WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

COLUMBUS

Der Gigant für mehr
Backleistung und Flexibilität

COLUMBUS
Maximale Backfläche, minimale Stellfläche

Der Etagenbackofen COLUMBUS steht für Premium-Backerlebnisse in einer ruhenden Atmosphäre und kann je nach Bedarf mit Öl oder Gas betrieben werden.

Über viele Jahrzehnte hinweg schätzen Bäcker die Qualitäten des COLUMBUS. Seine herausragende Leistungsfähigkeit und die gleichmäßigen Backergebnisse sind bekannt. Hinzu kommt seine kompakte und platzsparende Konstruktion, die viel Spielraum bei der Backstubenplanung bietet. Für eine innovative Vorreiterstellung sorgt das fortschrittliche Herdgruppen-Management: Sie können bis zu drei voneinander unabhängig steuerbare Herdgruppen nutzen, um Backwaren bei unterschiedlichen Temperaturen zu backen. Der modulierende (Gas) bzw. zweistufige (Öl) Brenner sorgt für besonders energiesparende Aufheizprozesse und kurze Erholungszeiten nach der Beschickung. Die Temperatursteigerung bei voller Auslastung erreicht effiziente 3–4 °C pro Minute, was sowohl den Energieverbrauch als auch die Prozessgeschwindigkeit optimiert. Die Anpassung der Brennerleistung sowie der Luftzirkulation erfolgen entsprechend der Backflächenbelegung automatisch.

Flexible, efficient baking.

Tradition meets efficiency.

Steinofenbrot: Traditionelles Backen mit dem COLUMBUS

Ursprünglich und zeitlos

Die Ernährung auf Basis ursprünglich hergestellter Lebensmittel findet immer mehr Anhänger. Steinofenbrot vermittelt Ursprünglichkeit und Beständigkeit und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Brot mit dem natürlichen Wärmeübergang des Schamottesteins gebacken: Dieses traditionsreiche Backprinzip wird im COLUMBUS mit Steinausstattung neu aufgelegt. Zurück zum guten, „alten" Brot, aber mit modernster Technik unserer Zeit. Im COLUMBUS mit Steinausstattung wird auf hochwertigen Steinplatten in einem speziell geformten Backraum mit echter Schamotte-Auskleidung gebacken. Das hohe Wärmespeichervermögen des ursprünglichen Schamottesteins ermöglicht langsames, weiches Backen ohne Nachheizen. So erzielen Bäcker das typisch rustikale Brot mit rundum gleich beschaffener, kräftiger Kruste, die Saftigkeit und Aroma speichert. Steinofenbrot aus dem COLUMBUS verfügt über eine wesentlich längere Frischhaltung und überzeugt darüber hinaus mit einem vollmundigen Aroma. Der COLUMBUS mit Steinausstattung interpretiert Altbewährtes neu und ist eine Investition in die Zukunft: Tradition meets Hightech.

COLUMBUS C
Der beliebte Klassiker

JOYSTICK
Programmstart/-stopp, Schwadengabe, Schwadenzug

Dreiseitig anstellbar

Parallelradiatoren

IQ-TOUCH® Steuerung
Supergroße Benutzeroberfläche,
beste Übersicht, detailreiche Darstellung

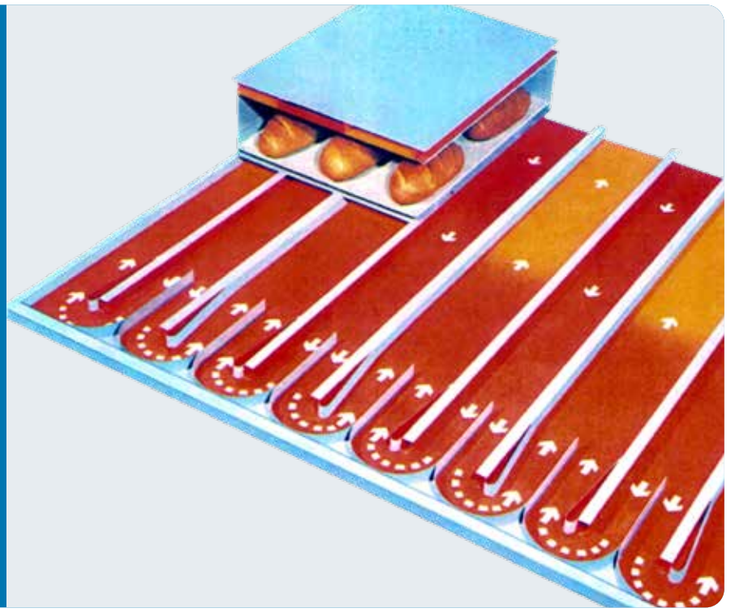
Modulierender/ zweistufiger Brenner (Gas/Öl)

