

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wachtel.nt-rt.ru> || wet@nt-rt.ru



ПИККОЛО

Печь номер 1 для выпечки
премиум класса в магазине

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



WACHTEL

Backen Kühlen Automatisieren



Выпечка класса премиум в магазине требует страстности и изысканной хлебопекарной техники. Весь день сохраняется запах и вкус свежести и качества. Широкий ассортимент изделий полностью удовлетворяет спрос. Это является доказательством настоящей компетентности в хлебопекарном деле. Печь PICCOLO являет собой высококачественный и выверенный инструмент высочайшей энергетической эффективности. Более 15.000 печей, проданных в последние годы, говорят сами за себя!

Большой модельный ряд для отличных пекарей

Умная модульная система дает свободу при конфигурировании печи.

Возможная площадь выпечки каждого пода составляет от 0,24 м² до 0,96 м². Вы сами решаете, как будут располагаться противни: друг за другом или рядом, поперек или вдоль. Разная ширина и глубина, а также различная высота предлагается на Ваш выбор.

С интуитивным управлением IQ TOUCH, которое по Вашему желанию можно расположить слева или справа, Вы легко сможете держать все под контролем. Идеальным дополнением является WACHTEL REMOTE: уникальный и гениальный инструмент дистанционного доступа для всего оборудования WACHTEL поколения IQ.

Высокопроизводительный парогенератор

Насыщенный влажный пар при каждой выпечке для бриллиантового блеска „выпечка за выпечкой“

Повысить качество выпечки, сократить расходы

Уменьшение упека, больше свежести и увеличение объема изделий при сокращении энергопотребления

3 года гарантии *

Заключите сервисный договор и пекуте без забот еще дольше

3 года*
гарантии



Интуитивное управление с большим 7"-м дисплеем с сенсорной функцией, с панелью с индивидуальными настройками, умным ограничением мощности и эффективным управлением энергопотреблением

Источник питания электричество
Экономично, чисто, бесшумно

Сердце из керамики

Керамические нагревательные элементы обеспечивают оптимальный подъем теста и высокую равномерность выпечки

Замена стекла без инструментов

По-детски легкая выемка стекла за считанные секунды

Рис.: PICCOLO I-4 Q PREMIUM черная с управлением IQ TOUCH

Модульная конструкция

Печь по индивидуальному заказу, с возможностью последующего увеличения площади выпечки за счет добавления подов



Всеобъемлющая система управления

Для сплошного и полного мониторинга всего Вашего оборудования ЦАЧТЕЛ ПОКОЛЕНИЯ IQ

МОДЕЛИ PICCOLO



Расположение противней



MINI

MINI PICCOLO

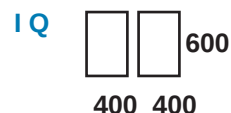
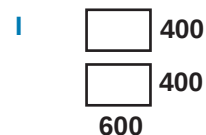
Несмотря на большие достижения эта печь все-таки остается малышкой рядом со своими сестрами. В MINI PICCOLO с одинарной шириной пода достигаются выдающиеся результаты на противне размером 400 мм x 600 мм.



PICCOLO I Q

PICCOLO I & PICCOLO I Q

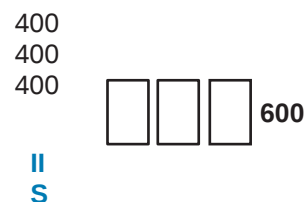
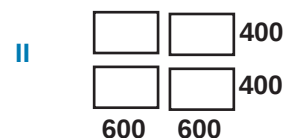
Здесь Вы можете выпекать на двух противнях (400 ммх 600 мм) на каждом поде, располагая противни друг за другом или рядом.



PICCOLO II & PICCOLO II S

В печи PICCOLO II с шириной пода 1200 мм и глубиной 800 мм Вы можете прекрасно сочетать увеличение мощности с эргономичной высотой загрузки.

