



COLUMBUS

Der Gigant für mehr
Buckleistung und Flexibilität



Maximale Backfläche, minimale Stellfläche

Der Etagenbackofen COLUMBUS steht für Premium-Backen mit ruhender Atmosphäre und ist nach Wunsch mit Öl oder Gas zu beheizen.

Seit Jahrzenten wird der COLUMBUS von Bäckern für seine hohe Leistungsstärke und sein gleichmäßiges Backverhalten bei geringer Gebäck austrocknung gelobt. Er ist zudem sehr kompakt und platzsparend konstruiert, so dass Sie für das Backen großer und vielseitiger Backwarenprogramme auf kleinem Raum bestens gewappnet sind. Der COLUMBUS E 924/432 T COMFORT

zum Beispiel verfügt über neun Herde und ein gewaltiges Fassungsvermögen von 43,2 m² Gesamtbackfläche.

Für einen patentierten Vorsprung sorgt das Herdgruppen-Management VARIOMAT bzw. TRIOMAT: Zwei bzw. drei voneinander unabhängige Heizgas-systeme erlauben es, verschiedene Backwaren mit unterschiedlichen Temperaturen gleichzeitig herzustellen. Die 2-stufige bzw. modulierende Brennertechnik hilft dabei gleichzeitig viel Energie zu sparen, denn die Heizleistung wird automatisch an den Heizbedarf angepasst.



COLUMBUS C MONO

Auf einen Blick

JOYSTICK:
Programmstart/-stopp
Schwadengabe
Schwadenzug
W-TURBO (optional)



COLUMBUS C:
2-fachbreite Herde,
bis zu 12 m² Backflä-
che bei 5 Etagen

 WACHTEL
IQ TOUCH
Steuerung

 WACHTEL
REMOTE
Ferneinsicht

Dreiseitig anstellbar

Parallelradiatoren

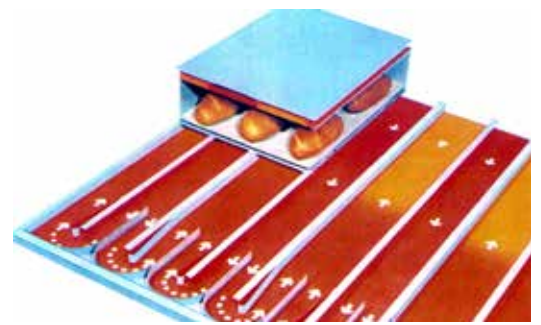
Modulierender
Brenner

Hochleistungs-
schwadenapparat
herdweise

Zweistufige Brenner

Wartungsfreundlich

COLUMBUS C C516/96



Parallelradiatoren

Beste Voraussetzung für eine absolut gleichmäßige und energieeffiziente Wärmeabgabe, perfektes Backverhalten für alle Gebäcke zu jedem Zeitpunkt