Hochleistungs-schwadenapparat herdweise

Wartungsfreundlich

COLUMBUS C516/96 M

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 zum Patent angemeldet

MONO	1 Temperatur für alle Herde
VARIOMAT	2 Herdgruppen, 2 Temperaturen, 2 Gebäcksorten
TRIOMAT	3 Herdgruppen, 3 Temperaturen, 3 Gebäcksorten

COLUMBUS
VARIOMAT & TRIOMAT

Sie wünschen sich mehr Flexibilität bei der Backflächengestaltung und Energiesparvorteile?

Der COLUMBUS VARIOMAT bzw. TRIOMAT ist ein vielseitiger Ofen, der Ihnen die Möglichkeit bietet, zwei oder drei voneinander unabhängig steuerbare Herdgruppen zu nutzen. Mit diesem innovativen Ofen können Sie verschiedene Backwaren bei unterschiedlichen Temperaturen gleichzeitig backen. Jede Herdgruppe wird separat beheizt und kann unabhängig von den anderen Herden beschickt werden. Zudem haben Sie die volle Kontrolle darüber, ob Sie die maximale Kapazität des COLUMBUS nutzen möchten oder beispielsweise zwei von drei Herdgruppen ausschalten, um auf niedrigere Bedarfe zu reagieren und Energie zu sparen. Beim COLUMBUS mit modulierendem Brenner (Gas) wird Energie noch effizienter eingesetzt, da die Heizleistung an die Belegung der Backflächen angepasst werden kann. Zusätzlich wird die Heizgasumwälzung über ein 2-stufiges Umwälzsystem entsprechend der aktiven Backfläche gesteuert. Unsere moderne Isolationstechnik zwischen den Herdgruppen gewährleistet, dass sich diese kaum gegenseitig beeinflussen. So beträgt die Temperaturdifferenz ca. 40 °C beziehungsweise 40 °C – 60 °C beim O-Modell.

COLUMBUS
CO VARIOMAT
Ein Ofen mit dem gewissen Etwas

O-Modell:
Brenner und Umwälzer oben

VARIOMAT
2 Herdgruppen
2 Temperaturen
2 Gebäcksorten

Freitragende Auszugsherde

COLUMBUS CO 520/120 V A2

IQ-TOUCH®
Smarte Steuerung, mühelose Bedienung

- 10" großes Touch-Display mit besonders stabiler, gehärteter Glasfront
- 999 Automatikprogramme (zehn frei programmierbare Programmschritte)
- Hochauflösend, kontrastreich, farbbrillant & satte Schwarztöne: detailreiche Darstellung
- Hohe Blickwinkelstabilität: gut einsehbar aus unterschiedlichsten Perspektiven
- Hoher Schutz gegen Staub und Feuchtigkeit: mit mehlbestäubten Händen perfekt bedienbar
- Displaysperre für Reinigungszwecke
- Unterschiedliche Zugriffsrechte (Standard, Meister, Service)
- Individualisierbar: Menü, Signaltöne, Produktfotos, Kundenlogo im Standby-Screen
- Offene Schnittstelle zur effektiven Anbindung von Drittsoftware auf Kundenseite (z. B. Shop-IQ)
- Vernetzt mit dem WACHTEL REMOTE Monitoring Tool
- Regelmäßige, kostenlose Software-Updates
- Benutzerführung in mehr als 15 Sprachen

IQ GREEN Label
Backen Sie umwelt-freundlicher!

Die Begriffe „IQ“ und „GREEN“ geben den Kurs bereits deutlich an: Intelligent in eine grüne Zukunft „steuern“! Mit dem IQ GREEN Label prämieren wir unsere nachhaltigsten Ökofunktionen.

SMART START Funktion

„Nachstart“ war gestern. Mit der SMART START Funktion können Sie die effektive Backbereitschaftszeit einstellen. Dies ist der Zeitpunkt, zu dem Ihr Ofen vollständig aufgeheizt für den ersten Backvorgang bereitsteht.