В PICCOLO II S с тройной шириной пода три противня размером 400 x 600 мм лежат рядом друг с другом. Это повышает комфортность обслуживания печи. Одновременно покажите Вашим покупателям, как здесь на широком фронте выпекается качество и свежесть!





Превратите Вашу пекарню в место хорошего вкуса!

PICCOLO CLASSIC FIRE – печь для золотых времен!

Хотите наиболее ярко проявить Ваше ноу-хау в хлебопечении? Тогда мы рекомендуем Вам «ностальгическую» печь PICCOLO CLASSIC. Она сияет черным фронтом из нержавеющей стали, классическими аналоговыми термостатами и таймерами, а также элементами управления с покрытием из настоящего листового золота.

Стекла пекарных камер имеют черные накладки, имитирующие каменную печь.

Истинную ностальгию вызывает PICCOLO CLASSIC FIRE. Имитация языков пламени на задней стенке пекарной камеры восхищает как настоящий огонь. Проекция движущегося пламени приковывает взгляд и придает Вашему магазину шарм старых времен ремесленного производства.

PICCOLO II

Достаточно площади выпечки для выдающегося качества



*Рис.: PICCOLO II-4 PREMIUM
с управлением IQ TOUCH и
расстойным шкафом*



Серийное исполнение печи PICCOLO PREMIUM

- IQ TOUCH
- POWER PILOT –ограничитель мощности
- Управление энергопотреблением
- Электрические заслонки
- Керамические ТЭНы
- Замена стекол без инструментов

Серийное исполнение печи PICCOLO CLASSIC

- Черный фронт из нержавеющей стали
- Черные накладки на стеклах (имитация каменной печи)
- Аналоговые термостаты, электромеханические элементы управления
- Механические заслонки
- Элементы дизайна с накладками из листового золота

Опции PICCOLO PREMIUM

- Черный фронт из нержавеющей стали
- Черные накладки на стеклах (имитация каменной печи)
- Механические заслонки
- Имитация пламени (PICCOLO I-Q)
- «Проходное» исполнение (PICCOLO I)

Опции PICCOLO CLASSIC

- Имитация пламени
- Отдельный блок управления с IQ TOUCH

Дополнительно

- Кожух & Вытяжные трубы
- Конденсатосборник
- Растойный шкаф или подставка

BACKMANUFAKTUR

BÄCKER AUS LEIDENSCHAFT



Технический уровень

- Большой 7" тонкопленочный графический дисплей с высоким разрешением
- Емкостная сенсорная функция
- Великолепная цветопередача, высокая стабильность светового сигнала
- Фронтальная часть из надежного закаленного стекла

Умно & элегантно

- 999 автоматических программ (10 фаз)
- Возможность работы в сети: LAN (удал. Точка доступа)
- Индивидуально настраиваемое меню пользователя
- SMART START: Функция готовности к выпечке с установкой «эффективного» времени готовности к выпечке
- STANDBY ECO: Временное отключение печи с регулируемым временем возобновления готовности к выпечке
- POWER PILOT: Ограничение мощности

Сохранение & Звук

- AUTO COPY: Автоматическая синхронизация программ выпечки
- Запись и индикация производственных данных
- Графическое изображение температурного цикла
- SOUND MODUL: Акустические опознавательные знаки окончания времени выпечки, возможна привязка к имеющимся аудиосистемам клиента
- Бесплатное обновление ПО (при условии доступа в интернет)
- Привязка к дистанционному управлению WACHTEL REMOTE - системе сплошного и всеобъемлющего мониторинга оборудования





Преимущества дистанционного доступа

WACHTEL REMOTE - это всеобъемлющая система управления для современных пекарен. Она дает возможность доступа ко всему оборудованию WACHTEL поколения IQ во всех магазинах и пекарнях.