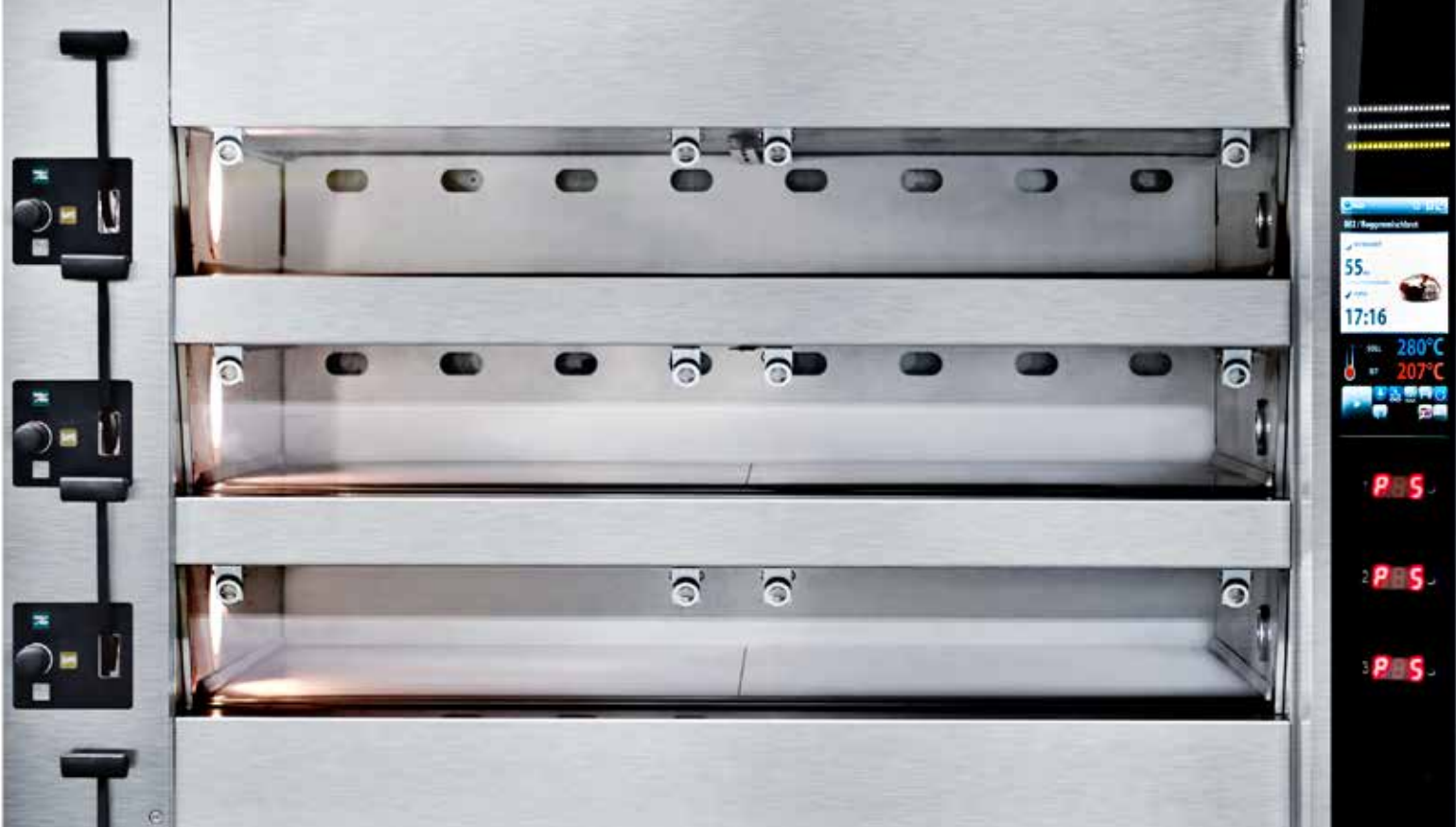
Gasdicht verschweißte Kernteile

Kein Einsatz verschleißanfälliger Verschraubungen und Dichtungen für mehr Sicherheit und Langlebigkeit



Wartungsfreundlich

Dreiseitig anstellbar und nach ergonomischen Gesichtspunkten konstruiert: Alle wichtigen Serviceaggregate bequem und schnell von vorne zugänglich



Herdgruppen-Management | 1974 patentiert

MONO
VARIOMAT
TRIOMAT

- 1 Temperatur für alle Herde
- 2 Herdgruppen, 2 Temperaturen, 2 Gebäcksorten
- 3 Herdgruppen, 3 Temperaturen, 3 Gebäcksorten

VARIOMAT & TRIOMAT

Sie wünschen sich mehr Flexibilität bei der Backflächengestaltung und beträchtliche Energiesparvorteile?

Der COLUMBUS VARIOMAT oder TRIOMAT ist ein Ofen mit wahlweise 2 oder 3 voneinander unabhängigen Heizgassystemen, kombiniert mit einem 2-stufigen oder modulierenden Brenner. Was bedeutet das? Das heißt, es können gleichzeitig verschiedene Backwaren mit unterschiedlichen Temperaturen produziert werden. Beim VARIOMAT sind es 2 und beim TRIOMAT sind es 3 Temperaturen. Das bedeutet, die einzelnen Herdgruppen werden unabhängig voneinander beheizt und beschickt. Dem Bäcker bleibt überlassen, ob er die volle Ka-

