

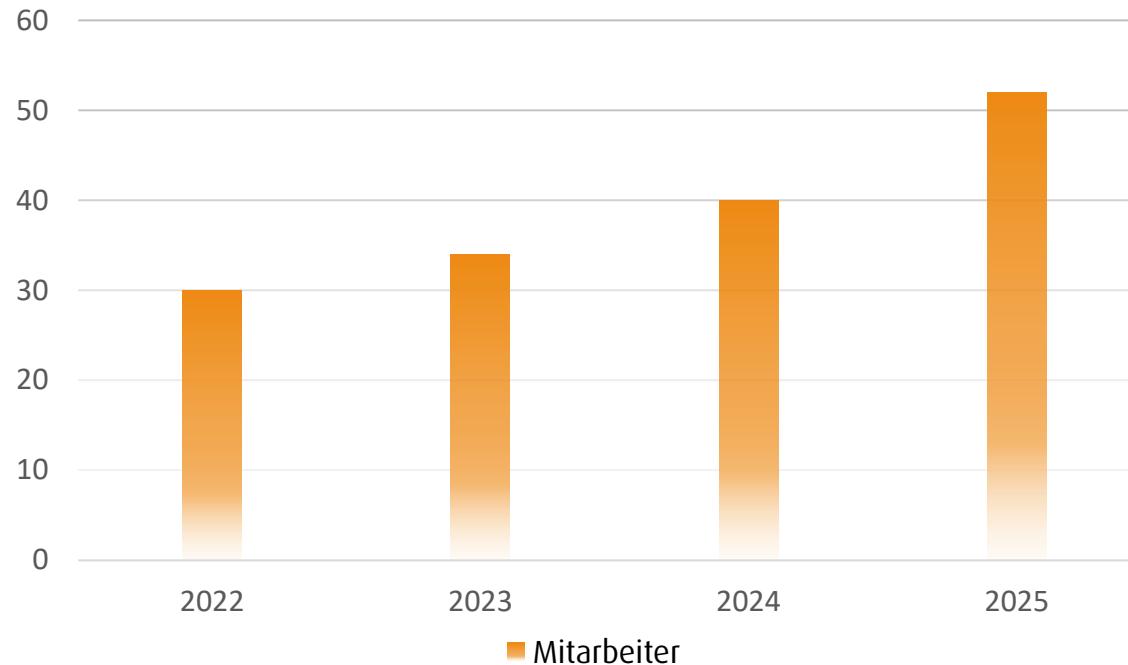


WP RIEHLE
Wir stellen uns vor

WP RIEHLE

Unser Portfolio



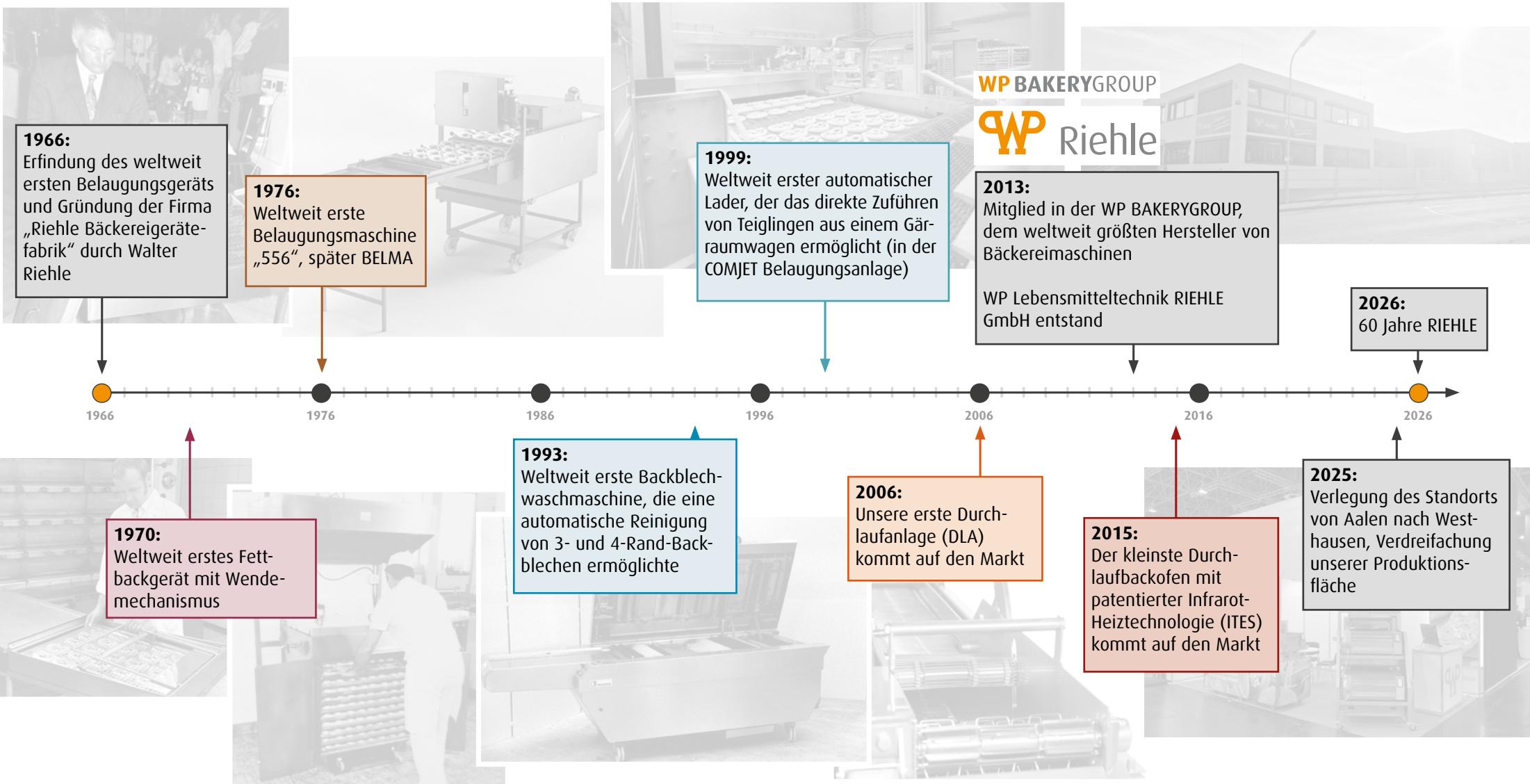


20%
aller Mitarbeiter
arbeiten in der Ent-
wicklung & im Design

+70%
Mitarbeiter von 2022
bis 2025

WP RIEHLE LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

Erfolgsgeschichte



