WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

INFRA

Elektrisch. Effizient.
Exzellent.

INFRA
Highlights auf einen Blick

Backen mit Strom: Leise und sauber
Backen Sie ganz ohne wartungspflichtige Brennertechnik, Rauchgaskamine und kostspielige Emissionsauflagen bei reduziertem Geräuschpegel.

Jeder Herd ein eigenständiger Backofen
Jeder Herd mit eigener Steuerung für ein Höchstmaß an Betriebssicherheit und das Backen unterschiedlicher Gebäcke im selben Ofen zur gleichen Zeit.

Individuelle Backkunst
Separate Regelung von Ober-, Unterhitze und Schwadenerzeuger. Passen Sie die Programmabläufe exakt auf die Ansprüche des jeweiligen Gebäcks an!

Kapazitätsanpassung
Einzelne Herde können gesondert zu- oder abgeschaltet werden – je nach Bedarf. Das spart Energie.

IQ-TOUCH® Steuerung
Robuster Touchscreen, detailreiche Darstellung, so intuitiv bedienbar wie Ihr Smartphone.

Patent

ENERGY MANAGER
Grafische Auswertungen zur Ofenauslastung und Leerstandsanalyse für eine optimale Kapazitätsnutzung und höhere Energieeffizienz.

Innovation

Herzstück aus Keramik
Hochwertige Keramikheizkörper sorgen für sanfte Wärme, perfekten Ofentrieb und gleichmäßige Backergebnisse.

Backen auf Stein
15 mm Mineralstein mit hoher Wärmespeicherung für authentische Steinofenqualität und beste Backergebnisse.

Innovation

Mit Volldampf voraus
Separater Hochleistungsschwadenerzeuger für satten Nassdampf ohne Temperaturverlust im Herd.

Unverwüstliche Backtechnik
Gasdicht verschweißte Herde aus korrosionsbeständigem FAL-Stahl für maximale Robustheit und Langlebigkeit.

Pflegeleicht und langlebig
Front und Außenverkleidung aus hochwertigem, gebürstetem Edelstahl (1.4301, 1.4016) für eine einfache hygienische Pflege.

POWER PILOT: kW-Leistungsbegrenzer
Leistungsbegrenzung pro Backofen oder geräteübergreifend zur zuverlässigen Vermeidung von Stromspitzen.

INFRA
Nachhaltige Lösung für handwerkliche Backkunst

Möchten Sie ressourcenschonend, sauber und leise backen – ganz ohne wartungspflichtige Brennertechnik, Rauchgaskamine und kostspielige Emissionsauflagen?

Der elektrisch beheizte Etagenbackofen INFRA ist die wohl beste Entscheidung, wenn das Backen „auf der Platte" mit Strom INFRAge kommt. Dabei ist die hohe Flexibilität nur ein Merkmal, das viele Bäcker weltweit seit Jahren an ihren INFRA Öfen schätzen – ganz gleich, ob in der Backstube oder in der Filiale.

Die einzelnen Backkammern sind unabhängig voneinander steuerbar. So können Sie z. B. mit fünf Herden bis zu fünf unterschiedliche Gebäcksorten in einem Ofen gleichzeitig backen.

Dank der separaten Ansteuerung von Ober-, Unterhitze und Hochleistungsschwadenerzeuger können Sie Ihre Programmabläufe exakt auf die Ansprüche des jeweiligen Gebäcks anpassen und die bestmögliche Backqualität erreichen. Die wartungsfreundlichen Schwadenerzeuger sind von der Backkammer entkoppelt und werden separat beheizt. Dies garantiert satten Nassdampf, Schuss auf Schuss – ohne Temperaturverlust im Herd.

Hauptverantwortlich für die herausragenden Backresultate im INFRA sind zudem auch die speziellen Keramikflachheizstäbe. Sie punkten durch eine besonders sanfte und nachhaltige Wärmeabgabe und sorgen so für besonders gleichmäßige und reproduzierbare Gebäcke.

Dank der 15 mm dicken Mineralsteinplatte wird Ihren Backwaren eine makellose Oberfläche mit perfektem Wärmespeicherungsvermögen geboten. So erschaffen Sie eine top Backwarenqualität quer durch das gesamte Sortiment – von sensibler Konditorware bis hin zum allseits beliebten, rustikalen Steinofenbrot.

Steinofenbrot:
Traditionelles Backen mit dem INFRA

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 INFRA mit Steinausstattung neu aufgelegt. Zurück zum guten, „alten" Brot, aber mit modernster Technik unserer Zeit. Im INFRA 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 INFRA verfügt über eine wesentlich längere Frischhaltung und überzeugt darüber hinaus mit einem vollmundigen Aroma. Der INFRA mit Steinausstattung interpretiert Altbewährtes neu und ist eine Investition in die Zukunft: Tradition meets Hightech.

