziel, optimale Produktionslösungen zur industriellen Herstellung von Donuts und Berlinern zur Verfügung zu stellen – von der Teigaufbereitung bis zum Frittieren und Frosten.

Wir übernehmen das vollständige Engineering, wir konzipieren und liefern maßgeschneiderte Turn-Key-Lösungen – ausgestattet mit aktuellen Technologien und hochwertigen Bauteilen. Nahezu sämtliche Elemente der Anlagen sind **WP Kemper**-Produkte.

Als Maschinenbauer wissen wir ganz genau, worauf es bei jedem Projekt ankommt. Gemeinsam mit unseren Auftraggebern finden wir die richtigen Partner für die ergänzenden Module.

Entscheidende Leistungsmerkmale unserer Anlagen sind ihre hohe Funktionssicherheit, ihre beispielhafte Rentabilität sowie das hohe Qualitätsniveau der hergestellten Produkte.

Wir verantworten vollständige Prozesslösungen von der Teigherstellung bis zum fertigen Produkt. Dazu zählen die Lieferung, die Installation und Inbetriebnahme ebenso, wie der notwendige Service. Wir finden die beste Lösung für die Anforderungen unserer Kunden und sichern die optimale Vernetzung aller Module. Unsere Kunden haben nur einen Ansprechpartner, wenn es um Donuts und Berliner geht ... uns. **WP Kemper**.

>>> mehr erfahren? [www.wp-donut.de](http://www.wp-donut.de)

#it runs

## WP Riehle

### Donuts & Berliner handwerklich

#### ANLAGENKONFIGURATION

- WP Kemper Knetung
- WP Teigverarbeitung
- Endgare
- WP Riehle-Fettbackanlage
- Kühlung
- Frosten

#### DONUTS

240-8.000\* Stck./Std.

#### BERLINER

120-4.000\* Stck./Std.

## WP Kemper

### Donuts & Berliner semi-industriell

#### ANLAGENKONFIGURATION

- WP Kemper Knetung
- WP Kemper PRIMO DONUT- & BERLINER-LINE
- Endgare
- WP Kemper Fettbackanlage LARGO S
- Kühlung
- Frosten

#### DONUTS

8.000-12.000\* Stck./Std.

#### BERLINER

4.000-7.000\* Stck./Std.

## WP DONUT

### Donuts & Berliner industriell

#### ANLAGENKONFIGURATION

- WP Kemper industrielle Knetung
- WP Kemper EVOLUTION DONUT- & BERLINER-LINE
- WP Kemper Endgärschrank
- WP Kemper Fettbackanlage LARGO
- WP Kemper Abkühlschrank
- Industrielle Veredelung
- Industrielles Frosten

#### DONUTS

12.000-50.000\* Stck./Std.

#### BERLINER

7.000-50.000\* Stck./Std.

\* Kapazität abhängig von Produktgröße und Frittierzeit



# WP DONUT

**regelbare Fettaufnahme** . Die Fettaufnahme pro Donut und Berliner kann **flexibel eingestellt** werden; sie beginnt bei einem **WP Kemper-Donut** bzw. -Berliner bei nur ca. 7%. Bei einem Preis von 1,30€/kg Fett können gegenüber konventionellen Produktionsverfahren ca. 500.000 €/Jahr eingespart werden.

**flexibel** . Verschiedene Produkte (Donuts und Berliner), Gewichte und Volumen können **mit nur einer Maschine hergestellt** werden.

**perfekt rund** . **WP Kemper-Donuts** & -Berliner werden aus **runden Stücken** hergestellt. Der Ausschuss gegenüber anderen Produktionsverfahren ist extrem gering.

**sparen** . Rohstoffkosten werden durch **hohe Gewichtsgenauigkeit** reduziert.

**wenig Restteig** . **WP Kemper-Donuts** werden mit nur **ca. 8% Restteiganteil** produziert. Die geringe Menge Restteig ermöglicht eine einfache Handhabung. **WP Kemper-Berliner** werden ohne Anfall von Restteig produziert.

**frische Produkte** . Aufgrund des **geringen Anfalls an Restteig im Produktionsprozess** ist der Anteil in neuen Teigen sehr gering (bei Berlinern fällt kein Restteig an).