WP RIEHLE LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

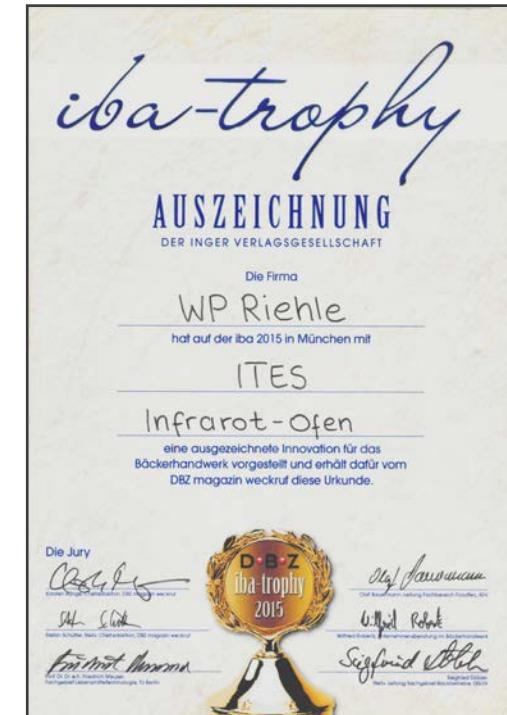
Erhaltene Auszeichnungen

„Bundespreis für hervorragende innovatorische Leistungen für das Handwerk“, 1993



„Bundespreis für hervorragende innovatorische Leistungen für das Handwerk“, 1999

„iba Trophy“ (Trophäe für eine ausgezeichnete Innovation für das Bäckerhandwerk), 2015



