

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



Холодильное оборудование

Самое современное холодильное
оборудование, для лучшего вкуса и
максимально длительного хранения

Backen Kühlen Automatisieren

WACHTEL

Качество без компромиссов

COOL RISING дает возможность в любое время выпекать расстойные тестовые заготовки, взятые прямо из холодильной камеры, и таким образом легко и просто обеспечить постоянное высокое качество и свежесть вашей выпечки.

После разделки теста заготовки без промежуточной расстойки помещаются в установку COOL RISING. Там, в соответствии с программой, в одной и той же камере осуществляются охлаждение и расстойка.

Благодаря минимальной разнице температур в середине и на поверхности тестовых заготовок не

допускаются высыхание и заветривание; кроме того, можно избежать потери влаги на самом холодном участке в установке – испарителе. Контролируемое медленное охлаждение гарантирует оптимальное созревание ваших тестовых заготовок до желаемой степени готовности. Все вкусообразующие ферменты и вещества продолжают активно работать под вашим контролем.

Установка COOL RISING планируется индивидуально, в зависимости от ваших потребностей, и идеально адаптирована к вашему производству в соответствии с вашими требованиями.



Продукты готовы к выпечке в любое время, без дополнительной расстойки, у них лучше вкус, свежесть и качество

Мягкий метод – простой и надежный

Контролируемое охлаждение и брожение тестовых заготовок с минимальной возможной разницей температур в середине и на поверхности тестовой заготовки.

Мощная установка увлажнения – увлажнение свежей водой

Вода распыляется непосредственно на ТЭН. Мелкие капли воды распределяются очень равномерно. Нет застоявшейся воды – исключается появление загрязнений. COOL RISING работает в плюсовом диапазоне, поэтому увлажнение может осуществляться и в фазе охлаждения.

Управление потоком воздуха для абсолютно равномерного обдува продукта

Большая производительность по воздуху при низкой скорости воздушного потока гарантируют быстрое охлаждение при оптимальной атмосфере в помещении, без высушивания изделий.

Нет глубокой или шоковой заморозки

При глубокой заморозке созревших тестовых заготовок нельзя исключить потери объема. Только при шоковой заморозке можно не допустить оседания теста. COOL RISING отказался от шоковой заморозки, благодаря управляемому медленному охлаждению с гарантированным временем выдержки.

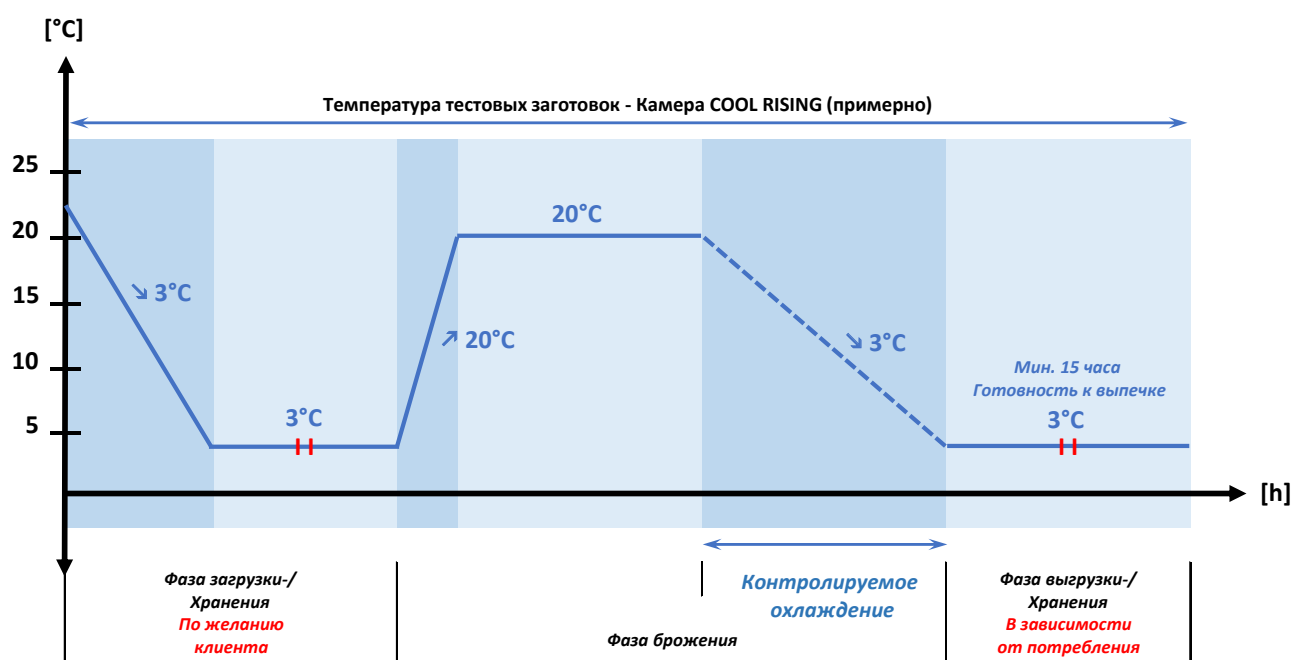
Меньше инвестиционные затраты

Благодаря COOL RISING брожение и охлаждение тестовых заготовок осуществляются одновременно. Таким образом можно исключить расходы на дополнительную камеру шоковой заморозки.



COOL RISING

Всегда готовые к выпечке продукты, без дополнительной конечной расстойки

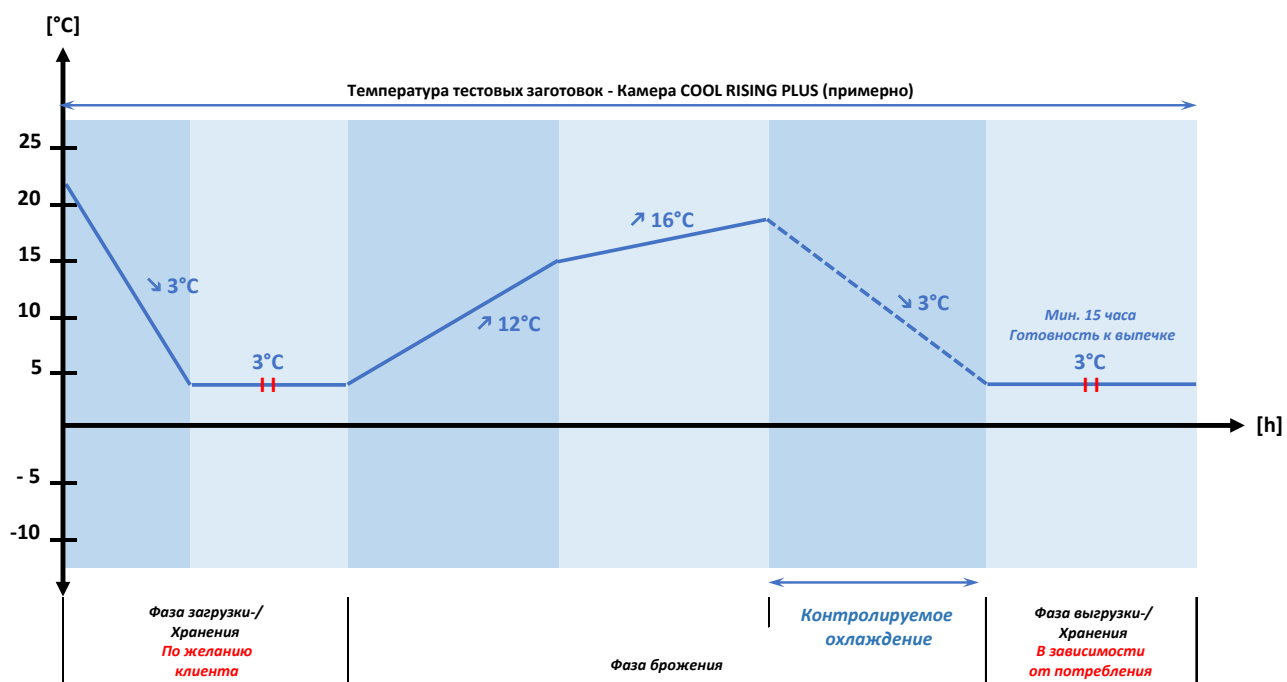


COOL RISING PLUS

Технология для современных предприятий с филиалами



Автоматическая «напорная стенка» дает возможность в одной и той же камере быстро охлаждать тестовые заготовки и потом хранить их при абсолютно мягких низких температурах.



Без окончательной расстойки в магазине – всегда постоянное хорошее качество

Свежие тестовые заготовки непосредственно с линии производства булочек группируются на лотках и поступают в камеру COOL RISING PLUS. Это может происходить в течение нескольких часов.

Управляемое медленное охлаждение и расстойка в одной и той же камере точно и надежно контролируются с помощью датчика температуры в центре продукта. После достижения заданной температуры программа переключается на режим хранения, когда тестовые заготовки «отдыхают» при 3 °C и почти неощутимой вентиляции, их можно извлекать в течение 24 часов.

Созревшие и стабильные тестовые заготовки можно за два часа доставить в филиал, без необходимости их дальнейшего охлаждения.

В магазине тестовые заготовки можно хранить целый день в обычном холодильнике. Расстойный шкаф не требуется, окончательной расстойки нет.

Вы выиграете благодаря сокращению времени подготовки и более быстрому реагированию в месте продажи, и останетесь довольны постоянным высоким качеством и свежестью вашей выпечки – независимо от квалификации торгового персонала.