STANDBY ECO Funktion

Mit der STANDBY ECO Funktion haben Sie die Möglichkeit, die Heizung manuell „auf Knopfdruck“ vorübergehend vollständig abzuschalten. Nutzen Sie diese Funktion, wenn absehbar ist, dass in einem Herd für eine gewisse Zeit nicht gebacken wird. Das Warmhalten leer stehender Backkammern ist ein kritischer Zustand und induziert teilweise sehr hohe unnötige Energieverluste. Wird der Herd bei längeren Backpausen nicht auf Temperatur gehalten, kann also viel Energie eingespart werden! Die Dauer der Backpause können Sie direkt an der IQ-TOUCH® Steuerung eingeben. Beim erneuten Aufheizen werden Restwärme und das gewählte Backprogramm berücksichtigt, sodass der Herd zum gewünschten Zeitpunkt wieder vollständig backbereit ist.

ECO SAFE Funktion

Genießen Sie absolute Sorgenfreiheit, wenn für einen bestimmten Zeitraum weder ein Backprogramm gestartet wurde, noch die STANDBY ECO Funktion aktiviert wurde. Mit der Automatik-Funktion ECO SAFE tritt nämlich Ihr Ofen in Aktion und schaltet eigenständig in den Energiesparmodus um. Dabei wird die Temperatur auf einen von Ihnen vorab festgelegten Wert abgesenkt. Dank dieser intelligenten Energiesparfunktion können Sie sicher sein, dass Ihr Ofen konsequent effizient und ressourcenschonend betrieben werden kann.

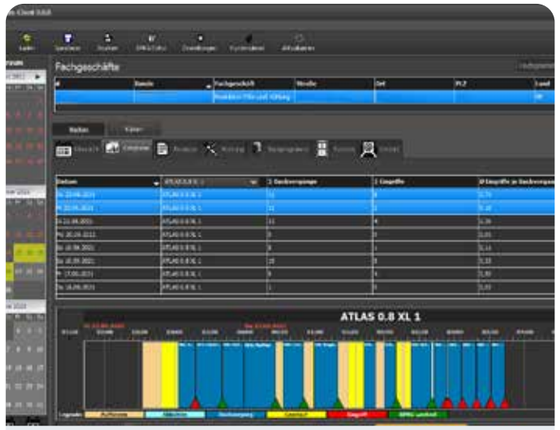
Nutzen Sie unsere Ökofunktionen mit dem IQ GREEN Label, um Ihre Kosten zu senken, Betriebsabläufe zu optimieren und Ihren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren.

WACHTEL REMOTE
Stets informiert, immer dabei

Mit WACHTEL REMOTE haben Sie stets die volle Transparenz und können sich so fühlen, als wären Sie direkt in der Filiale oder Backstube vor Ort. Überblicken Sie zentral alle Standorte Ihres Betriebs, über den PC oder das Tablet bequem von zu Hause oder aus dem Urlaub. Sie erhalten wertvolle Echtzeitinformationen und sind immer bestens informiert. Erleben Sie die Vorteile des modernen Backens in der digitalen Welt.

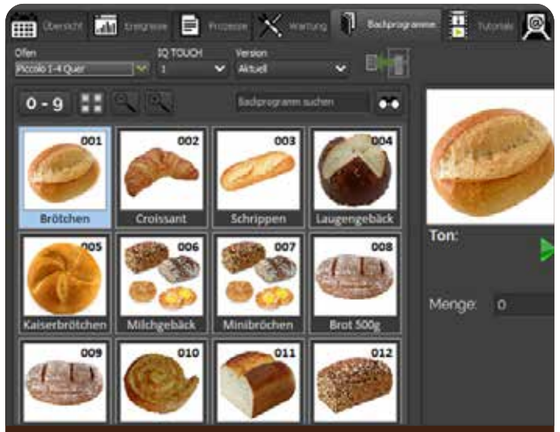
Maximale Transparenz in Echtzeit

WACHTEL REMOTE bietet Ihnen ein lückenloses Monitoring der wichtigsten Betriebszustände, Ereignisse und Prozesse in Echtzeit. Behalten Sie den Überblick über den Backbetrieb! Verpassen Sie keine manuellen Eingriffe! Überwachen Sie Aufheiz- oder Abkühlphasen und verfolgen Sie aktive Ökofunktionen! Sollten Sie sich fragen, wann das letzte Backprogramm gestartet wurde, ob es Eingriffe in ein laufendes Backprogramm gegeben hat oder wie gut Ihr Ofen oder Herd ausgelastet ist? WACHTEL REMOTE liefert Ihnen klare Antworten.