ÜBER DIE WP BAKERYGROUP

Wissenswertes

WP BAKERYGROUP

6 

Firmen

60 

Partner weltweit

2030 

CO₂-Neutralität als Ziel



> 99

Patente



500

Mitarbeiter

ÜBER DIE WP BAKERYGROUP

Mitglieder

WP BAKERYGROUP



Kernkompetenzen:

- Brötchenanlagen (Handwerk und Semi-industriell)
- Vakuumkonditionierung
- Kältetechnik
- Backen
- Beschickung & Transport



Kernkompetenzen:

- Industrielle Backtechnik



Kernkompetenzen:

- Fettbackanlagen (Handwerk, bis zu 4.000 Stk./Std.)
- Ladenbacken
- Belauggungsgeräte
- Blechwaschmaschinen
- Robotik & Automation
- Froster
- Sonderanlagen



Kernkompetenzen:

- Kneten
- Brötchenanlagen (industriell, bis zu 36.000 Stk./Std.)
- Fettbackanlagen (industriell, ab 4.000 Stk./Std.)



Kernkompetenzen:

- Brotanlagen



Kernkompetenzen:

- Digitalisierung

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

Werner & Pfleiderer
Industrielle Backtechnik GmbH
Frankfurter Straße 17
71732 Tamm
Deutschland

WP Lebensmitteltechnik
Riehle GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
73463 Westhausen
Deutschland

WP Kemper GmbH
Lange Straße 8-10
33397 Rietberg
Deutschland

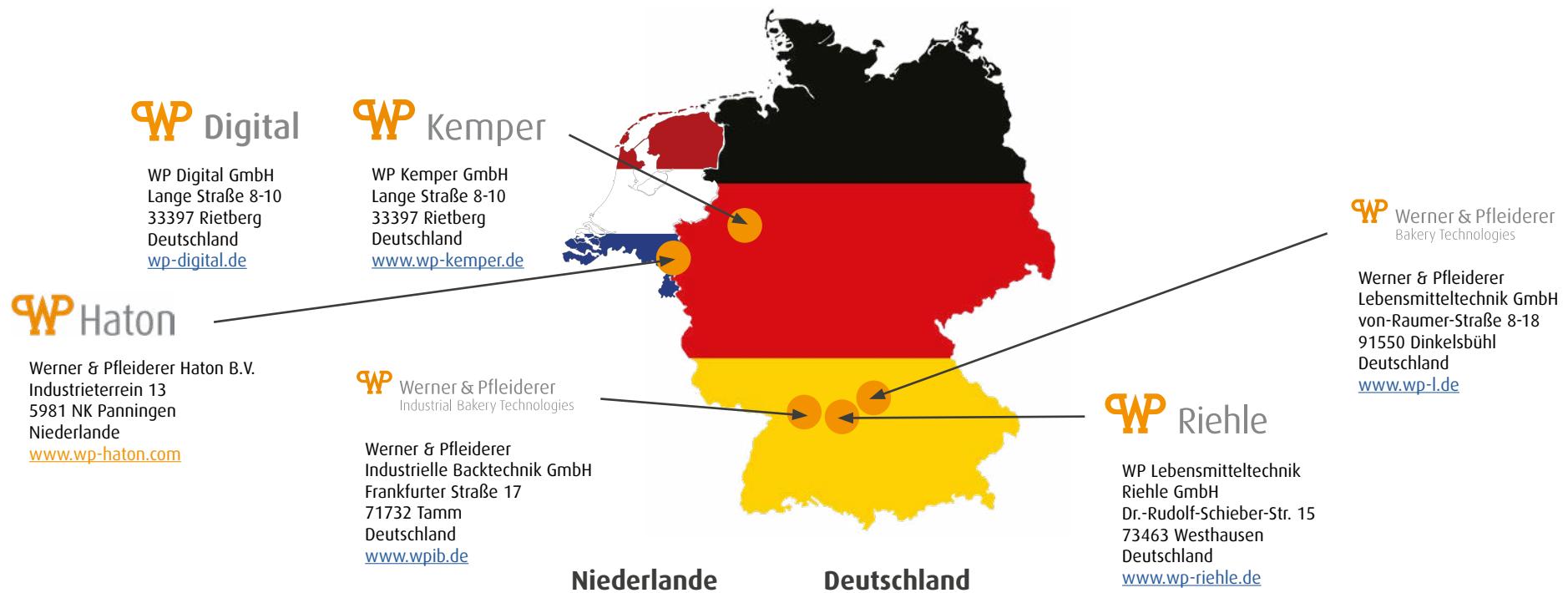
Werner & Pfleiderer Haton B.V.
Industrieterrein 13
5981 NK Panningen
Niederlande