Пекарь лишь нажимает кнопку «Старт». Все остальное делают система управления OSTOPUS и датчик температуры в центре продукта.

Гарантия качества и увеличение производительности

Пекари используют длительное тестоведение в повседневной работе, чтобы трансформировать производство и, благодаря постоянному наличию созревших и готовых к выпечке тестовых заготовок, прямо на месте предлагать широкий ассортимент свежей выпечки. Нагрузка на торговый персонал уменьшается. Все основные параметры процесса задаются и проверяются прямо на производстве.

Точное управление процессом до желаемого уровня созревания, с помощью измерения температуры внутри продукта

Датчик температуры в центре продукта закрепляется в удобном месте внутри камеры. Процесс охлаждения точно регулируется, тестовые заготовки созревают точно до нужной кондиции.

Экономия инвестиционных вложений, времени и энергии

Охлаждение и хранение тестовых заготовок в пекарне осуществляется в компактной камере COOL RISING PLUS, без утомительной перестановки лотков. Расстойный шкаф и конечная расстойка в филиале не требуются.





Длительное тестоведение для премиум-выпечки и пекарей, ориентированных на качество.

Факты:

- Подходит для любого количества теста
- Свободно выбирается диапазон плюсовых температур

Серийное оборудование:

Система подачи воздуха DEWA – гарантия равномерной циркуляции воздуха и идеального микроклимата в камере. Пар, создаваемый системой увлажнения, немедленно смешивается с воздухом. Гигиенично и безопасно, благодаря распылению свежей воды, без скопления стоячей воды.

Бережное охлаждение для убедительного качества

Длительное охлаждение в изменяемом диапазоне плюсовых температур до 20 °С в сочетании с системой пароувлажнения WACHTEL в любое время обеспечит оптимальное созревание тестовых заготовок.

Полуавтомат WACHTEL дает возможность подготовить тестовые заготовки в течение очень длительного периода, в зависимости от потребностей предприятия или торговой точки. Программируемый автоматический процесс оттаивания работает с щадящими для продукта температурными кривыми.

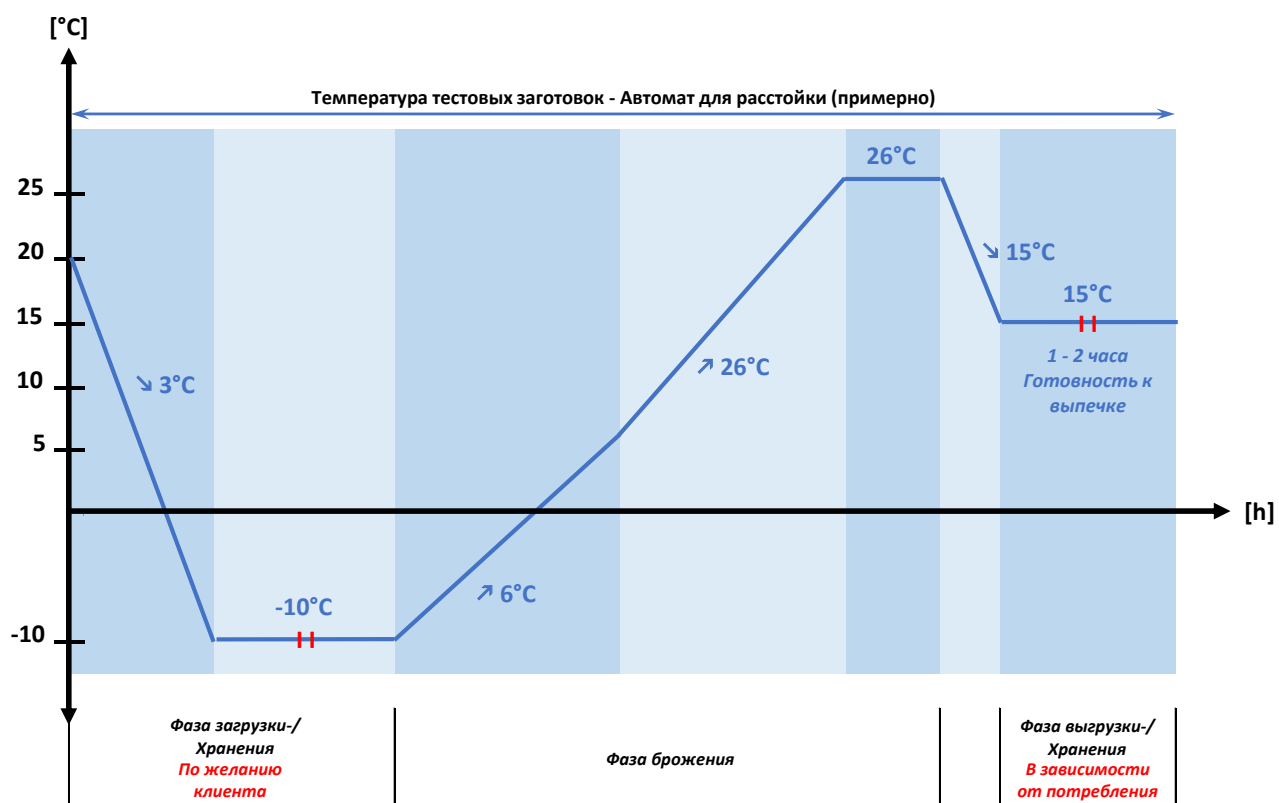
Большая площадь испарителя и умная система циркуляции воздуха гарантируют идеальные условия и не допускают высыхания тестовых заготовок.

Простота в работе

Компьютерное управление ОСТО-PUS гарантирует, что все заданные параметры будут поддерживаться точно и надежно, и у вас всегда будет равномерно созревший, высококачественный продукт: подъем, румяная корочка, а также аромат и вкус свидетельствуют о хорошем качестве.

Камера для замедления брожения COPRO

Камера для длительного тестоведения в классическом стиле



ОСТОРУС – оптимальная система управления, отвечает любым требованиям

ОСТОРУС – наглядная, информативно и интуитивно понятная система управления

С помощью этой универсальной системы управления можно свободно программировать температуру, влажность, скорость циркуляции воздуха и время. Панель эргономично встроена в дверь на высоте глаз и дает непосредственный обзор всех действующих процессов.

При поставке в систему управления загружаются 10 проверенных на практике стандартных программ. В каждой программе можно индивидуально конфигурировать до восьми фаз.

8 Применение - 1 Управление

Систему управления ОСТОРУС можно использовать для самых разных режимов хранения продуктов. Она управляет шоковой

заморозкой, глубокой заморозкой и охлаждением при плюсовых температурах, полуавтоматами и автоматами для расстойки, а также расстойными камерами, и гарантирует простоту в использовании зарекомендовавших себя технологий COOL RISING и COOL RISING PLUS.

Для каждого процесса составлена температурная кривая. Рабочие параметры можно учитывать автоматически.

Управление можно подключить к серверу WIN SERVER, что дает возможность фиксировать температуры согласно требованиям HACCP.

Дистанционное управление WACHTEL CONTROL освободит вас от забот. Каждое управление ОСТОРУС серийно оснащается разъемом для этой системы.



Для бесперебойной работы и лучших результатов при использовании COOL RISING или COOL RISING PLUS наши пекари вместе с вами составят оптимальные для вашего предприятия температурные кривые и соответственно запрограммируют управление OCTOPUS.

СОВОХ

Система камер для хранения свежей, замороженной
и/или полуготовой выпечки.



ГОТОВЫЕ К ПОДКЛЮЧЕНИЮ, КОМПАКТНЫЕ И ЭФФЕКТИВНЫЕ

COBOX VA

Камера COBOX VA делает возможной полностью автоматическую расстойку, задержку и прерывание расстойки свежих тестовых заготовок.

Диапазон температур: -25°C до +40°C

Количество противней: в зависимости от используемой тележки

Опции: COOL RISING

VA-6080-5: Ш/Гл/В (мм): 780/1120/2670

VA-6080-5/B Ш/Гл/В (мм): 960/1000/2290

COBOX HLF

Камера COBOX HLF предназначена для шоковой заморозки свежих тестовых заготовок и для длительного хранения замороженных продуктов и полуготовых продуктов.

Диапазон температур: -25°C до +5°C

Количество противней: в зависимости от используемой тележки

HLF-6080-5: Ш/Гл/В (мм): 780/1120/2670

HLF-6080-5/B Ш/Гл/В (мм): 780/1120/2670

Серийное оснащение

- Управление OSTOPUS
- Для размещения тележек (B) или для установки противней
- Внешнее покрытие – матовая нержавеющая сталь
- Для противней размером 600 x 400 мм или 600 x 800 мм
- Дверь с подъемными шарнирами внутри и фиксатором ручки.
- Автоматическое оттаивание





COSCHOCK SWIFT:

- Производительность при замораживании: от 26 кг до 210 кг в час – по запросу может быть больше
- Высокопроизводительный блочный испаритель и система воздуховодов LWS, которая точно направляет кондиционированный воздух на каждый отдельный противень, обеспечивают постоянное эффективное охлаждение.

COSCHOCK FLASH:

- Объем загружаемых продуктов: от 85 кг до 480 кг в час – по запросу возможно больше
- Мощные установленные испарители
- Прямой подвод воздуха

Управление OSTOPUS

Диапазон температур: -35°C до -10°C

Эффективная заморозка выпечки и тестовых заготовок

Системы заморозки COSCHOCK для загрузки на тележках и быстрой шоковой заморозки расстойных и нерасстойных тестовых заготовок, а также охлаждения свежей выпечки до требуемой температуры для последующего хранения или упаковки ваших продуктов.