Erhöhen Sie die Prozesssicherheit

WACHTEL REMOTE fungiert auch als effektives Qualitätsmanagementtool und liefert Ihnen präzise quantifizierte Kennzahlen, wie z. B. Herd- oder Ofenauslastung sowie Handeingriffe und Leerläufe pro Tag. Diese entscheidenden Informationen unterstützen Sie dabei, Ihre Prozesse zu optimieren, Energie einzusparen und die Reproduzierbarkeit und Qualität Ihrer Backwaren zu steigern. So arbeiten Sie noch produktiver, wirtschaftlicher und sichern sich Ihre Profite langfristig.



Next Level Backprogrammverwaltung

Erleben Sie die einfache und zeitsparende Verwaltung Ihrer Backprogramme! Dank WACHTEL REMOTE haben Sie die Möglichkeit, Ihre Backprogramme zentral zu verwalten und problemlos auf mehrere Filialen auszurollen. Übertragen Sie Ihre Programme entweder direkt im Online-Modus auf die IQ-TOUCH® Steuerung(en) oder speichern Sie sie auf einem USB-Stick, um sie bequem vor Ort in Ihrer Bäckerei einzuspielen. Mit WACHTEL REMOTE wird das Backprogrammmanagement zum Kinderspiel!

Technische Details

COLUMBUS	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]				
B	1.200	1.800	1.200	1.800
T	1.600, 2.000	1.600, 2.000	1.600, 2.000	1.600, 2.000
H	165, 205	165, 205	165, 205	165, 205
Anzahl Herdgruppen	1, 2	1, 2	1, 2, 3	1, 2
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT	M, V	M, V	M, V, T	M, V
Backfläche [m²]	7,7 – 11,5	11,5 – 18	9,6 – 14,4	14,4 – 21,6
Backofenmaße [mm]				
B	1.620	2.220	1.620	2.220
T	2.380, 2.780	2.380, 2.780	2.780, 3.180	2.380, 3.180
H	2.345	2.345	2.700, 2.770[1]	2.700
Beheizungsart	Gas/Öl	Gas/Öl	Gas/Öl	Gas/Öl

COLUMBUS COMFORT für COMFORT Lader	CO	EO
Lage von Brenner und Umwälzer	oben	oben
Anzahl Herde	6	6
Herdmaße [mm]		
B	1.200	1.800
T	2.000	2.000
H	230	230
Anzahl Herdgruppen	1 – 2	1 – 3
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT	M, V	M, V, T
Backfläche [m²]	14,4	21,6
Backofenmaße [mm]		
B	1.700	2.300
T	3.180	3.180
H	3.050	3.050
Beheizungsart	Gas/Öl	Gas/Öl

[1] TRIOMAT

Es geht auch „größer"!

Entdecken Sie das perfekte Modell für Ihre Ansprüche!

Im Rahmen unseres exklusiven Projektgeschäfts bieten wir COLUMBUS Öfen mit bspw. neun Herden und beeindruckenden Herdtiefen von bis zu 2.400 mm.

COLUMBUS Highlights

Gigantische Backleistung, kleine Stellfläche
Bis zu 6 Herde, 1.800 mm Breite und 2.000 mm Tiefe im Standard, Sondermodelle auf Anfrage

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

Parallelradiator-System
Gleichmäßige Wärmeverteilung, kompromisslose Gebäckgleichmäßigkeit und hohe Energieeffizienz (feuerungstechnischer 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 Steuerung mit Touchscreen und 10" Grafikdisplay

IQ GREEN Label
In der IQ-TOUCH® Steuerung integrierte Energiesparfunktionen mit Standby-Modi und Backbereitschaftszeiten

WACHTEL REMOTE Ferneinsicht
Webbasierte, standortübergreifende Ferneinsicht in die wichtigsten Betriebsdaten und Prozesse der vernetzten WACHTEL-Öfen 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, Energiesparen durch bedarfsorientiertes Zu- und Abschalten von Herden

STEIN
Ursprüngliches Steinofenbrot aus dem Schamotte-Gewölbe-Backraum

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

Sondermodelle
Spezialkonstruktion für (voll)automatisierte Betriebsabläufe mit Be- und Entladeanlagen auf Anfrage im Rahmen des Projektgeschäfts

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 Premium-produkten 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