WP Digital GmbH
Lange Straße 8-10
33397 Rietberg
Deutschland

ÜBER DIE WP BAKERYGROUP

Standorte & Produktionsstätten

WP BAKERYGROUP



FRITTEUSEN FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Fettbackgerät "Fettboy"

- Pro Backvorgang: ca. 20-24 Stück
- Ideal zum Schaubacken oder als ergänzendes Zusatzgerät für kleine Stückzahlen
- Optional: Mobiler Untergestell
- Optional: Wendekorb / flacher Backkorb / geflochtener Edelstahl-Backkorb mit hohem Rand uvm.



Das kleinste Kompaktgerät "Mini20"

- Pro Backvorgang: ca. 20 Stück
- Ideal zur Produktion kleinerer Mengen
- Mit integriertem Gärraum
- Mit Wendekorb und Kipptrögeln
- Optional: flacher Backkorb / Backkorb mit Tauchdeckel / Dosiergeräte uvm.

FRITTEUSEN FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Fettbackgerät "Linie 2000 D"

- Pro Backvorgang: ca. 36-60 Stk.
- Preiswerte, manuelle Lösung
- Wählbare Gerätegrößen: 36, 48, 60
- Wendekorb mit Kipptrögeln
- Digitale Heizungssteuerung
- Optional: Gärraum mit integriertem Wassertank, flacher Backkorb mit Niederhaltevorrichtung, Spritzkuchenblech, Dosiergerät



Fettbackgerät „Linie 2000 A“

- Pro Backvorgang: ca. 36-60 Stk.
- Perfekte Qualität dank Automatisierung
- Wählbare Gerätegrößen: 36, 48, 60
- Wendekorb mit Kipptrögeln
- Digitale Heizungssteuerung
- Optional: Gärraum mit integriertem Wassertank
- Optional: Version mit Tank & Pumpe
- Optional: Station mit 2 Fettbackgeräten
- und vieles mehr

FRITTEUSEN FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Fettbackgerät "Linie 2000 E"

- Pro Backvorgang: ca. 60 Stk.
- Bis zu 50% Energieeinsparung während des Ausheizens, 25% während des Backens und dem Leerlauf
- Senkung des Fettvolumens
- Ergonomische Arbeitshöhe
- Weniger Fettaufnahme
- Opt.: Station mit 2 o. 3 Fettbackgeräten
- Viele weitere Optionen und Zubehör



Durchlauffritteuse „DLA 150-600“

- Verschiedene Größen wählbar
- Schwimmendes oder untergetauchtes¹ Frittieren möglich (mit bis zu 40% kürzerer Frittierzeit)
- Verschiedene Eingabemöglichkeiten
- Optional: Wendeeinsätze, automatische Dosierer, Querverteilband, Zuckerdrehsteller und vieles mehr.