Напольная конструкция, прочное основание из 3-мм нержавеющей стали, высокопроизводительное холодильное оборудование, которое выпускается уже 30 лет и хорошо себя зарекомендовало.

Замораживание без потери качества и лучший способ хранения различных

продуктов.

Благодаря испарителю большой площади и 120-мм изоляции всех панелей выпечка профессионально и надежно замораживается.

Ваша система COSCHOCK может быть оборудована регулировкой испарителя и подвода воздуха, контролем температуры с помощью точных датчиков измерения температуры в центре продукта, или может быть выполнена в виде проходной установки с транспортером и дополнительными дверями или автоматическими раздвижными дверями.

COSCHOCK

Установка для замораживания с высокопроизводительными напольными или потолочными испарителями для создания наилучшего микроклимата



COSCHOCK FLASH
Высокопроизводительный
напольный испаритель



COSCHOCK SWIFT с покрытыми ламелями
стенками и потолочным испарителем

COSERV

Установка для хранения выпечки высшего класса



COSERV K

Длительное хранение без потери качества

И для полностью расстаявших, и для нерасстаявших, и для свежеспеченных хлебобулочных и кондитерских изделий, камеры COSERV обеспечивают хранение при низких температурах, а в отдельном отсеке «шок» также и шоковую заморозку, для быстрого достижения желаемой температуры хранения или упаковки.

Вашу выпечку защитит прочный корпус из нержавеющей стали и мощное холодильное оборудование, разбираемое при необходимости,

надежное и долговечное.

Благодаря высокой относительной влажности воздуха и низкой скорости обдува хорошо сохраняются самые капризные хлебобулочные и кондитерские изделия.

Большой испаритель и изоляция 120 мм на всех панелях делают возможной профессиональную заморозку выпечки. В камере можно разместить до 480 противней.



COSERV К-серия (Хранение продукции глубокой заморозки)

Для замораживания свежих тестовых заготовок, тортов и выпечки и их продолжительного хранения

Диапазон температур: -25°C до -10°C

Макс. кол-во противней при 35 мм (600x400 мм): 480

К-4 Ш/Гл/В (мм): 1990/1110/2540

К-6 Ш/Гл/В (мм): 2865/1110/2540

К-8 Ш/Гл/В (мм): 3740/1110/2540

К-10 Ш/Гл/В (мм): 4615/1110/2540

COSERV Е-серия (Шоковая заморозка и хранение продукции глубокой заморозки)

Камера COSERV Е оборудована отдельным «шоковым» отсеком. Благодаря этому вы можете быстро замораживать вашу продукцию премиум-класса. По вашему желанию мы можем оснастить отсек шоковой заморозки датчиком температуры внутри продукта, для большей точности.

Диапазон температур: -35°C до -5°C

Макс. кол-во противней при 35 мм (600x400 мм): 446

Опция: Датчик температуры внутри продукта

Е-3 Ш/Гл/В (мм): 2165/1180/2340

Е-5 Ш/Гл/В (мм): 3040/1180/2340

Е-7 Ш/Гл/В (мм): 3915/1180 о. 1335/2340

Е-9 Ш/Гл/В (мм): 4800/1335/2340

Серийное оснащение

- Управление OSTOPUS
- Автоматическое оттаивание
- Для противней 600 x 400 мм или 600 x 800 мм
- Холодильный агрегат с большим конденсатором, для окружающих температур до 43°C





Фото: пекарня Пуппе/COPRO VA для 20-ти тележек

Индивидуальное использование холода для тестовых заготовок премиум-качества

COPRO VA

Для автоматической задержки брожения, прерывания брожения и расстойки свежих тестовых заготовок, с установкой пароувлажнения

Корпус камеры:	Внутри и снаружи нержавеющая сталь
Пол:	Ванна из 3-мм нержавеющей стали
Диапазон температур:	-25°C до +40°C
Влажность воздуха:	около 45 % - 99 %
Управление:	OCTOPUS
Система подвода воздуха:	DEWA
Опция:	Ультразвуковое увлажнение

COPRO KLI

Для охлаждения свежих тестовых заготовок, тортов и выпечки

Пол:	Плита из 3-мм нержавеющей стали
Диапазон температур:	+10°C до 0°C
Управление:	WACHTEL EXPERT
Опция:	Управление OCTOPUS

COPRO TL

Для замораживания свежих тестовых заготовок, тортов и выпечки и их продолжительного хранения

Пол:	Плита из 3-мм нержавеющей стали
Диапазон температур:	-25°C до +5°C
Управление:	OCTOPUS
Система подвода воздуха:	DE
Опция:	Зона быстрого охлаждения TL-A с функцией автоматического оттаивания (без увлажнения)

СИСТЕМА ПОДВОДА ВОЗДУХА



DEWA

Система DEWA с регулировкой оборотов подачи воздуха обеспечивает равномерное охлаждение и обогрев внутри всей камеры. Благодаря этому достигается почти 100% равномерное брожение при расстойке продуктов, одновременно практически исключается образование сухой корки на тестовых заготовках.

DE

Специально для камер хранения теста (TL) и камер хранения с автоматическим оттаиванием (TL-A). Поток воздуха от испарителя распределяется на «напорную стенку» а затем направляется между панелями камеры и напорной стеной через направляющие пластины под загрузочную тележку. Через отверстие в потолочных панелях воздух снова всасывается над тележкой.

LWS

Система LWS направляет воздух между изолирующей стенкой и ламелями на каждый противень в тележке. Таким образом теплый воздух отделяется от холодного воздуха. Смешивание происходит только в испарителе. Эта система обеспечивает абсолютно равномерное охлаждение на всей тележке.

ИЗОЛЯЦИЯ

Средняя часть панели состоит из полиуретана (PUR), на данный момент лучшего изолирующего материала для холодильных камер. Мы используем очень экологичную полиуретановую пену на водной основе, которая совсем не содержит фторуглероды FCKW, HFCW и KFKW, и разумеется соответствует требованиям директив ЕС. Большой объемный вес 40-45 кг/м³ еще больше улучшает и без того выдающиеся изоляционные свойства камеры. Толщина изоляции от 80 мм (охлаждение) до 150 мм (глубокая заморозка), в зависимости от назначения. Все это минимизирует ваши расходы на электроэнергию.



SETTI
FO

Gubana
Bianca
€ 1.39 / kg

Cian
Bian
€ 1.39 / kg

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ & РЕКУПЕРАЦИЯ ТЕПЛА

Пекарня - это предприятие, потребляющее много электроэнергии.

Благодаря осмотрительному использованию энергии и ресурсов Вы можете обеспечить будущее вашего предприятия и одновременно сохранить для нас всех здоровую окружающую среду.

Один из способов снижения эксплуатационных расходов – рекуперация тепла благодаря использованию систем отвода тепла в холодильных установках. Мы охотно предоставим вам подробный, разработанный специально для вас проект, и предложим необходимое для него оборудование.

Еще одна возможность уменьшить производственные расходы основана на правильном выборе компонентов холодильной установки: моторы для вентиляторов с регулируемым напряжением, конденсаторы, которые плавно корректируют производительность в соответствии с вашими потребностями, а также корпуса камер с наилучшими изоляционными свойствами – для нас это стандарт.

Чтобы холод оставался там, где он необходим, мы предлагаем нашим заказчикам установки для воздушных затворов, распашные двери и защитные завесы, благодаря которым не допускается проникновение тепла при входе в камеру.

КАЧЕСТВО, ОБСЛУЖИВАНИЕ & СЕРВИС

Самый лучший сервис для клиентов WACHTEL

Многолетний опыт работы с холодильным оборудованием гарантирует наилучшую технику, надежность и высокую функциональность.

Наши установки сконструированы так, чтобы обеспечивать максимальную надежность в работе и долговечность. Высококачественная нержавеющая сталь, прочные отбойники вместо простой пластиковой планки; почти не требующая обслуживания, самоочищающаяся система пароувлажнения, и кроме того высококачественные холодильные установки и конденсаторы и прочная конструкция корпуса – все это элементы, благодаря которым вы можете спать спокойно.

С системой дистанционного контроля WACHTEL CONTROL вам будет обеспечена еще большая надежность

Чтобы установка всегда безупречно выполняла свои задачи, мы рекомендуем регулярное обслуживание нашими сервисными техниками, которые проходят специальное обучение.

После совместной разработки планов вашего холодильного оборудования мы предложим вам полноценное индивидуальное решение. Холодильные установки WACHTEL сочетают эффективные и щадящие для продукта процессы кондиционирования, с высочайшими стандартами гигиены и большой гибкостью, благодаря использованию самых разных, в том числе природных, средств охлаждения.

Уже в 2012 году мы разработали концепцию и собрали «под ключ» первые уникальные и новаторские каскадные комбинированные системы с CO₂-пропаном в холодильных установках для пекарен.



Backen Kühlen Automatisieren

COLUMBUS

Гигант производительности
и гибкости

WACHTEL

Откройте для себя сегодня надежность для завтрашнего дня!