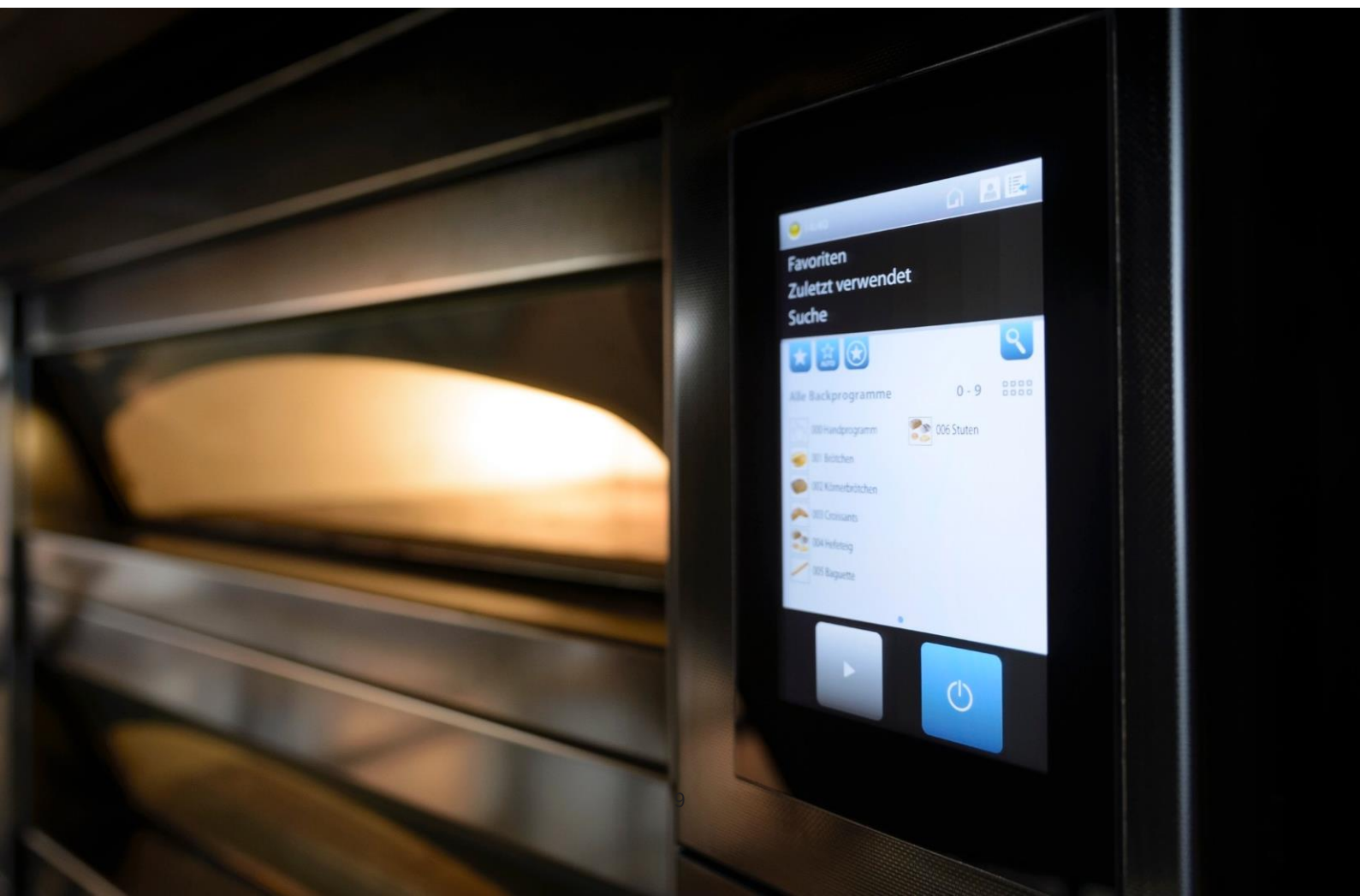
Основное программное обеспечение для компьютера или планшета наглядно и интуитивно. Так можно следить за работой всего оборудования WACHTEL из любого места. Сплошной мониторинг позволяет, например, просматривать историю прошлых выпечек, наблюдать за текущими программами и всеми важными производственными процессами, как например, время выпечки, вмешательство в процесс, время простоя и активными ЭКО-функциями.