pazität nutzen möchte oder den Ofen als Reaktion auf niedrigere Bedarfe in den "Sparbackbetrieb" versetzt, indem er 2 von 3 Herdgruppen (TRIOMAT) einfach ausschaltet und mit nur einer Herdgruppe weiter backt. Die ausgewählte Brennertechnologie (2-stufig oder modulierend) hilft Energie zu sparen, denn die Heizleistung wird automatisch an den Heizbedarf angepasst. Neben der Brennerleistung wird auch die Heizgasumwälzung über ein 2-stufiges Umwälzsystem entsprechend der aktiven Backfläche gesteuert. Die moderne Isolationstechnik zwischen zwei Herdgruppen garantiert, dass sich die Herdgruppen untereinander kaum beeinflussen (garantierte Temperaturdifferenz 30 °C bzw. 60 °C beim O-Modell).



Spitzentechnologien von WACHTEL:

ICT: Infrared Ceramic Technology

Hinter ICT verbirgt sich der Einsatz einer für das Backhandwerk speziell entwickelten Infrarot-Keramik im Backraum. Dadurch gelingt eine Optimierung der konventionellen Wärmestrahlung: Die Infrarot-Keramik gibt eine in ihrer Wellenlänge perfekt auf die Bedürfnisse von Backwaren zugeschnittene Infrarot-Strahlung ab. Dieses Infrarot vermag es, durch die Teiglingshaut hindurch direkt in den Teiglingkern vorzudringen. So wird die gewünschte Teiglingkerntemperatur schneller erreicht. Dank ICT können Genusswert und Frische Ihrer Backwaren gesteigert und gleichzeitig Energie und Kosten gespart werden.

- Bis zu 30 % geringere Ausbackverluste
- Bis zu 10 % mehr Volumen
- Saftigere Krume
- Verlängerte Frischhaltung
- Gleichmäßige Porung auch im Randbereich
- Lebhaft gebräunte Kruste
- Zartsplittrige Rösche
- Bis zu 10 % weniger Mehleinsatz
- Bis zu 30 % Energie sparen



STEIN: Steinofen-Schamotte-Gewölbe

Steinofenbrot ist im Bewusstsein der Bevölkerung das Urbild von Brot und lässt goldene Zeiten aufleben. Auf Wunsch statten wir den COLUMBUS mit echten Schamottesteinen aus. Die spezielle Form des Backraums und das optimale Wärmespeichervermögen der Steine erlauben die Herstellung von echtem Steinofenbrot mit seinem unverwechselbaren Geschmack und dem rustikalen Aussehen. Wie zu alten Bäckerzeiten kann mit fallenden Temperaturen ohne Nachheizen gebacken werden.

W-TURBO: Strahlungswärme plus Umluft

Die W-TURBO-Ausstattung vereint die Vorteile zweier Wärmeübertragungsformen: Die ruhende Backatmosphäre im Herd wird mittels Umwälzer in Bewegung gesetzt. Durch sofortiges Zuschalten zu Beginn des Backvorgangs kann ein effektiver Vorbackeffekt erzielt werden. Grundsätzlich profitieren die Backwaren durch einen verbesserten Ofentrieb und die allseitig gleich beschaffene Kruste mit mehr Rösche. W-TURBO kann herdwweise realisiert werden. So können Produkte mit viel Rösche zusammen mit weniger krustenreichen Gebäcken im selben Ofen produziert werden.

COLUMBUS CO VARIOMAT

Auf einen Blick

COLUMBUS C:
2-fachbreite Herde,
bis zu 14,4 m² Backfläche
bei 6 Etagen

Zweistufiger Brenner

Hochleistungs-
schwadenapparat
herdweise

O-Modell:
Brenner und
Umwälzer oben

Parallel-Radiatoren

Dreiseitig anstellbar

JOYSTICK:
Programmstart/-stopp
Schwadengabe
Schwadenzug
W-TURBO (optional)

VARIOMAT:
2 Herdgruppen
2 Temperaturen
2 Gebäcksorten



Freitragende
Auszugsherde



COLUMBUS CO 520/120 V A2

FERNZUGRIFF

Greifen Sie von jedem beliebigen Standort aus auf Ihre WACHTEL Produkte zu und checken Sie, „was läuft“! Behalten Sie die Kontrolle und fühlen Sie sich so, als wären Sie direkt an Ihrem Ofen oder Ihrer Kälteanlage vor Ort! Mit WACHTEL REMOTE können Sie alle Standorte Ihres Betriebs zentral überwachen.