**veredeln** . Das **Füllen und Glasieren bzw. Dekorieren** der Donuts & Berliner erfolgt automatisiert.

**gesund** . Der **WP Kemper-Prozess** ermöglicht eine **geringe Fettaufnahme** für „Low fat“-Donuts und -Berliner.

## DONUTS

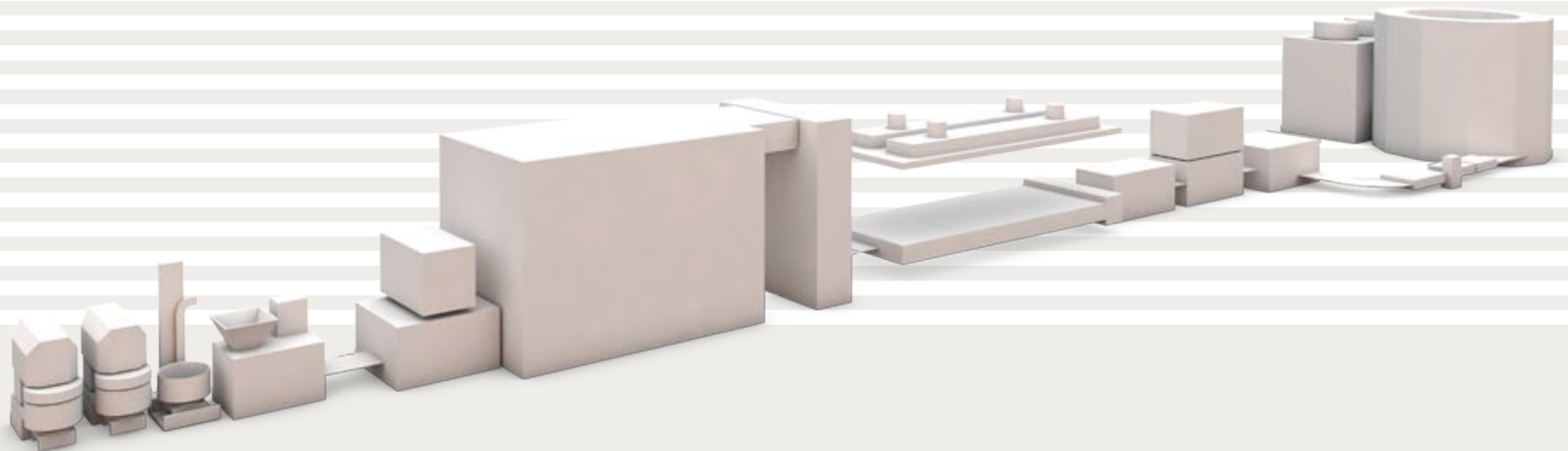
**ROUND**  
12.000–50.000 Stck./Std.  
17–70 g/Stck.

**LONG**  
10.000 Stck./Std.  
50–70 g/Stck.



## BERLINER

7.000–50.000 Stck./Std.  
17–70 g/Stck.



### KNETEN

**WP Kemper POWER MIXER**  
Industry Solutions

**WP Kemper TITAN**  
Industry Solutions

### TEIGTEILEN

**WP Kemper SOFT STAR CTi**

### TEIGAUFBEREITEN

**WP Kemper EVOLUTION**  
DONUT- & BERLINER-LINE

### ENDGARE

**WP Kemper**  
Endgärschrank mit Absteifzone

### FRITTIEREN

**WP Kemper LARGO**  
vollautomatische Fettbackanlage mit automatischer Beschickung

### KÜHLEN

**WP Kemper**  
vollautomatischer Abkühlschrank

### VEREDELN

Veredeln und Füllen  
vollautomatisch

### FROSTEN

Spiralfroster

Donuts & Berliner semi-industriell

# WP Kemper

**regelbare Fettaufnahme** . Die Fettaufnahme pro Donut und Berliner kann **flexibel eingestellt** werden; sie beginnt bei einem **WP Kemper-Donut** bzw. -Berliner bei nur ca. 7%.

**flexibel** . Verschiedene Produkte (Donuts und Berliner), Gewichte und Volumen können **mit nur einer Maschine hergestellt** werden.

**perfekt rund** . WP Kemper-Donuts und -Berliner werden aus **runden Stücken** hergestellt. Der Ausschuss gegenüber anderen Produktionsverfahren ist extrem gering.

**sparen** . Rohstoffkosten werden durch **hohe Gewichtsgenauigkeit** reduziert.

**wenig Restteig** . WP Kemper-Donuts werden mit nur **ca. 8% Restteiganteil** produziert. Die geringe Menge Restteig ermöglicht eine einfache Handhabung. WP Kemper-Berliner werden ohne Anfall von Restteig produziert.

**frische Produkte** . Aufgrund des **geringen Anfalls an Restteig im Produktionsprozess** ist der Anteil in neuen Teigen sehr gering (bei Berlinern fällt kein Restteig an).

**veredeln** . Das **Füllen und Glasieren bzw. Dekorieren** erfolgt halbautomatisch.

**gesund** . Der WP Kemper-Prozess ermöglicht eine **geringe Fettaufnahme** für „Low fat“-Produkte.

**BESCHICKEN**  
WP Kemper  
HEBEKIPPER



**TEIGTEILEN**  
WP Kemper  
SOFT STAR CT



**TEIGAUFBEREITEN**  
WP Kemper  
PRIMO  
DONUT- & BERLINER-LINE



**KNETEN**  
WP Kemper KRONOS  
Spiralknetzer, ausfahrbar



**ENDGARE**  
Gärschrank



**FRITTIEREN**  
WP Kemper LARGO S  
vollautomatische  
Fettbackanlage



**KÜHLEN**  
Auskuhlschrank



**FÜLLEN**  
Füllen  
halbautomatisch

**VEREDELN**  
Veredeln  
halbautomatisch



**FROSTEN**  
Froster



## DONUTS

8.000–14.000 Stck./Std.  
17–70 g/Stck.