С помощью WACHTEL REMOTE все программы выпечки и параметры, включая производственные графики,

можно изобразить наглядно для всех пекарен. В интересах оптимизации энергопотребления в процессе выпечки можно делать выборку производственных данных.

Дополнительно в WACHTEL REMOTE интегрирован инструментальный техобслуживания и сервиса, который содержит базу данных о быстроизнашивающихся частях и автоматически напоминает Вам о необходимости техобслуживания. Необходимые запасные части можно заказать непосредственно из программы. Установить контакт с сервисной службой WACHTEL тоже можно в один клик.

В позиции «Надежность» WACHTEL REMOTE в авангарде. Система базируется на принципе промежуточного сохранения. Это означает, что даже если неустойчиво работает WLAN, это не скажется отрицательно на функциональности.





10 ВЕСКИХ ПРИЧИН ВЫБРАТЬ PICCOLO

«Сердце» из керамики

Высококачественные нагревательные элементы обеспечивают оптимальный мягкий переход температуры – лучшая предпосылка для подъема теста в печи.

Надежность и блеск

Стенки пекарной камеры не крепятся болтами, а газоплотно свариваются. Облицовка из высококачественной стали черного цвета или сатинированной стали легко чистится и надежно защищает внутренние части конструкции.

Каждый под имеет отдельное управление

Нагрев свода, пода и парогенератор регулируются отдельно. Когда каждый под имеет свое собственное управление, Вы выигрываете в гибкости и надежности производства.

Замена стекла в два счета

Стекла надежно фиксируются только за счет силы тяжести. Извлечение производится без инструмента в считанные секунды простым опрокидывающим движением без неудобного и долгого отвинчивания.

Большая теплоемкость

Пластины из минерального камня толщиной 15 мм обеспечивают оптимальную стабильность температуры при минимальных температурных потерях и дают возможность производить любимый хлеб как из каменной печи.

Высокопроизводительный парогенератор

Парогенераторы с отдельным нагревом заботятся о насыщенном влажном паре при каждой выпечке – без снижения температуры на поду.

Здесь Ваши изделия без перерыва будут выпекаться с безукоризненной равномерностью и аппетитным блеском.

Проходной вариант

Возможно также проходное исполнение печей. В этом случае PICCOLO оснащается дверками спереди и сзади. Загрузка печи производится сзади, за зоной продаж, а выгружаются свежее выпеченные изделия спереди.

POWER PILOT

Система оптимизации кВт, интегрированная в управление IQ TOUCH, обеспечивает точную, практически плавную, регулировку потребления мощности до максимальных значений. Это позволяет избежать нежелательных пиков мощности.

ПОКОЛЕНИЕ IQ

IQ TOUCH

Интуитивное управление с 7-ми дюймовым тонкопленочным графическим дисплеем, емкостной сенсорной функцией, индивидуально настраиваемым меню пользователя и управлением энергопотреблением обеспечивает высокий комфорт обслуживания.

WACHTEL REMOTE

Всеобъемлющая система управления позволяет проводить сплошной мониторинг всего оборудования WACHTEL поколения IQ.

Хлебопекарное оборудование класса «премиум» с 1923 года

WACHTEL - это традиции и будущее хлебопекарного оборудования. Мы гордимся тем, что с 1923 года, производя печи, погрузчики и холодильное оборудование, *Made in Germany*, мы являемся надежным партнером хлебопеков. Качество и тщательность исполнения – наше требование; инженерное искусство – наша движущая сила; сервисное обслуживание клиентов – наше кредо!

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wachtel.nt-rt.ru> || wet@nt-rt.ru