INFRA Optionen

- „Satin Black” Edelstahlfront
- Auszugsherde
- STEIN Ausführung
- Hohe Herde: 200 mm
- Spezial-Ausführung für Lader

Flexible and reliable.

INFRA mit SEMILIFT oder LOADER PRO – ein unschlagbares Team für mehr Ergonomie in der Backstube

SEMILIFT PLUS halbautomatisch

- Heben und Senken
- Ein- und Ausfahren
- Bandbewegung
- Querfahrt optional

INFRA CE mit SEMILIFT PLUS
für 1.200 mm breite Herde

LOADER PRO vollautomatisch

- Heben und Senken
- Ein- und Ausfahren
- Bandbewegung
- Querfahrt optional

INFRA EE mit LOADER PRO
für 1.800 mm breite Herde

Manuell (mechanisch)
Automatisch (elektrischer Antrieb)

IQ-TOUCH®
Smarte Steuerung, mühelose Bedienung

- 7" 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
- ENERGY MANAGER zur smarten Ressourcenübersicht sowie einen Überblick über Leerstandszeiten
- POWER PILOT: kW-Leistungsbegrenzer zum Begrenzen der maximalen Stromaufnahme
- 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.

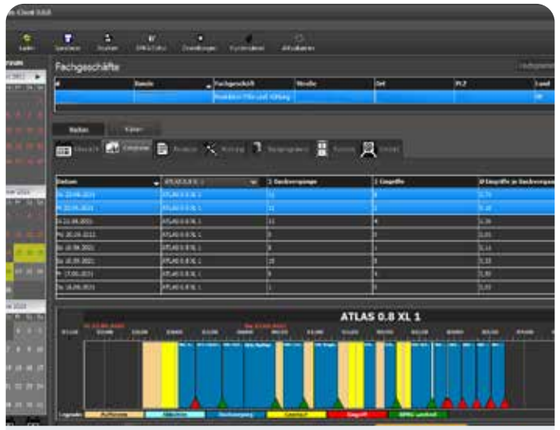
Nutzen Sie unsere Ökofunktionen mit dem IQ GREEN Label, um Ihre Kosten zu senken, Betriebsabläufe zu optimieren und Ihren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren.

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.

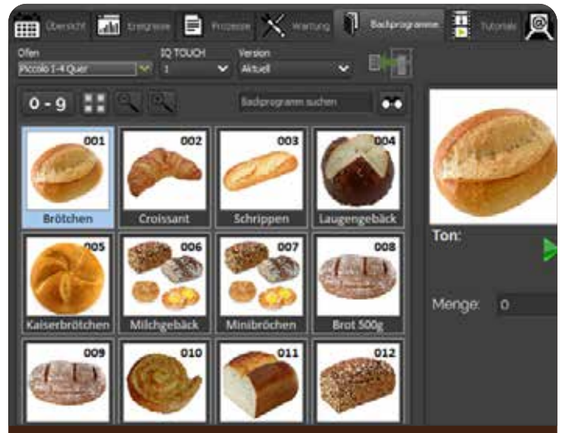
Maximale Transparenz in Echtzeit

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

INFRA	AE	CE	EE
Anzahl Herde *(bei Lader)*	4 – 5 *(max. 6)*	4 – 5 *(max. 6)*	4 – 5 *(max. 6)*
Herdmaße [mm]			
B (Standard)	600	1.200	1.800
T (versch. Tiefen)	850 – 2.000[1]	850 – 2.000[1]	1.600, 2.000
H	165, 200	165, 200	165, 200
H (Auszugsherd, oberster Herd)	200	200	200
Gesamtbackfläche *(bei Lader)* [m²]	2 – 6 *(7,2)*	4,1 – 12 *(14,4)*	11,5 – 18
Backofenmaße [mm]			
B	1.205	1.750	1.810[2]
T (versch. Tiefen) *(bei Lader)*	1.590 – 2.880[3] *(---)*	1.590 – 2.880[3] *(---)*	2.410, 2.880 *(3.280)*
H	2.345	2.345	2.345
Beheizungsart	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch

[1] 850, 1.250, 1.600, 2.000
[2] 2.460 für Ofen mit Auszugsherd
[3] 1.590, 1.900, 2.410, 2.880

Unsere INFRA Modelle

INFRA AE **Einfachbreit**
Einfach genial als Zusatzbackofen
– Herdbreite: 0,6 m –

80
80
60

INFRA AE 516/48
4,8 m² Backfläche

INFRA CE **Zweifachbreit**
Der Meistverkaufte seiner Klasse
– Herdbreite: 1,2 m –

80
80
60 60

INFRA CE 520/120
12 m² Backfläche

INFRA EE

Aller guten Dinge sind drei(fachbreit)
– Herdbreite: 1,8 m –

80
80
60 60 60

INFRA EE 520/180
18 m² Backfläche

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