COLUMBUS, классическая этажная хлебопекарная печь с циркуляцией печного газа, нагревается с помощью жидкого топлива или газа и выпекает изделия сегмента «премиум» при отсутствии движения воздуха на поду. COLUMBUS знает свое дело и наилучшим образом приспособлен к особым требованиям пекарей, ориентированных на качество. Десятилетиями

его ценят за надежность, экономичность и равномерность выпечки. Он является идеальным приобретением для выпечки в пекарнях средней производительности, где требуется максимальная гибкость при наибольшей производительности на минимальной занимаемой площади. С печью COLUMBUS Вы сможете гибко и экономично реагировать на изменение спроса и условий.



Ничто не пропадает зря

Это означает минимальную занимаемую площадь при максимальной площади выпечки, например, стандартная ширина печи «тройная» составляет всего лишь 2220 мм при площади выпечки 21,6 м² (глубина печи = 3.180 мм; 6 подов). Компактная конструкция экономит место и дает больше свободы движения или увеличение производственных площадей. Существуют и 9-ти подовые гиганты, которые замечательно используются в комбинации с полуавтоматическими высокотехнологичными погрузчиками модельного ряда COMFORT. Любая модель печи COLUMBUS имеет эргономичную конструкцию и с трех сторон к печи можно поставить другое оборудование. Сервисное обслуживание всех агрегатов печи производится спереди.

Вариативность

Для выпечки с разными независимыми друг от друга температурными режимами в одной этажной печи есть модели COLUMBUS VARIOMAT с двумя группами подов с отдельным управлением и COLUMBUS TRIOMAT с тремя отдельными системами нагрева. В зависимости от спроса и требований группы подов могут работать в режиме ожидания. В печи COLUMBUS O горелка и вентилятор расположены над подами. Таким образом выпекают на максимальной площади выпечки при идеальной высоте загрузки и минимальной площади установки печи. Дополнительно можно оснастить COLUMBUS одним или несколькими выдвижными подами. Это облегчает загрузку подов и выгрузку и дает хороший обзор.

Проверено на практике в течение 30-ти лет

Испытанная система параллельных радиаторов WACHTEL заботится о равномерном распределении тепла, что гарантирует превосходную выпечку и стабильное качество любого изделия в любой момент.

COLUMBUS

Качество всегда оправдывает себя!



COLUMBUS E 924/432 T COMFORT
Площадь выпечки : 44 м² (Ш: 2,0 м / Г : 2,4м)

COLUMBUS

MONO / VARIOMAT / TRIOMAT



COLUMBUS C 520/120 M

COLUMBUS MONO – одна температура для всех подов

COLUMBUS VARIOMAT – две группы подов с отдельным управлением

COLUMBUS TRIOMAT – три группы подов с отдельным управлением



Газоплотная сварка

Резьбовые соединения с уплотнителями Вы не найдете ни в одной модели COLUMBUS. Мы свариваем печи газоплотно – это дает надежность.



Используйте привилегию первооткрывателей для индивидуального наслаждения выпечкой!

COLUMBUS MONO – в этом модельном ряду одна температура для всех пекарных камер – макс. 6 подов. У Вас есть выбор: двойная или тройная ширина, глубина 1,6 или 2 м. Управление группами подов для гибкого использования площади выпечки имеется в моделях COLUMBUS VARIOMAT и COLUMBUS TRIOMAT. В моделях VARIOMAT две группы подов, на которых можно задавать разные параметры для выпечки, в моделях TRIOMAT таких групп три.

В моделях VARIOMAT и TRIOMAT температура в каждой группе подов регулируется индивидуально. Три разные температуры в одно и то же время означают выпечку трех видов различных изделий. Это дает гибкость. В зависимости от требований и спроса группы подов могут полностью отключаться. Это экономит энергию.

COLUMBUS наилучшим образом оснащен для использования его на автоматизированных производствах в сочетании с погрузчиком COMFORT – самым современным средством автоматизации от WACHTEL, который обеспечивает рациональный и комфортный производственный процесс.

Наша высокотехнологичная погрузочно-разгрузочная техника серии COMFORT успешно используется уже более 15-ти лет и гарантирует Вам повышение эффективности производства. Разумеется, Вы получите индивидуальное решение с возможностью комбинации с различными устройствами подачи на погрузчик, отводящими транспортерами и различными принадлежностями.



Удобно в обслуживании и сервисе

Современный дизайн печи с эргономичным расположением обслуживаемых элементов давно уже является нашей традицией. Все сервисные агрегаты легко доступны.

Если хороших много, надо быть лучшим!

Специальная форма и материал свода дают возможность выпекать настоящий хлеб как в каменной печи.

Высокая теплоемкость позволяет выпекать без разогрева печи перед следующей выпечкой. Особенная толстая корочка сохраняет аромат и обеспечивает свежесть хлеба в течение длительного времени.

ICT (инфракрасная керамическая технология)

ICT означает использование специальной керамики в пекарной камере, которая излучает инфракрасные лучи. За счет этого изменяются характеристики теплового излучения и перенос тепла на тестовые заготовки ускоряется, так как специфическое инфракрасное излучение быстрее проникает в центр заготовки. Это повышает качество Ваших изделий и одновременно уменьшает упек и экономит энергию.

W-TURBO – уникальная комбинация теплового излучения и циркуляции воздуха в этажной печи. Наша функция W - TURBO объединяет в себе преимущества двух видов теплопередачи: спокойная атмосфера в пекарной камере приводится в движение с помощью вентилятора. Таким образом возникает уникальное сочетание теплового излучения и конвекции.

Вы будете в восторге от качества изделий, которые будут значительно отличаться от других: ярко выраженный вкус, равномерная корочка, прекрасный румянец, длительное сохранение свежести. W-TURBO позволяет выпекать различные изделия одновременно в одной печи. В сочетании с системой ICT функция W - TURBO является неоспоримым преимуществом.

COLUMBUS

Stein / ICT / W-TURBO



COLUMBUS CO 520/180 V A2

IQ TOUCH – Управление является «умным», если можно обойтись без инструкции.

Управление IQ TOUCH следующего поколения

Управление напоминает смартфон, является интуитивным, быстрым и простым для пользователя. Большой цветной экран (9,2 дюйма) с высоким разрешением показывает сразу все важные данные: заданную и фактическую температуру, а также программы и время выпечки. Гигиеничная и прочная стеклянная поверхность облегчает чистку экрана. Светодиодная индикация в ярких цветах показывает готовность выпечки, производственные параметры и предупреждает о возможных неполадках.

До 1000 программ выпечки одним нажатием

«Гвоздь программы» - интегрированное устройство управления потреблением энергии для оптимальной и эффективной выпечки и практичная функция автокопи-

рования для нескольких печей. Всеми программами можно просто управлять через собственные созданные группы как например, «сезонные изделия» или «пшеничная мелкоштучка». Для каждой программы выпечки Вы можете использовать свои фото изделий или выбрать из имеющихся. Программный цикл можно показывать в виде графика. Приложения можно систематизировать или сдвигать по желанию. Все настройки и программы выпечки сохраняются автоматически на SD-Карте, так что в случае неполадок все настройки можно быстро восстановить.

В сети с будущим

Естественно, управление IQ TOUCH может быть соединено в сеть через кабель или WLAN с сервером или другой печью. Обновления можно установить также через USB.



Джойстик WACHTEL выполняет следующие функции:

- Старт и остановка программы
- Подача пара
- Тяга 1/1 до 1/2 или "закрыта"

12:58



Favoriten

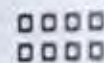
Meistverwendete

Suche



Alle Backprogramme

0 - 9



133 Kaiserbrötchen



134 Streuselkuchen



135 Sonnenblumenbröt...



136 Mohnschnecke



137 Focaccia



138 Rosinenstütchen



139 Fladenbrot



140 Ciabatta



141 Rosinenschnecke



142 Mini_Pizza



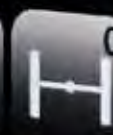
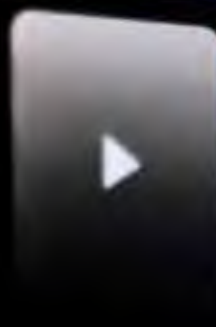
143 Kastenbrot



144 Bauernbrot



5 / 6





ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ЦЕЛЫЙ БУКЕТ ИННОВАЦИЙ

Больше не бывает! - минимальная занимая площадь при максимальной площади выпечки

Например, стандартная «тройная» ширина печи при габаритной ширине всего лишь 2200 мм, а площадь выпечки 21,6 м² (Глубина печи = 3.180 мм; 6 подов)

Максимальное использование площади помещения

Ко всем моделям COLUMBUS с трех сторон можно поставить другое оборудование.

Гигиена со всех сторон

В серийном исполнении обшивка из нержавеющей стали для облегчения чистки и стабильности качества.

Долговечность и надежность в эксплуатации

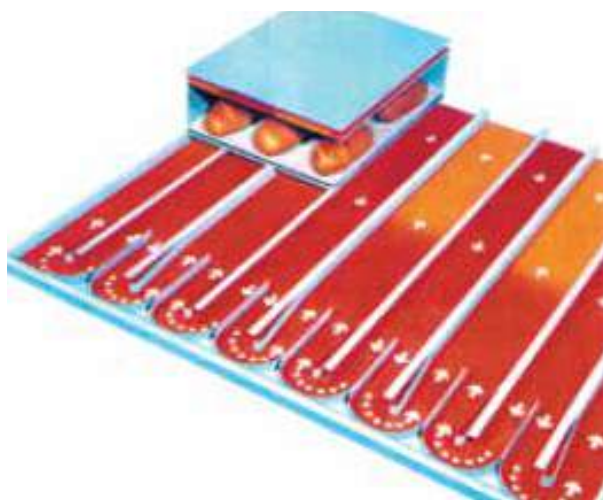
Пекарные камеры из жаропрочной нержавеющей стали, высококачественные изоляционные материалы, все основные части печи без резьбовых соединений. Без быстро изнашивающихся уплотнителей, газоплотны сварены.