MONITORING UND TRANSPARENZ

WACHTEL REMOTE übernimmt für Sie das lückenlose Monitoring wichtiger Anlagenbetriebszustände, Ereignisse und Prozesse in Echtzeit. Dazu gehören z. B. Aufheiz- und Abkühlphasen, Backbetrieb, Handeingriffe sowie aktive Ökofunktionen. Wenn Sie sich fragen, wann das letzte Backprogramm gestartet wurde, ob manuelle Eingriffe in ein laufendes Programm stattgefunden haben oder wie gut der Ofen oder ein einzelner Herd ausgelastet ist: WACHTEL REMOTE liefert Ihnen konkrete Antworten.



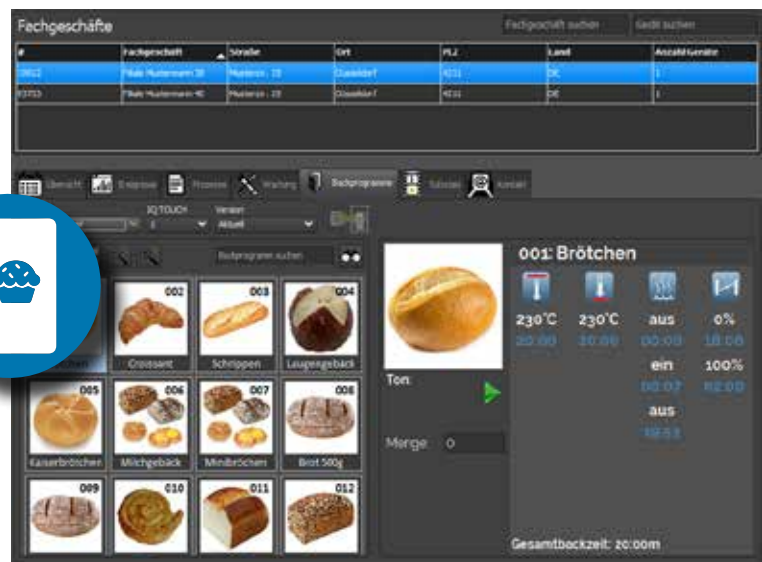
PROZESSSICHERHEIT UND -OPTIMIERUNG

In seiner Funktion als Qualitätsmanagement-tool liefert Ihnen WACHTEL REMOTE eindeutig quantifizierte Kennzahlen (wie z. B. Herd- oder Ofenauslastung, Handeingriffe und Leerläufe pro Tag). Diese Kerninformationen helfen Ihnen dabei, Prozesse zu optimieren, Energie einzusparen und die Reproduzierbarkeit sowie Qualität Ihrer Backwaren zu steigern. So arbeiten Sie noch produktiver und wirtschaftlicher und erhöhen Ihre Profite langfristig.



BACKPROGRAMMVERWALTUNG

Mit WACHTEL REMOTE können Sie Ihre Backprogramme zentral verwalten und filialübergreifend ausrollen. Senden Sie Programme im Online-Modus direkt an die IQ TOUCH Steuerung(en) oder speichern Sie die Programme auf einem USB-Stick, um sie in der Bäckerei vor Ort einzuspielen!



Technische Daten

COLUMBUS

ohne Belader

		C	E	CO	EO
Lage von Brenner und Umwälzer		unten	unten	oben	oben
Anzahl Herde		4-5	4-5	5-6	5-6
Herdmaße [mm]	Breite	1200	1800	1200	1800
	Tiefe	1600 / 2000	1600 / 2000	1600 / 2000	1600 / 2000
	Höhe	165 / 205	165 / 205	165 / 205	165 / 205
Anzahl Herdgruppen		1 - 2	1 - 2	1 - 3	1 - 2
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT		M, V	M, V	M, V, T	M, V
Backfläche [m ²]		7,7 - 12	11,5 - 18	9,6 - 14,4	14,4 - 21,6
Backofenmaße [mm]	Breite	1620	2220	1620	2220
	Tiefe	2380 / 2780	2380 / 2780	2780 / 3180	2780 / 3180
	Höhe	2345	2345	2700	2700
Beheizungsart		Gas / Öl	Gas / Öl	Gas / Öl	Gas / Öl

