BONFIRE

Holzbackofen mit automatischer Pellet-Direktbefeuerung

WACHTEL

since 1923

HOLZOFENBROT ist Backkultur.

Brot ist Tradition und Lebensgefühl. Brot ist mit der Historie der Menschheit verknüpft. Es ist ein Mythos und gleichzeitig "das" Hauptnahrungsmittel. Schon für die alten Ägypter, deren Bäckerhandwerk zu den ältesten Handwerken der Welt gehört, war Brot „die Lebensspeise". Es vereint alle wichtigen Ressourcen und Kräfte unserer Erde: Fruchtbaren Boden, Sonne, frische Luft, Regen sowie Handwerkszeug.

Heute erlebt insbesondere Holzofenbrot seine Renaissance. Es ist im Bewusstsein der Bevölkerung das Urbild von Brot. Es rebelliert gegen die anonyme, industrielle Backwarenherstellung und vermittelt Ursprünglichkeit, Echtheit und Beständigkeit. Anspruchsvolle Verbraucher interessieren sich immer mehr für die Geschichte hinter dem Produkt und wünschen sich das Besondere und Einzigartige.

Und wie kommt der Holzbackofen in's Brot?

Der Holzbackofen BONFIRE setzt die Überzeugungen und Leitsätze des deutschen Bäckerhandwerks perfekt um: Als Heizmaterial dienen naturbelassene Holzpellets. Der Herd wird direkt befeuert, also mit einem im Inneren der Backkammer brennenden Feuer erhitzt. Asche wird ausgekehrt. Es wird direkt auf originalem Schamottestein bei fallenden Temperaturen gebacken.

Feinschmecker und Vollblutbäcker sind sich einig: So backt man traditionelles Holzofenbrot. Bäcker, die diese ursprüngliche Art zu backen beherrschen, vermitteln handwerkliche Backkompetenz und das färbt sich auf das gesamte Backwarensortiment ab.

Heben Sie sich ab!
Backen Sie das besondere Brot !

Feuer und Flamme für Holzofenbrot

81 %

der Verbraucher wünschen sich ein unverfälschtes, **direkt auf Stein** gebackenes Holzbackofenbrot.

Quelle:
GfK Marktforschung 2011

Leitsätze für Brot und Kleingebäck

"Holzofenbrot wird freigeschoben oder angeschoben und in direkt befeuerten Öfen hergestellt, deren Backräume aus steinernem oder steinartigem Material bestehen. Das Heizmaterial befindet sich dabei im Backraum. Es wird nur naturbelassenes Holz als Heizmaterial verwendet."

Quelle:
Deutsches Lebensmittelbuch, Fassung: 19.09.2005

BONFIRE

Moderner Holzbackofen für die automatisierte Backstube

BONFIRE 3.18.2
3 Herde
Herdmaße (B x T): 1.800 mm x 2.000 mm
10,8 m² Backfläche
automatisch öffnende Herdtüren

BONFIRE CLASSIC

Nostalgischer Holzbackofen zum Showbacken

BONFIRE CLASSIC 2.12.2
2 Herde
Herdmaße (B x T): 1.200 mm x 2.000 mm
4,8 m² Backfläche
manuell zu öffnende Türen

BONFIRE HIGHLIGHTS

NATURBELASSENE Holzpellets: ökologisch, nachhaltig, günstig, CO2 neutral, hoher Wirkungsgrad (95 %)

Nahezu **RÜCKSTANDSLOSES** Verbrennen der Pellets

Serienmäßig: **PELLET-TAGESBEHÄLTER** (20 – 70 kg)

Feuerung **AUTOMATISCH** auf Knopfdruck oder nach Programm

Pellet-Versorgung über speziellen Schmelzschlauch mit **RÜCKBRANDSICHERUNG**

QUALITÄT-AUSGLEICHSSYSTEM für Pellets: Täglich reproduzierbare Backleistung

Ideale Holzofenbefeuerungsart: **DIREKT-BEFEUERUNG** mit "Feuer und Flamme" im Herd

Tunnelbrenner mit **SELBSTREINIGUNGSTECHNIK** und leistungsstarkem **KÜHLSYSTEM**

SCHWENKBARE Brenner-Flamme: Homogene Ofenerwärmung

Backen auf originalem **SCHAMOTTESTEIN** mit perfekter Oberflächentemperatur: Unverwechselbare **RÖSTAROMEN**

Hightech-Backofensteuerung mit **SMART START** Backbereitschaftsfunktion, Backprogrammverwaltung und intelligenter **SELBSTANALYSESOFTWARE**

HERDWEISE Steuerung von Temperatur, Schwadenmenge und Backzeit

Perfekte Kombination: **COMFORT** Be- und Entladeanlagen für das vollautomatische Produzieren

BONFIRE	2.12.2	3.12.2	3.18.2
Anzahl Herde	2	3	3
Herdmaße [mm] BxTxH	1200x2000x230	1200x2000x230	1800x2000x230
Backofen-Außenabmessungen BxTxH [mm]*	2100x3380x3205	2100x3380x3360	2700x3380x3360
Backfläche [m²]	4,8	7,2	10,8
Backofengewicht [kg]	6.900	9.000	12.5000
Max. Heizleistung [kW]	90	135	210
Anschlusswert (elektrisch) [kW]	5	5	5
Beheizungsart	Holzpellets	Holzpellets	Holzpellets

* inkl. Verkleidung und Rohrstutzen, ohne Pellet-Transportsystem, tatsächliche Werte projektspezifisch und u.a. abhängig von der Ausführung des Pelletförderungssystem

BONFIRE CLASSIC

Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Backöfen, Beladern und Kälteanlagen Made in Germany ein echter Partner des Bäckerei-Handwerks sein zu können. Qualität und Sorgfalt sind unser Anspruch, Ingenieurskunst unsere Triebfeder, Dienst am Kunden unsere Leidenschaft.

Technische Änderungen vorbehalten. 04/2019

WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2–6
40721 Hilden
Phone +49 2103 490 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world