FRITTEUSEN FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Durchlauffritteuse

"DLA 660 Donutmaster"

- Vorstufe zu den industriellen Durchlauffritteusen
- Optimiert für die Produktion von Donuts
- Verschiedene Eingabesysteme
- Optional: Wendeeinsätze, automatische Dosierer, Querverteilband, Zuckerdrehsteller, Ablassfilterung und vieles mehr.



Durchlauffritteuse

"DLA 600 Industry Touch"

- Mit externem Schaltschrank (Touchpanel-Steuerung, Fernwartung möglich)
- Individuell konfigurierbar und erweiterbar mit verschiedenen Komponenten
- Verschiedene Längen möglich
- Optional: Kontinuierlicher Fettfilter, 200 Liter Fetttank, hydraulische Hubeinheit, verstärkte Heizleistung uvm.

FRITTEUSEN FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Durchlauffritteuse "IDA 1100-20"

- Bis zu 2.000 Berliner oder 4.000 Donuts die Stunde
- Hohe Produktionseffizienz
- Produkte in Handwerksqualität
- Komplett automatisierbar
- Intelligente Temperatursteuerung verringert die Fettaufnahme auf ein Minimum
- Viele Optionen und viel Zubehör verfügbar



Durchlauffritteuse „IDA 1100-40“

- Bis zu 4.000 Berliner oder 8.000 Donuts die Stunde
- Die IDA kann mit einer oder mehreren verschiedenen Beschickungssystemen konfiguriert werden
- Fetttank: Vorratstank mit Vorheizung
- Die IDA ist einfach zu reinigen
- Intuitive Bedienung über ein robustes Touch-Glasdisplay ... uvm.

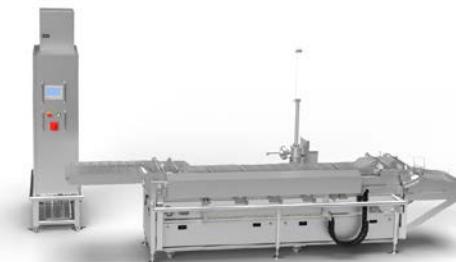
FRITTEUSEN FÜR GROSSKÜCHEN & CATERING

WP RIEHLE Portfolio



Durchlaufanlage "DLA 150-600 SC"

- Gleichbleibende Frittierqualität: optimiert für die Produktion von Pommes, Schnitzel, Nuggets, panierte und frittierte Fleisch-, Fisch- & Gemüseprodukte
- Bis zu 40% kürzere Frittierzeit dank untergetauchtem Frittievorgang
- Optional ohne oder mit kürzerem Einlaufband, verschiedene Eingabesysteme und Gerätebreiten, umfangreiches Zubehör
- Opt.: Kochen mit Wasser/Brühe möglich



Durchlaufanlage

„DLA 600 SC Industry Touch“

- Mit externem Schaltschrank (Touchpanel-Steuerung, Fernwartung möglich)
- Individuell konfigurierbar und erweiterbar mit verschiedenen Komponenten
- Verschiedene Längen möglich
- Optional: Kontinuierlicher Fettfilter, 200 Liter Fetttank, hydraulische Hubeinheit, verstärkte Heizleistung uvm.

LADENBACKEN / SNACK BACKEN

WP RIEHLE Portfolio



Durchlauf-Infrarotofen "ITES"

- Preisgekrönter Ofen, speziell für das Backen vorgebackener, tiefgefrorener Produkte entwickelt
- Beschleunigt den Backprozess um bis zu 70% (mittels Infrarottechnologie)
- Geringerer Feuchtigkeitsverlust = höheres Verkaufsgewicht und längere Produktfrische
- 50 verschiedene Programme speicherbar
- An-/Auftauen im Ofen möglich ... uvm.



