WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

AEROMAT

Minimaler Aufwand
bei maximaler Qualität

AEROMAT Gärraum
Flexibel, robust & hygienisch

Perfekte Klimakontrolle dank KLIMA KOMFORT Steuerung

- Gleichmäßige Klimatisierung auch hoher Raumvolumen durch moderne, kompakte Klimastandgeräte
- Kontinuierliche Regelung von Feuchte und Temperatur
- Komfortable Einstellung der Klimaparameter direkt an der Zellenfront

Durchdachte Details für beste Teiglinge

- DEWA-Luftleitsystem für eine effiziente Luftströmung und minimalste Verwirbelungen
  - Drehzahlgeregelter Luftstrom für eine prozessoptimierte Luftführung bei niedrigen Geschwindigkeiten
  - Indirekte, gebäckschonende Luftführung hinter Zwischendecke und Druckwand unter den Gärwagen
- Leistungsstarke Beschwadungsanlage mit Nassdampferzeugung durch Frischwasserzerstäubung für eine optimale Feuchtigkeitsverteilung
  - Ideale und gleichmäßige Feuchtigkeitsaufnahme der Teiglinge
  - Präzise einstellbare Luftfeuchtigkeit von 40 bis 99 % in feinen Abstufungen
- Innovatives Hochleistungsheizregister in flacher Bauweise für maximale Effizienz
  - Präzise Steuerung für optimale Gärergebnisse
  - Optional mit Gegenkühlung für noch gleichmäßigere Ergebnisse und höchste Reproduzierbarkeit

Ihre maßgeschneiderte Lösung für optimale Gärprozesse

- Gärräume in flexiblen Breiten – bis zu vierfach breit, auch als Durchschiebe-Version verfügbar
- Hochwertige und pflegeleichte Zellenfront aus gebürstetem Edelstahl
- 60 mm starke Sandwich-Paneele aus 100 % FCKW-freiem PU-Schaum
- Isolierte Edelstahl-Gärraumdrehtüren mit Rundumdichtung und Sichtfenster
- Energieeffizente Beleuchtung mit Splitterschutz
- Robuste Rammschutzleisten für zusätzlichen Schutz im Zelleninneren
- Optional:
  - Hygienische Decken- und Wandpaneele aus gebürstetem Edelstahl
  - Robuste 60 mm Bodenkonstruktion für maximale Belastbarkeit und Sicherheit
  - Perfekte Raumausnutzung durch maßgenaue Fertigung

Technische Details

AEROMAT – Standardmodelle	
Max. Temperatur [°C]	35
Max. Luftfeuchtigkeit *(Sonderbau)* [%]	98 *(99)*
Maße Klimastandgerät [mm]	
H *(mit Ständer)*	1.465 *(1.565)*
B *(mit Ständer)*	600 *(655)*
T	240
Wandstärke Gärraum [mm]	60
Türöffnung Gärraum, lichte Weite [mm]	
Einzeltür	750/850/1.050
Doppeltür	1.610/1.810
Seitlicher Rammschutz in der Zelle (jeweils) [mm]	15
Wasserzufluss (½"-Zuleitung) [l/min]	2
Spannung *(Frequenz)* [V *(Hz)*]	400 *(50)*
Steuerspannung [V]	230
Hygrostat [V]	24
Bauseitige Absicherung [A]	16
Anschlusswert [kW]	6

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 01/2026

Über die WACHTEL ABT GmbH

Die WACHTEL ABT GmbH steht seit mehr als 100 Jahren für Backtechnologie, die Maßstäbe setzt. Mit Premiumprodukten und tiefgründigem Branchenwissen begleitet das Unternehmen mit Ursprung in Hilden, qualitätsbewusste Bäckereien und Produktionsbetriebe als verlässlicher Partner von der ersten Planung bis hin zu einem professionellen Kundenservice. Dabei prägen langlebige Qualität, zukunftsweisende Technik und energieeffiziente Lösungen das WACHTEL-Sortiment, von Etagen- über Stikkenöfen bis zu vollautomatisierten Komplettlösungen für handwerkliche Produktionsbetriebe. Gefertigt wird „Made in Germany" am Standort Pulsnitz, wo Fertigungsqualität und hohe Fertigungstiefe zusammenkommen. So entstehen Backergebnisse, die überzeugen – Schuss auf Schuss, Tag für Tag.

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

WACHTEL ABT GmbH
Bischofswerdaer Str. 47 | 01896 Pulsnitz | Germany
Tel: +49 2103 4904 0 | Mail: info@wachtel.de | www.wachtel.de