## BERLINER

4.000–7.000 Stck./Std.  
17–70 g/Stck.

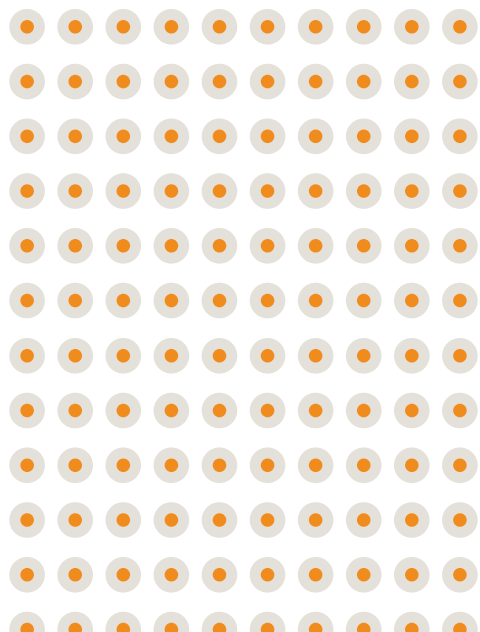


## Patentierte Donutstanze.

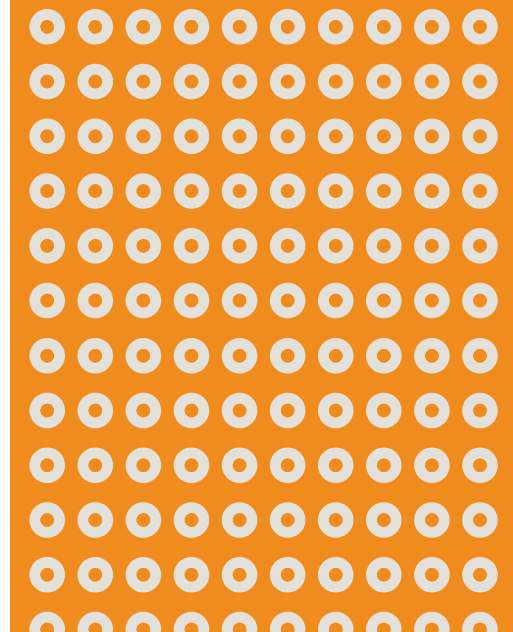
### RESTTEIGANTEILE

Mit dem Kemper »Dough-Ball-System« und der patentierten **WP** Kemper Donut-Stanzung (Vordrücken und Stanzen) erzielen wir gegenüber Teigbandverarbeitungen einen Restteiganteil von nur ca. 8%. Eine überhöhte Durchdringung frischer Teige mit Restteigen wird vermieden.

### Kemper »Dough-Ball-System«



### Donuts aus Teigband



Restteig





# ProductionCare

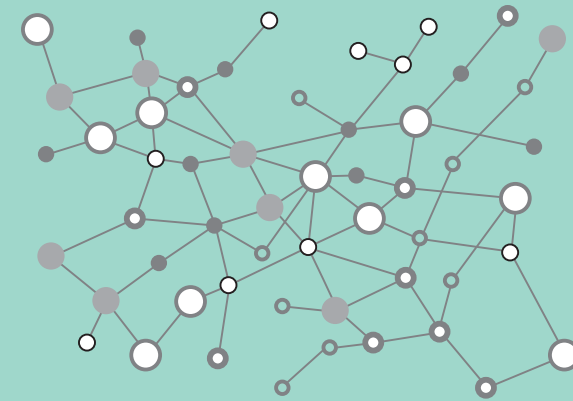
Wir bei **WP** Kemper tun alles, damit die Produktionen unserer Kunden laufen ... laufen ... laufen. Dazu braucht es mehr, als nur einen perfekt funktionierenden Service – wir nennen es **ProductionCare**.

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**



# FutureWork

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.

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.

## **ViCONTROL** – Visual Product Control

Eines unserer Ziele ist es, die Produktivität unserer Maschinen und Anlagen immer weiter zu erhöhen, die Reproduzierbarkeit von Produktqualitäten im Herstellungsprozess vollständig zu gewährleisten und den Anteil an Fehlprodukten zu minimieren. Mit **ViCONTROL** – unserer innovativen, intelligenten Sensorik zur visuellen Kontrolle – werden die Produkte permanent in-line vermessen, eventuelle Abweichungen von geplanten Produkteigenschaften werden festgestellt. Die so gewonnenen Daten sind Teil der Chargen-Dokumentation, ihre Rückführung in die Steuerung der Anlage erlaubt eine automatische Regelung.

**WP DIGITAL**. Wir gestalten Zukunft.

>>> mehr erfahren? [www.wp-kemper.de/futurework](http://www.wp-kemper.de/futurework)



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](http://www.wpbakerygroup.org)