Простое обслуживание и сервис

Современный дизайн печи привлекает эргономичным расположением обслуживаемых элементов. Все сервисные агрегаты легко доступны.

Проверено на практике в течение 30-ти лет

Параллельные радиаторы WACHTEL гарантируют равномерное распределение тепла и одинаковое стабильное качество выпечки (теплотехнический КПД почти 90 %).



Выпечка на камне

Серийное использование специального минерального камня с высокой теплоемкостью, разработанного для пищевой промышленности, позволяет выпекать хлеб как из традиционной каменной печи, вкус которого вне конкуренции.

Насыщенный пар

Высокопроизводительные парогенераторы WACHTEL с четырьмя – шестью стальными трубами (толщина стенки 8 мм) вынесены за пределы пекарной камеры и размещены непосредственно рядом с горелкой. Это гарантирует насыщенный пар в любой момент.

Энергосберегающая эксплуатация горелки

Быстрый нагрев при полной загрузке, автоматическая адаптация мощности горелки и циркуляции воздуха при частичной загрузке

Оригинал

В 1974 году запатентовано и постоянно совершенствуется – управление группами подов WACHTEL для печей VARIOMAT и TRIOMAT для гибкого использования площади выпечки и повышения потенциала для экономии энергии.

Высокие технологии как опция

Электрические заслонки подачи пара
W-TURBO: подключаемая конвекция
КАМЕНЬ: свод из специального шамотного камня
ICT: Инфракрасная технология
WIN SERVER программное обеспечение
Выдвижные поды

Выпекать по традиции, работать по-новому

Повышайте эффективность работы Вашей пекарни, используя средства автоматизации производственного процесса! Доверьтесь нашим высокотехнологичным системам погрузки-выгрузки модельного ряда COMFORT!

Комфортно

Гениально и успешно уже в течение 20 лет! Модельный ряд O, от 6 подов, без выступа, с энергоузлом сверху. Для комфортной загрузки и разгрузки печь COLUMBUS может оснащаться одним или двумя выдвижными подами.



Ротационные печи

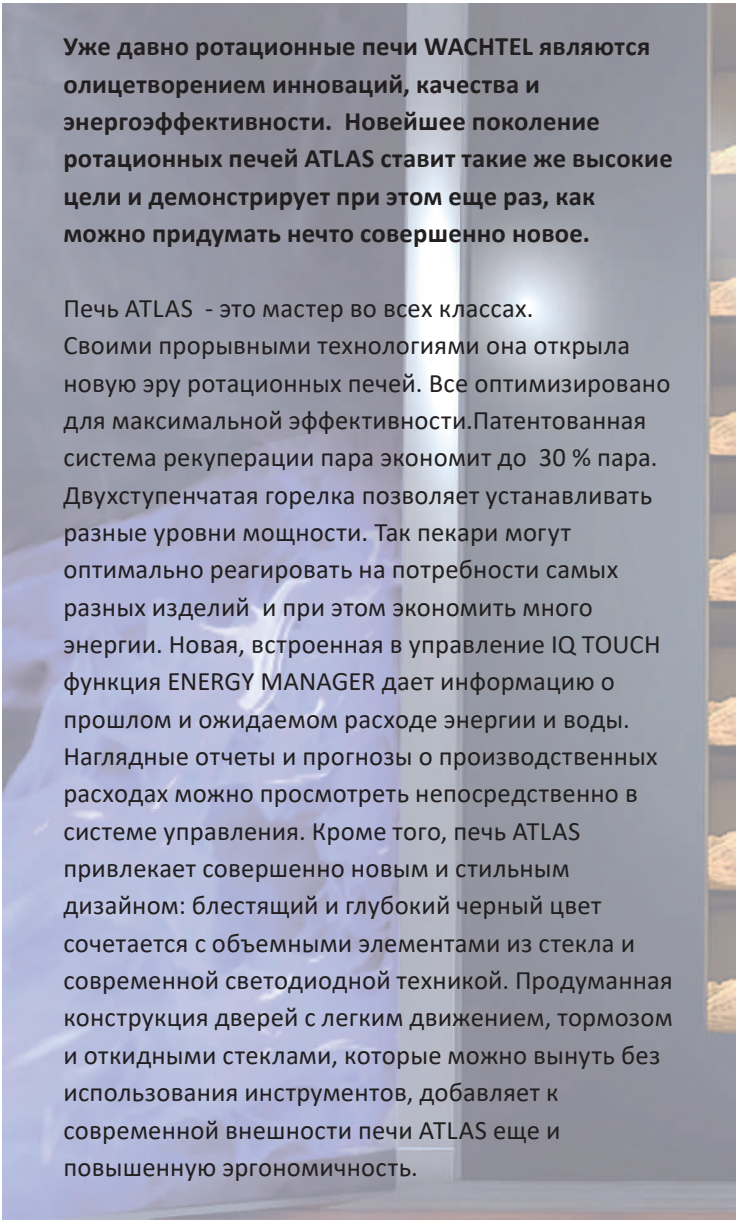
ATLAS R-EVOLUTION

Мастера во всех классах

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world





Уже давно ротационные печи WACHTEL являются олицетворением инноваций, качества и энергоэффективности. Новейшее поколение ротационных печей ATLAS ставит такие же высокие цели и демонстрирует при этом еще раз, как можно придумать нечто совершенно новое.

Печь ATLAS - это мастер во всех классах. Своими прорывными технологиями она открыла новую эру ротационных печей. Все оптимизировано для максимальной эффективности. Патентованная система рекуперации пара экономит до 30 % пара. Двухступенчатая горелка позволяет устанавливать разные уровни мощности. Так пекари могут оптимально реагировать на потребности самых разных изделий и при этом экономить много энергии. Новая, встроенная в управление IQ TOUCH функция ENERGY MANAGER дает информацию о прошлом и ожидаемом расходе энергии и воды. Наглядные отчеты и прогнозы о производственных расходах можно просмотреть непосредственно в системе управления. Кроме того, печь ATLAS привлекает совершенно новым и стильным дизайном: блестящий и глубокий черный цвет сочетается с объемными элементами из стекла и современной светодиодной техникой. Продуманная конструкция дверей с легким движением, тормозом и откидными стеклами, которые можно вынуть без использования инструментов, добавляет к современной внешности печи ATLAS еще и повышенную эргономичность.

ATLAS – Мастер во всех классах



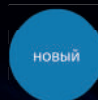
ECO MULTI STEAM: с патентованной системой рекуперации пара вы сэкономите до 30 % пара

Экономить ресурсы и беречь окружающую среду: Как ведущие производители печей, мы придерживаемся такого принципа, чтобы наши печи к пользе наших заказчиков были по возможности экономичны. Необходимо беречь ресурсы и снижать затраты пекаря. Экология и экономика от этого одинаково выигрывают.

Эксклюзивно у WACHTEL: благодаря многолетней проектно-конструкторской работе нам удалось создать первую систему рекуперации пара для печей. Мы разработали концепцию, в которой пар перехватывается в вытяжном канале и в нужный момент возвращается в пекарную камеру. Таким образом пар используется неоднократно. Количество и время рекуперации пара можно задавать индивидуально в каждой фазе программы выпечки. Благодаря этой патентованной системе рекуперации пара ATLAS открывает пекарям путь к максимально возможному использованию пара.

Воспользуйтесь преимуществами системы рекуперации пара ECO MULTI STEAM!

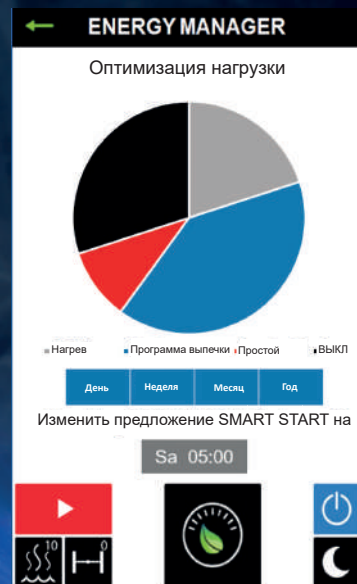
- Поверхность выпечки более блестящая!
- Экономия до 30 % пара в процессе пароувлажнения!



IQ TOUCH с функцией ENERGY MANAGER: Оцените производственные расходы и оптимизируйте загрузку печи

Контролируйте ваши производственные расходы! Компактный и наглядный, ENERGY MANAGER ежедневно составляет актуальные отчеты о затратах за разные периоды времени (день, неделя, месяц, год). Таким образом вы знаете, когда и сколько израсходовали воды, электричества и газа, или топлива, и можете проверить действенность мер по экономии энергии. Кроме того, благодаря точно документированному расходу ресурсов можно составить точные прогнозы. Обзор ваших производственных расходов вы увидите непосредственно в системе управления. Кроме того, ENERGY MANAGER предлагает продуманную оптимизацию нагрузки. Система запоминает действия пользователя при выпечке. Она знает, когда после сигнала готовности к выпечке реально начался процесс выпечки, и предлагает оптимальное время загрузки.