Durchlauffritteusen „DLA 150-600“



Durchlauffritteusen "DLA 150-600 SC"

BELAUGUNGSGERÄTE FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Belaugungsgerät "Tauchboy"

- Manuelles Handbelaugungsgerät für kleine Stückzahlen (max. 800 Stk./Tag)
- Leichter Einstieg in die Belaugung
- Platzsparende, mobile Lösung
- Tauchgitter zum vollständigen Untertauchen der Teiglinge
- Halterung mit Salzbehälter
- Optional: Einteilungen
- Schnell und einfach zu reinigen



Belaugungsmaschine „RMBB“

- Höchste Qualität für die Handwerksbäckerei (bis zu 200 Bleche pro Stunde)
- Geschlossener Laugenbehälter
- Maschinelles Belaugen
- Geringer Platzbedarf
- Schnellste ihrer Größe
- Patentierte Laugendusche und 2-facher Laugenvorhang, Laugentankheizung, automatische Bestreuungsvorrichtung, zuverlässige Computersteuerung uvm.

BELAUGUNGSGERÄTE FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Belaugungsmaschine "ALLROUND"

- Die schnellste Belaugungsanlage ihrer Klasse (bis zu 400 Bleche/Std.)
- Patentierte Laugendusche und 2-facher Laugenvorhang, Laugenfüllstandsensor
- Ausfahrbarer, beheizter 180 l Laugentank
- Regelbare Durchlaufgeschwindigkeit
- Platzsparend (Eingabe- & Auslauftisch nach Gebrauch abklappbar)
- Optional: Speedy-Option, Bestreuungsvorrichtung, Ablegebandalarm



Belaugungsmaschine „ALLROUND PRO“

- Alle Vorteile der Standard-Allround plus automatische Laugentanknachfüllung
- Automatisches Anmischen von 1-4,3% Laugenmischungen für kontinuierliche Qualität
- Mehr Sicherheit: Automation verhindert Laugenverätzungen während des Auffüllens und Anmischens der Lauge

BELAUGUNGSGERÄTE FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Belaugungsmaschine "ALLROUND Peelboard"

- Alle Vorteile der Standard-Allround plus hygienisch einwandfreie Produktion mit Peelboards
- Belaugung von ca. 1.500 - 4.000 Stk./Tag
- Beschickung ist mit verschiedenen Peelboard-Systemen möglich
- Optional: Speedy-Option & PRO-Version (automatische Laugentanknachfüllung mit automatischer Laugenamischung)



Belaugungsanlage „Comjet“

- Kombination aus Belaugungsmaschine, z.B. einer Allround oder einer Modulbelaugung (DBA), sowie dem automatischen Lader zur automatisierten Beschickung direkt aus einem Gärraumwagen
- Peelboards oder Abroller
- Vollautomatischer Belaugungsvorgang von ca. 240 Blechen die Stunde
- Elektronische Steuerung
- Opt.: Speedy-Option, Schneideroboter etc.

BELAUGUNGSGERÄTE FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Modulbelaugung / Durchlaufbelaugungsanlage "DBA"

- Das Allround-Talent für die Linienproduktion: vor- und nachgelagerte Maschinenanbindung möglich
- Verschiedene Größen verfügbar
- Programmierbare Taktung / gleichbleibende Geschwindigkeit
- Hoher Durchlauf möglich
- Patentierte Laugendusche und 2-facher Laugenvorhang, Laugenfüllstandsensor



- geschlossener Kreislauf der Lauge, automatische Laugentanknachfüllung und Laugenanmischung inklusive
- Komponenten (wie Heizung, Pumpe, Salzer) separat schaltbar
- Touchpanelsteuerung mit Fernwartung
- Optional: Bestreuungsvorrichtung, Belader, Springbandvarianten etc.