COLUMBUS COMFORT

mit Belader

		CO	EO
Lage von Brenner und Umwälzer		oben	oben
Anzahl Herde		6	6
Herdmaße [mm]	Breite	1200	1800
	Tiefe	2000	2000
	Höhe	230	230
Anzahl Herdgruppen		1 - 2	1 - 3
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT		M, V	M, V, T
Backfläche [m ²]		14,4	21,6
Backofenmaße [mm]	Breite	1700	2300
	Tiefe	3180	3180
	Höhe	3050	3050
Beheizungsart		Gas / Öl	Gas / Öl

COLUMBUS HIGHLIGHTS

Gigantische Backleistung, kleine Stellfläche

COLUMBUS E 924/432 T COMFORT: 3-fachbreite Herde, 2.400 mm Herdtiefe, 9 Etagen für bis zu 43,2 m² Gesamtbackfläche

Energiebewusste Brennertechnik

Zweistufige oder modulierende Brenner für schnelle Aufheizvorgänge und Energieeinsparungen durch automatische Leistungsanpassung an den Heizbedarf (z. B. bei Teilbelegungen)

Parallel-Radiator-System

Gleichmäßige Wärmeverteilung, kompromisslose Gebäckgleichmäßigkeit und hohe Energieeffizienz (feuerungstechn. Wirkungsgrad: ca. 90 %)

Schwaden satt

Hochleistungsfähiger Schwadenerzeuger für jeden Herd mit extra dickwandigen Schwadenrohren direkt am Brennbereich

Backen auf Stein

Herdflächen aus speziell entwickeltem Mineralstein mit optimaler Wärmespeicherkapazität

Rundum-Edelstahlverkleidung

Maximale Hygiene, einfache Reinigung und lange Werterhaltung

Hohe Betriebssicherheit

Korrosionsbeständige Herde aus FAL-Blechen, gasdicht verschweißt ohne Einsatz von verschleißanfälligen Verschraubungen und Dichtungen

JOYSTICK

Erlaubt beidseitige Ofenbedienung und einen schnellen manuellen Einfluss auf das Backprogramm

IQ TOUCH Steuerung

Smarte, vernetzbare Steuerung mit Touchscreen und 9 Zoll TFT Grafikdisplay



IQ GREEN LABEL

In der IQ TOUCH Steuerung integrierte Energiesparfunktionen mit Standby-Modus und Backbereitschaftszeiten



WACHTEL REMOTE Ferneinsicht



Webbasierte, standortübergreifende Ferneinsicht in die wichtigsten Betriebsdaten und Prozesse der vernetzten WACHTEL-Anlagen weltweit

Varianten:

O-Modell

Oben über den Herden angeordnete Brenner- und Umwälzertechnik zur Optimierung der Bedienergonomie bei manuellem Beschicken und Ausbacken, vor allem in Kombination mit Auszugsherden

VARIOMAT & TRIOMAT

Herdgruppensteuerung zum Backen von unterschiedlichen Gebäcken zur selben Zeit, Energie sparen durch bedarfsorientiertes Zu- und Abschalten von Herden

ICT (Infrared Ceramic Technology)



Infrarot-Keramik zur Optimierung der Wärmestrahlung für reduzierte Ausbackverluste, mehr Gebäckvolumen, eine verlängerte Frischhaltung und signifikante Energieeinsparungen

W-TURBO (Strahlungswärme + Umluft)

Zuschaltbare, zeitlich abgestimmte bewegte Herdatmosphäre für mehr Rösche, eine allseitig gleich beschaffene Kruste und ein erweitertes Backwarensortiment

STEIN

Ursprüngliches Steinofenbrot aus dem Schamotte-Gewölbe-Backraum

Auszugsherde

Freitragende, voll ausziehbare Auszugsherde ohne störende Tragarme für den großen Überblick und ein kräfteschonendes Arbeiten

COMFORT

Spezialkonstruktion für vollautomatisierte Betriebsabläufe mit Be- und Entladeanlagen der Reihe COMFORT

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.



WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden
Telefon +49 (0) 2103 4904 0
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL
electro ovens since 1923