Серийный учет расходы воды и энергии осуществляется непрерывно. Таким образом ENERGY MANAGER предоставляет данные, соответствующие стандарту DIN EN ISO 50001. Эта система относится к устройствам, признанным желательными для использования в соответствии с директивой федерального министерства экономики и энергетики.



ATLAS

Краткий обзор

Козырёк с двухцветным светодиодным индикатором состояния

Однозначно понимаемый статус печи, хорошо видимый с любого места в пекарне

Горелка с быстрым запуском (топливо/газ)

Не требуется затратная предварительная промывка, всего 3-4 секунды до розжига
пламени, быстрый разогрев и подогрев

2-ступенчатая горелка с регулируемой мощностью (топливо/газ)

Для каждой фазы выпечки можно задать индивидуальную мощность в программе
выпечки. Лучшее качество выпечки, экономия энергии

Регулируемая подача свежего воздуха в пекарную камеру

Быстрое и полное удаление влаги из пекарной камеры, идеальная корочка,
быстрее происходит смена продукта

ECO MULTI STEAM: патентованная система рекуперации пара

Рекуперация пара регулируется индивидуально для каждой фазы в программе
выпечки, до 30 % экономия пара

ЭКСКЛЮЗИВНО

Низкая мощность подключения

Меньше пиковые нагрузки, гарантируется эффективная выпечка каждой партии,
выше производительность

3-слойное теплозащитное остекление

Меньше потери энергии, меньше потери теплового излучения, стекла
откидываются без использования инструмента, быстрая чистка

ЭКСКЛЮЗИВНО

Монтаж «под ключ»

Не требуется слив, возможность подстановки с 3 сторон, гибкий выбор места
установки, быстрый монтаж, ввод в эксплуатацию и обслуживание

WACHTEL



УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПЕЧЬ ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНАЯ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭНЕРГОЭКОНОМИЧНАЯ МОНТАЖ «ПОД КЛЮЧ»

ATLAS

ЭКСКЛЮЗИВНО

Очень эффективный теплообменник (топливо/газ)

Меньше расход энергии, теплотехнический КПД 93 %, быстрое повышение температуры

Варьируемая циркуляция воздуха

Индивидуальное количество воздуха для каждой фазы можно задать в программе выпечки, отличные результаты выпечки по всему ассортименту

НОВЫЙ



С функцией ENERGY MANAGER

Индикатор расхода энергии и воды, оптимизация производственных расходов, автоматическое предложение оптимального времени загрузки

Автопилот давления воздуха: автоматическая регулировка давления

Постоянный уровень давления, независимо от окружающих условий, всегда высокое, воспроизводимое качество выпечки

Эргономичная концепция дверей

Легкодвигающаяся дверь оборудована тормозом и прочной ручкой из нержавеющей стали, легко открывается и закрывается

ЭКСКЛЮЗИВНО

W-MAGNETIC: Магнитный держатель

Практичный магнитный держатель для пекарского ножа и пекарских перчаток WACHTEL, на удобной эргономичной высоте

Одна на всех: абсолютная совместимость со всеми ротационными тележками

Карусель подходит для всех моделей ротационных тележек, выдерживает большие нагрузки (до 450 кг)

ЭКСКЛЮЗИВНО

Современная светодиодная технология — внутри и снаружи

Равномерное освещение пекарной камеры и рабочего места перед печью, долгий срок службы



R-EVOLUTION – ротационная печь с характером подовой печи

Изысканная комбинация термической конвекции и активного инфракрасного излучения. Ключевым элементом печи R-EVOLUTION является встроенный в стену пекарной камеры плоский теплообменник. Таким образом, в дополнение к горячему воздуху, благодаря тепловому излучению от канала для отвода топочных газов, происходит передача тепла непосредственно в пекарную камеру. Такие обогреваемые стены при выпечке создают атмосферу, подобную атмосфере в подовой печи. Теплообменник в печи R-EVOLUTION уникальный, он запатентован WACHTEL. Кроме того, инфракрасная керамическая технология ICT способствует оптимизации обычного

инфракрасного излучения. Специальное керамическое покрытие в пекарной камере образует усиленное, идеально подходящее для выпечки инфракрасное излучение (3 – 6 μm). Это тепловое излучение проникает через поверхность тестовой заготовки и попадает непосредственно в сердцевину, так что она быстрее нагревается. Благодаря уникальной, удачной комбинации тепловой конвекции и «активного» инфракрасного теплового излучения энергия используется наилучшим образом. Потери от упека и расход энергии можно сократить почти на 30 %.*



* В зависимости от печи, использования печи и типов выпечки, по сравнению с классической выпечкой

R-EVOLUTION

Краткий обзор

Радиальный вентилятор

Широкий и равномерный поток воздуха, деликатные скорости воздуха, более равномерная выпечка

Конвекция плюс тепловое излучение

Стенки пекарной камеры – большой плоский теплообменник, теплотехнический КПД 90 %

ICT: Инфракрасная керамическая технология

Оптимизированное инфракрасное излучение, до 30 % меньше потери от упека и расход энергии *

Горелка с быстрым стартом

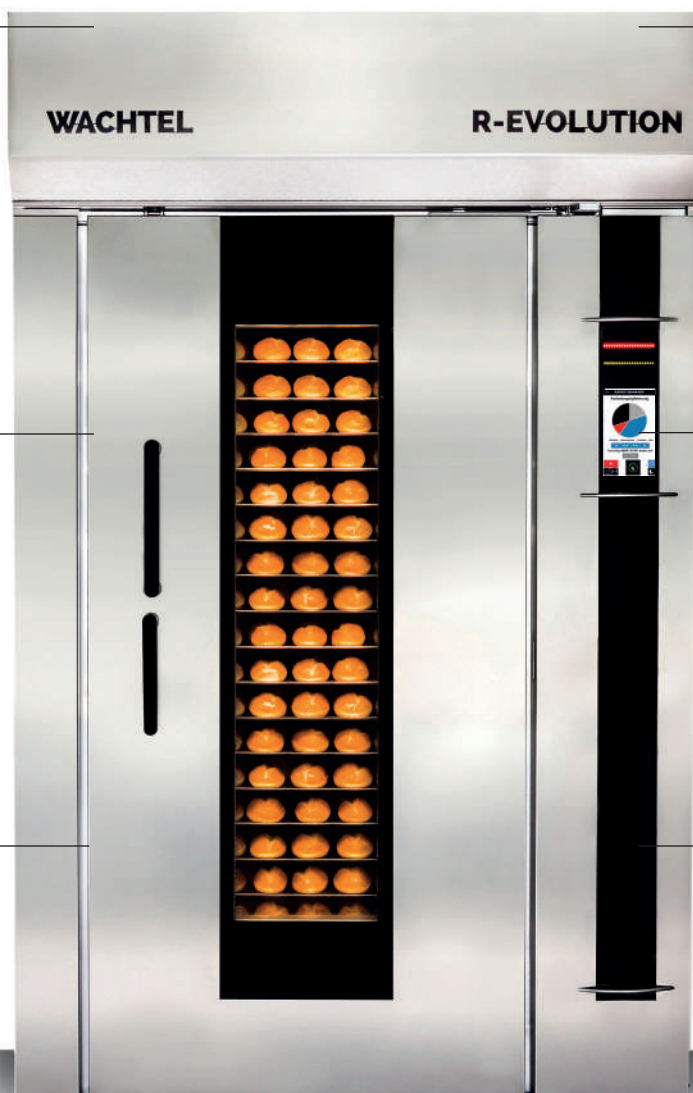
Не требуются затратные промывки, всего 3 – 4 сек. до розжига, Быстрее и разогрев и подогрев

WACHTEL IQ TOUCH С функцией ENERGY MANAGER

Индикатор расхода энергии и воды, автоматически даются предложения для оптимизации времени загрузки

Большая мощность теплообменника

Высокая температурная устойчивость, меньше падение температуры после загрузки (всего 5 – 15 °C)



* В зависимости от печи, использования печи и вида выпечки, по сравнению с классической выпечкой

Инфракрасная керамическая технология

Краткий обзор

До **10 %**
Больше объем *

До **6 %**
Экономия муки *

До **30 %**
меньше потери при выпечке *

100 %
Качество выпечки

До **30 %**
Экономия энергии *

В зависимости от печи, использования печи и вида выпечки, по сравнению с классической выпечкой

ICT – Инфракрасная керамическая технология – эксклюзивно только у WACHTEL

- Функциональная инфракрасная керамика в пекарной камере
- Идеально подходящее для выпечки инфракрасное тепловое излучение
- Быстрее достигается нужная температура в центре тестовой заготовки
- Ускоряются денатурация белка и клейстеризация крахмала
- Эффективнее использование энергии
- Сокращается время выпечки



Управление IQ TOUCH

Краткий обзор

IQ TOUCH: простое и умное управление

- Большой графический дисплей
- Интуитивно понятный, как смартфон
- Сенсорный дисплей работает даже от испачканных мукой пальцев
- 999 автоматических программ с 10 фазами каждая
- AUTO COPY: автоматическая синхронизация программ выпечки для всех устройств
- Графическое представление колебаний температуры
- Индивидуально настраиваемая раскладка функциональных кнопок
- Использование собственных изображений продуктов и звуковых сигналов
- Блокировка дисплея для очистки
- Соединение с WACHTEL REMOTE, всеобъемлющим инструментом наблюдения для ПК и планшетов (Windows)
- Инструкции: встроенные в управление обучающие видео
- POWER PILOT: Ограничитель киловатт для снижения пиковых нагрузок
- ENERGY MANAGER: Индикатор расхода воды и энергии, оптимизация эксплуатационных расходов и нагрузки
- Регулярное бесплатное обновление программы (требуется интернет-соединение)