BACKBLECHREINIGUNG FÜR BÄCKEREIEN

WP RIEHLE Portfolio



Blechreinigungsmaschine „BRM DELUXE“

- Trockenreinigungssystem
- Reinigen und Beölen von Backblechen
- Unterstützt IFS/HACCP
- Bis zu 700 Bleche / Stunde mit 1 Person
- Solide Konstruktion für Langlebigkeit bei hohem Durchsatz, Computersteuerung
- Optimale Reinigung & Blechschonend
- reinigt alle zweirandigen Back- und Lochbleche mit einer Breite von 58 mm, 78 mm, 98 mm

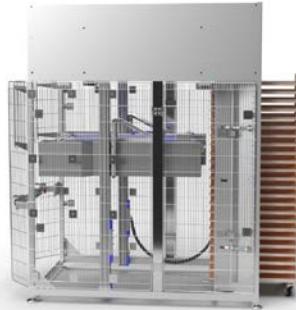


Blechwaschmaschine „Multi-Clean“

- Nassreinigungssystem
- Hygienisches Waschen und Trocknen
- Beölung von Backblechen
- Unterstützt IFS/HACCP
- Bis zu 600 Bleche / Stunde mit 1 Person
- Hohe Lebensdauer
- Intuitive Touch-Steuerung
- Geeignet für alle Blecharten mit einer Randhöhe bis 25 mm, randlose, 2-, 3-, 4-Rand, geschlossene und Lochbleche

AUTOMATISIERTES LADEN

WP RIEHLE Portfolio



„WP Automatic Loader“

- Systematisches Entladen von Produkten aus Gärraumwagen und Beschickung von nachgeschalteten Anlagen
- Steigerung der Planungs- und Prozesssicherheit
- Übernahme von einfachen / stupididen Arbeiten
- Mehr Ausfallsicherheit
- Ausgleich bei Personalmangel

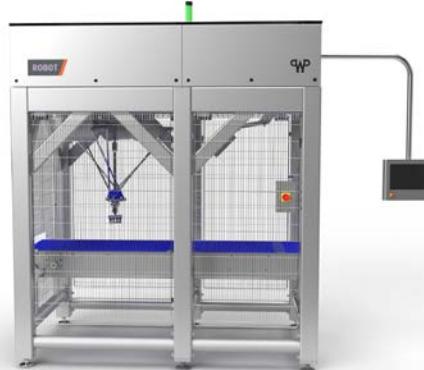


„WP Co-Worker“

- Über seinen Knickarm kann er Produkte in einem Prozess laden. Je nach Anwendungsbereich als Festinstallation oder mit mobiler Basis erhältlich.
- Steigerung der Planungs- und Prozesssicherheit
- Übernahme von einfachen / stupididen Arbeiten
- Mehr Ausfallsicherheit
- Ausgleich bei Personalmangel

AUTOMATISIERTES EINSCHNEIDEN

WP RIEHLE Portfolio



Automatisches Einschneiden mit dem „WP Delta Robot“

- Dieser Delta-Roboter kann in verschiedene Systeme integriert werden, um Teigstücke automatisch einzuschneiden. Verschiedene Schneidetechniken und -muster möglich.
- Planungs- & Prozesssicherheit steigern
- Übernahme einfacher / stupider Arbeiten
- Mehr Ausfallsicherheit
- Ausgleich bei Personalmangel

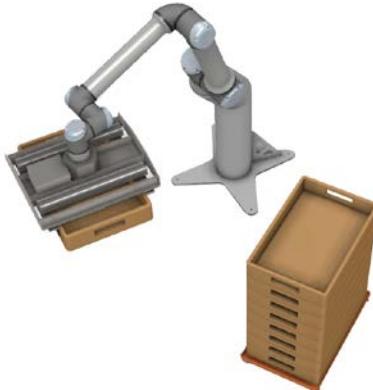


Automatisches Einschneiden mit dem „WP Industry Robot“

- Dieser massive Industrieroboter verfügt über einen Knickarm und ist in verschiedenen Größen erhältlich. Er eignet sich ideal zum Einschneiden vieler Teiglinge (in industriellen Produktionen).
- Planungs- & Prozesssicherheit steigern
- Übernahme einfacher / stupider Arbeiten
- Mehr Ausfallsicherheit
- Ausgleich bei Personalmangel