IQ GREEN LABEL: Экономичная функция для экономии энергии

- SMART START: Эффективное время готовности к выпечке для автоматического разогрева печи к выбранному времени
- STANDBY ECO: Включение режима ожидания нажатием кнопки
- ECO SAFE: Автоматическое снижение температуры во время непредвиденных пауз



WACHTEL REMOTE

Краткий обзор

WACHTEL REMOTE: Непревзойденный инструмент мониторинга

- Всеобъемлющая программа мониторинга для ПК
- Доступ ко всем объединенным в сеть управлениям IQ TOUCH и IQ COOL в филиалах и по всему миру
- Полный контроль и архивация всех производственных состояний и процессов, таких как выпечка, вмешательство оператора, простой, активная функция экономии
- Анализ загрузки печей и подов
- Сокращение простоев, снижение затрат энергии
- Отмечаются ошибки в работе, вмешательство ператора и отклонения от программы , оптимизация качества персонала и выпечки
- Просмотр хода исполнения программы выпечки
- Составление программ выпечки и рассылка по филиалам
- Восстановление истории программ выпечки и просмотр прежних состояний
- Понятные текстовые сообщения о событиях
- Информация об обслуживании и сроке службы быстроизнашиваемых деталей
- Составление сервисных запросов, просмотр сервисных сообщений
- Вызов инструкций по работе и обучающих видео IQ TOUCH
- Надежное шифрование 384 Bit SSL
- Регулярное бесплатное обновление программ (при наличии интернет-соединения)



Ротационные печи WACHTEL

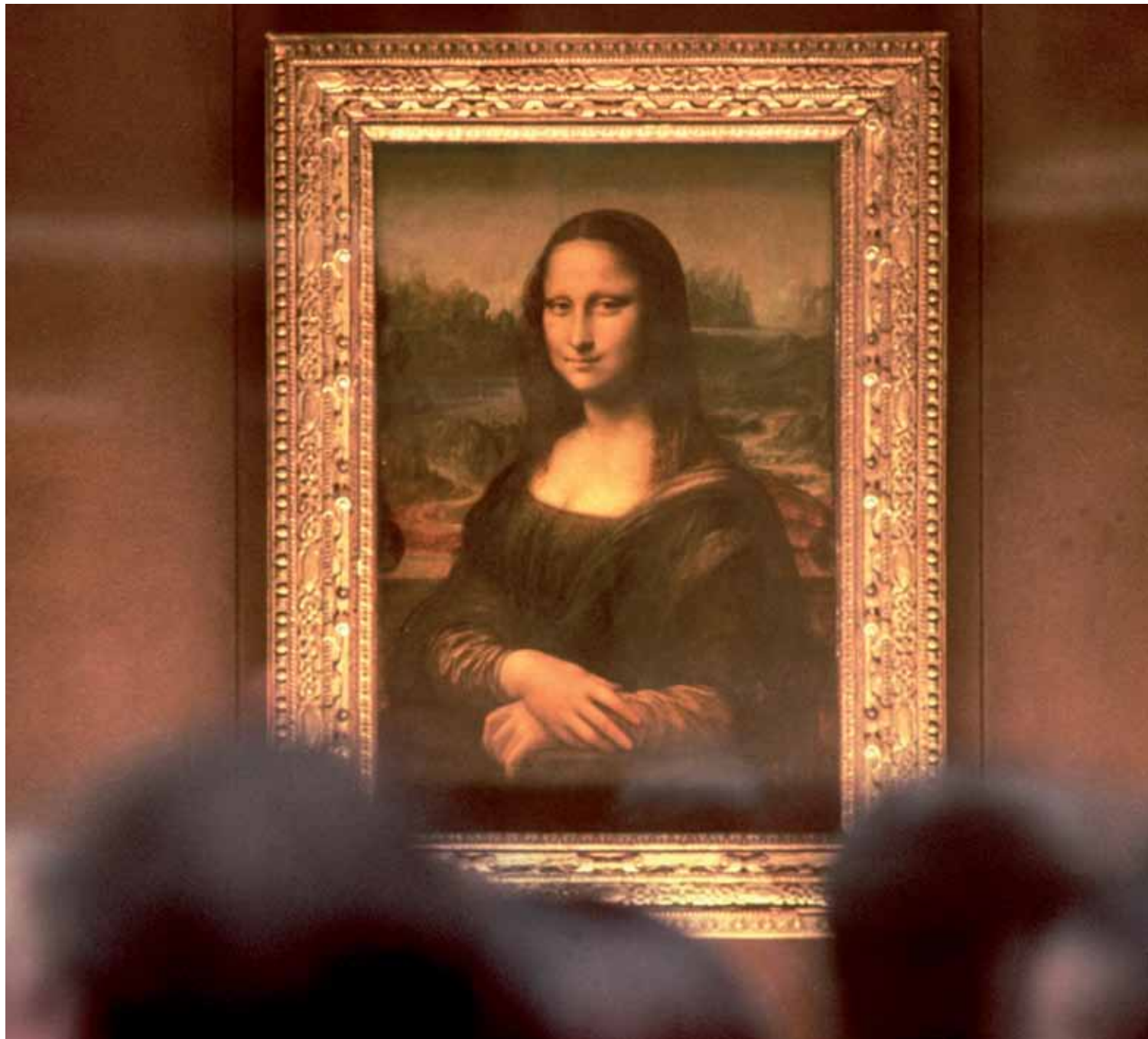
Технические данные

ATLAS	0.8	0.8 XL	1.0	1.0 XL	1.1	1.1 XL
Размеры противней [мм]	600 x 800	600 x 800	600 x 1000	600 x 1000	700 x 1100	700 x 1100
Макс. высота тележки	1830	1990	1830	1990	1830	1990
Количество уровней (83 мм отступ)	18	20	18	20	18	20
Общая площадь выпечки [м²]	8,6	9,6	10,8	12	13,8	15,4
Монтажная площадь [м²]	2,48	2,48	3,0	3,0	3,72	3,72
Требуемая высота помещения (Стандарт)	2850	3010	2850	3010	2850	3010
Способ обогрева	Топливо, газ, электричество					

ATLAS на две тележки	0.8 XL 2	1.0 XL 2
Размеры противней [мм]	600 x 800	600 x 1000
Макс. высота тележки	1990	1990
Количество уровней (83 мм отступ)	20	20
Общая площадь выпечки [м²]	9,6 x 2	12,0 x 2
Монтажная площадь [м²]	4,95	5,41
Требуемая высота помещения (стандарт)	3150	3150
Способ обогрева	Топливо, газ, электричество	

R-EVOLUTION	1.8	1.10
Размеры противней [мм]	600 x 800	600 x 1000
Макс. высота тележки	1910	1910
Количество уровней (83 мм отступ)	20	20
Общая площадь выпечки [м²]	9,6	12,0
Монтажная площадь [м²]	2,6	3,3
Требуемая высота помещения (стандарт)	2920	2920
Способ обогрева	Топливо, газ	





ПИККОЛО

Номер 1 для выпечки класса
«премиум» в магазине

Выпекать Охлаждать Автоматизировать

WACHTEL



Превосходные результаты выпечки на PICCOLO PREMIUM

Как пионер в магазинном хлебопечении PICCOLO задает тон, так как если магазинная печь наилучшим образом отвечает потребностям пекарей, а ее солидное оснащение соответствует самым передовым идеям хлебопечения, печь становится образцом для всей отрасли.

Самая современная и надежная печь гарантирует Вам эффективное производство хлебобулочных изделий качества «премиум». Решающее преимущество складывается из уникального сочетания отдельных положительных моментов.

В каждой надежно сваренной пекарной камере имеется свое «умное» управление с надежным сенсорным дисплеем и гигиеничной стеклянной панелью, которое сочетает в себе технические инновации Вахтель с простотой в обращении и предлагает Вам функции энергосбережения и максимальный комфорт в обслуживании.

Для насыщенного пара – выпечка за выпечкой – каждая камера печи PICCOLO оснащена мощным парогенератором с собственным нагревом.

Новинка Вахтель – система замены стекол обеспечивает легкую чистку и замену стекла в пекарной камере – без винтов. И замена лампочек в

пекарной камере происходит в считанные секунды без всяких инструментов.

Печь PICCOLO PREMIUM оснащена высококачественными плоскими керамическими нагревательными элементами, обеспечивающими мягкие переходы температуры. Об оптимальном тепловом излучении заботится усовершенствованная система Вахтель ИКТ (инфракрасная керамическая технология).

Если Вы хотите у себя в магазине воссоздать атмосферу старой традиционной пекарни – выпекайте в ностальгической черной печи PICCOLO PREMIUM CLASSIC с позолоченными термостатами и формой стекол как в традиционной каменной печи. Печь PICCOLO FIRE с имитацией пламени создаст незабываемую атмосферу в Вашей пекарне.

Есть разные варианты: стандартное или «поперечное» исполнение, «проходное» исполнение, пекарные камеры для одного, двух или трех противней, размещаемых на под по ширине, пекарные камеры разной высоты. Вы можете выбирать не только количество подов. Ориентированная на будущее модульная система печи позволяет Вам выбрать печь для Ваших индивидуальных потребностей. Печь, которая обеспечит Вам гибкость, независимость и прогресс.