AUTOMATISIERTES STAPELN

WP RIEHLE Portfolio



Automatisches Stapeln mit dem „WP Co-Worker“

- Über seinen Knickarm kann er Produkte in einem Prozess stapeln. Der WP Co-Worker ist als Festinstallation oder mit mobiler Basis erhältlich.
- Planungs- & Prozesssicherheit steigern
- Übernahme einfacher / stupider Arbeiten
- Mehr Ausfallsicherheit
- Ausgleich bei Personalmangel



Automatisches Stapeln mit dem „WP Industry Robot“

- Robuster Industrieroboter mit Knickarm, in verschiedenen Größen erhältlich. Ideal zum Stapeln von Peelboards, Dielen, Kisten usw., insbesondere von großen & sperrigen (in industriellen Produktionen).
- Planungs- & Prozesssicherheit steigern
- Übernahme einfacher / stupider Arbeiten
- Mehr Ausfallsicherheit
- Ausgleich bei Personalmangel

ECO-FROSTER: ENERGIE- UND PLATZSPAREND

WP RIEHLE Portfolio



Perfekte Integration in Produktionslinien:

- Automatische Beschickung
- Automatisches Frosten
- Automatische Ausgabe
- Nach dem First-In-First-Out-Prinzip

Platzsparend:

- Große Frosterfläche auf kleinem Raum

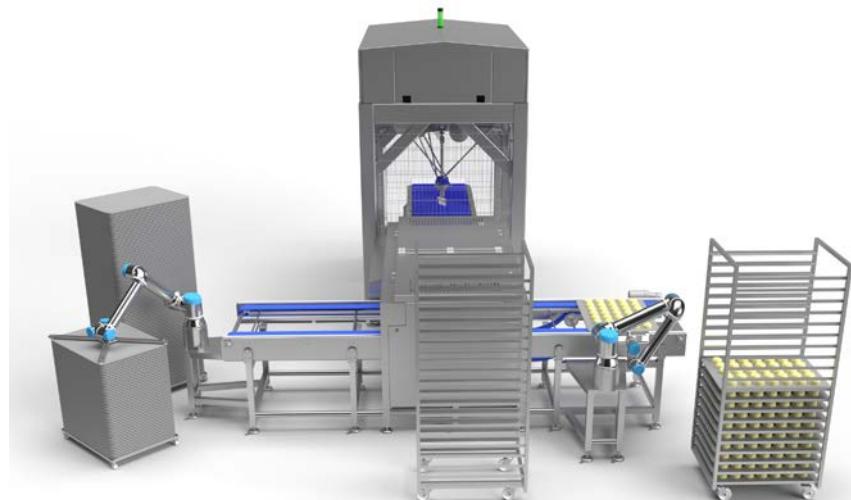
Energiesparend:

- Der komplette Mechanismus befindet sich innerhalb des Frosters, so dass die Mechanik nicht mitgekühlt werden muss.



WP INDIVIDUAL: SONDERANLAGEN

WP RIEHLE Portfolio



Wir kennen das aus vielen Bereichen im Privat- und Geschäftsalltag: Produkte von der Stange können passen, müssen aber nicht. Aus diesem Grund ist bei uns der Bereich WP Individual entstanden, der bei uns den Sonderanlagenbau umfasst.

Je nach Produkt und Produktionsstätte bieten wir verschiedene Komponenten, die wir individuell für Ihre Produktionslinie zusammenstellen:

- **Individuelle Fettbackanlagen**
- **Modulare Belaugungsanlagen**
- **Individuelle Roboter- und Automatisierungslösungen**

Vielen Dank
für Ihr
Interesse!



WP Lebensmitteltechnik Riehle GmbH

Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15

D-73463 Westhausen

Tel.: +49 7363 95390-0 | info@wp-riehle.de

www.wp-riehle.de