МОДЕЛИ PICCOLO

размер противня

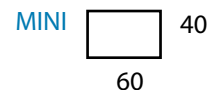


MINI PICCOLO

Мал, да удал. Несмотря на то, что эта печь достаточно большая, она остается «Маленькой» MINI PICCOLO.

Количество подов, так же как и во всех моделях PICCOLO, может быть любым по Вашему выбору. Умная модульная система позволяет создать печь, соответствующую Вашим индивидуальным потребностям, которая в любой момент может быть увеличена на один под и более. Таким образом, Ваша печь уже сейчас готова к росту.

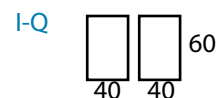
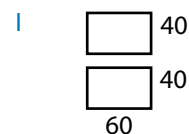
3 года - гарантия от производителя*



PICCOLO I

С обшивкой полностью из нержавеющей стали - сатинированная или черная с гальваническим покрытием – любая печь PICCOLO – яркое пятно в Вашем магазине-пекарне. Она гарантирует выпечку на уровне «премиум» с помощью современной и энергосберегающей техники.

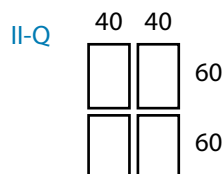
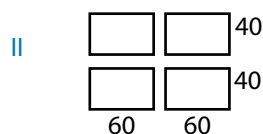
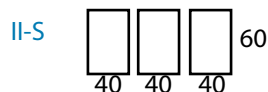
3 года - гарантия от производителя*



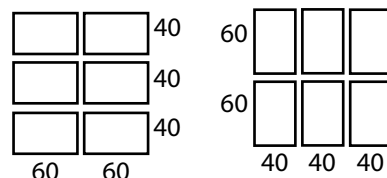
PICCOLO II

Используйте увеличение мощности при допустимой высоте загрузки и покажите широким фронтом, что выпекаются Качество и Свежесть.

3 года - гарантия от производителя*



II-PLUS



* при условии заключения сервисного договора на ежегодное обслуживание

PICCOLO I

Тем, кто нас пытается копировать, мы можем только посочувствовать.
Настоящее искусство хлебопечения: печь **PICCOLO**.



Фото: PICCOLO I-4 Q PREMIUM в черном цвете



Серийно:

- электрические заслонки
- система быстрой замены стекол
- независимое управление на каждом поде
- служба круглосуточного сервиса для клиентов
- 3 года гарантии от производителя

Опционально:

- механические заслонки
- конденсаторосборник
- расстойный шкаф или нижняя рама-подставка
- промежуточный модуль для противней
- таймер на 7 дней
- устройство – менеджер энергии MASTER EM
- компьютерное управление WIN SERVER
- ICT (Инфракрасная керамическая технология)



Превратите Ваш магазин в место вкуса!

Поставляя оборудование и разрабатывая новые технологии и концепции, Вахтель предлагает самые

разные комплексные выверенные решения для создания индивидуальной профильной и целенаправленной концепции выпечки в магазине. Для любой ступени производства.

Чтобы отличаться от выпекающих в конвекционных печах дискаунтеров и заправочных станций, выпечка качества «премиум» важнее, чем когда-либо.

Для того чтобы покупатель сразу увидел и почувствовал по запаху эти различия в качестве, на местах в магазинах все больше выпекают на поду в этажных печах высокого класса.

Выпечка в магазинах-пекарнях вследствие возрастающих энергетических и трудозатрат должна разумно сочетаться

с централизованной выпечкой на производстве. Как комплексный поставщик - Вахтель создает для своих клиентов еще и концепции использования холода в пекарне с применением технологий длительного тестоведения COOL RISING PLUS, которая позволяет оптимизировать производственный процесс, начиная от хлебопекарного производства до магазина-пекарни.

должна разумно сочетаться с централизованной выпечкой на производстве. Как комплексный поставщик - Вахтель создает для своих клиентов еще и концепции использования холода в пекарне с применением технологий длительного тестоведения COOL RISING PLUS, которая позволяет оптимизировать производственный процесс, начиная от хлебопекарного производства до магазина-пекарни.



Чистое решение: система замены стекол без инструмента – в серийном исполнении. Чистка и замена стекол в пекарной камере осуществляется в одно мгновение без инструмента – без винтов.

Керамические плоские нагревательные элементы в PICCOLO PREMIUM (без ICT).



Лучший рецепт для большего аромата и вкуса

Сердцем любой печи PICCOLO PREMIUM являются высококачественные керамические плоские нагревательные элементы. Они обеспечивают более плавные переходы температуры при высокой передаче тепла и эффективном использовании энергии. Это создает идеальные условия для оптимальной эксплуатации печей и получения продукции стабильного качества «премиум».

ICT (Инфракрасная керамическая технология) как ручная работа «Сделано в Германии». В качестве опции предлагается покрытие свода

пекарной камеры специальной инфракрасной керамикой. Она имеет специфический спектр инфракрасного излучения, который обладает свойством проникать в центр тестовой заготовки и ускорять перенос тепла. Преимущество состоит в сокращении материала, времени и энергии, а также в улучшении качества изделий: больше свежести благодаря более сочному мякишу и более длительному сохранению свежести, больший объем и хрустящая корочка с нежным

PREMIUM:

- высококачественные керамические плоские нагревательные элементы
- умное управление со стеклянной сенсорной панелью
- множество вариантов исполнения: напр., обшивка из черной нержавеющей стали, классика или исполнение с имитацией пламени на подах.

BUSINESS:

- обычные трубчатые ТЭНы
- простая в использовании клавиатура

MINI PICCOLO

Для небольших объемов



Фото: MINI PICCOLO 4 PREMIUM

PICCOLO II

Достаточно площади выпечки для
восхитительного качества



Фото: PICCOLO II- 4 PREMIUM



Печи Вахтель могут все!

Может ли быть еще больше?

PICCOLO модельного ряда II – правильное решение, если Вам нужен профессионализм и многообразие технической оснащённости PICCOLO с большой площадью выпечки на минимальной занимаемой площади в помещении.

При ширине до 1200 мм и глубине пода от 400 до 1200 мм Вы получаете дополнительное преимущество в мощности, а Ваш персонал – больше комфорта в

обслуживании печи.

Прежде всего, при максимальной загрузке работа идет быстрее благодаря эргономичной высоте загрузки на под. Обслуживание печи происходит бесперебойно, с минимумом затрат и максимумом надежности.

Смело демонстрируйте свои успехи в выпечке, создавая неповторимую атмосферу в своей пекарне благодаря благородному дизайну печи.



Backbord

Brot-Genuss

ökologische Sauerteigbr
auf Stein gebacken

ВЕСКИЕ АРГУМЕНТЫ В ПОЛЬЗУ МАГАЗИННОЙ ПЕЧИ PICCOLO

Индивидуальная конфигурация в зависимости от потребностей и мощности

Вы можете выбирать не только количество подов, но и конфигурацию печи:

продольное, поперечное или проходное исполнение, одинарную или двойную ширину, различную высоту пекарной камеры.

Модульная конструкция для максимальной гибкости

Печь ориентирована на будущее благодаря вариативной модульной системе: печь имеет свободную конфигурацию. В будущем Вы без проблем сможете расширить площадь выпечки и дооснастить поды.

Выдающаяся теплоемкость

Высокая термическая масса подовых плит из натурального камня гарантирует стабильный температурный режим и минимальные температурные потери. Это придает Вашим изделиям неповторимый вкус выпечки в старой испытанной временем каменной печи.

Сердце печи PICCOLO PREMIUM

Высококачественные керамические плоские

нагревательные элементы обеспечивают более мягкие переходы температурных режимов при высокой теплопередаче и энергоэффективности.

Отдельное управление нагрева пода, свода и парогенератора

Каждая пекарная камера оснащена отдельным управлением и парогенератором. Это дает возможность выпекать разный ассортимент изделий одновременно.

Выпечка в лучших традициях

Для создания атмосферы традиционной пекарни есть PICCOLO PREMIUM опционально не только в черном цвете, но и в ностальгическом классическом исполнении с позолоченными термостатами и стеклами, оформленными под старинную каменную печь, а также PICCOLO FIRE с имитацией живого пламени.

Опционально: инфракрасная керамическая технология

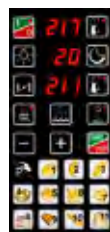
Свод пекарной камеры покрыт специальной керамикой. Благодаря определенному спектру инфракрасного излучения перенос тепла ускоряется.

ТИПЫ УПРАВЛЕНИЯ В ПЕЧАХ PICCOLO



Управление пекарной камеры DMS 3 GLAS PREMIUM

- сенсорный дисплей
- прочная стеклянная поверхность
- 9 автоматических программ
- 99 автоматических программ в сочетании с компьютерным управлением MASTER EM



Управление пекарной камеры DMS 3 Folie – BUSINESS

- по выбору с клавиатурой на 10 цифр или пиктограммами
- 99 автоматических программ в сочетании с компьютерным управлением MASTER EM



Опционально: компьютерное управление MASTER EM

- самооптимизирующееся/ функция оптимизации расхода энергии
- сенсорный дисплей
- 99 автоматических программ с графической индикацией
- Эко- клавиша stand by
- таймер
- ограничитель мощности
- управление программами выпечки
- USB



Вариант: управление пода CLASSIC

- электромеханическое управление
- без электрических элементов
- накладкой из листового золота

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