Zukunftsfähige Kältetechnik

Energieeffiziente Powerkühlung.
Aromageführte Langzeitführung.
Konstante Teiglingsqualität.

WACHTEL

electro ovens since 1923

NATÜRLICHE ALTERNATIVE
CO2 INSIDE
NATÜRLICHE ALTERNATIVE

Maximale Lagerfähigkeit, mehr Geschmack

Wir greifen auf umfassende Bäckerei-Expertise zurück, die bereits 1923 ihren Anfang nahm. So beantworten wir alle in Ihrer Backstube und Filiale verlangten Konditionieraufgaben souverän und ergebnissicher. Verlassen Sie sich auf ein reichhaltiges Programm innovativer und ausgereifter Kälteanlagen mit energieeffizienten Technologien. Wir setzen auf leistungsstarke Kältetechnik, ausgefeilte Luftführungssysteme, hochwertige Komponenten ausschließlich führender Hersteller aus Europa sowie präzise definierbare Kühl- und Gärklimaprozessabfolgen. Diese können vollautomatisch abgerufen werden. Die elementaren Klimaparameter Lufttemperatur, -feuchtigkeit und -bewegung werden optimal und individuell gesteuert. Wir wissen, nur mit einem ausgewogenen, zum Produkt passenden Klima sind die Voraussetzungen für Backwaren in bestmöglicher Qualität geschaffen.

Abbildung: COPRO Sonderbau mit LWS AUTO Luftführungssystem

Hochmoderne Kältetechnik von WACHTEL

Für die Backstube

Konfektionierbare Klimazelle zum Tiefkühllagern, Gärverzögern oder vollautomatischen Gären unverpackter Ware
Temperaturbereich -25 °C bis +40 °C
- COPRO VA (Vollautomat)

Temperaturbereich -5 °C bis +20 °C
- COPRO GV (Gärverzögerungszelle)

Temperaturbereich -25 °C bis 0 °C
- COPRO TL (Teiglagerzelle)

Konfektionierbare Klimazelle zum Schockfrosten unverpackter Ware
Temperaturbereich -25 °C bis -35 °C
- COSCHOCK SWIFT (Schockfroster)
- COSCHOCK FLASH (Hochleistungsschockfroster)

Konfektionierbare Klimazelle zum Kühlen und Tiefkühllagern verpackter Ware
Temperaturbereich 0 °C bis +10 °C
- COOLING K (Kühlen)

Temperaturbereich -25 °C bis -10 °C
- COOLING TK (Tiefkühlen)

Lukenanlage zum Tiefkühllagern und Schockfrosten unverpackter Ware auf Blechen
Temperaturbereich -25 °C bis -10 °C
- COSERV K (Tiefkühlen)

Temperaturbereich -25 °C bis -15 °C
- COSERV E (Tiefkühlen und Schockfrosten)

Für die Filiale

Steckerfertiges, platzsparendes Schranksystem zum Tiefkühllagern oder vollautomatischen Gären unverpackter Ware (für Bleche oder einen Stikkenwagen)
Temperaturbereich -25 °C bis +40 °C
- COBOX VA (Vollautomat)

Temperaturbereich -5 °C bis -25 °C
- COBOX HLF (Hochleistungsfroster)

Innovative Langzeit-Teigführung

Für die Backstube und die Filiale

Lagerung in Stikkenwagen
- COOL RISING®

Lagerung in Dielenstapeln
- COOL RISING PLUS

Umweltfreundliche Lösungen

Für die Backstube

- Alle Kälteanlagen als CO2-Variante verfügbar
- Optional: CO2 COOLING CONNECT (Verbundanlage)

COBOX
Auf einen Blick

Drehzahlgeregelte Luftgeschwindigkeiten

Exklusive Verdampfer mit großem Lamellenabstand: kein vorzeitiges Vereisen

Steuerung ergonomisch auf Augenhöhe

COBOX VA: Innenraum aus Edelstahl

Frischwasser-Direkteinspritzung, selbstreinigend, kein Standwasser

Abschließbarer Drehknebelverschluss

Edelstahl-Tauwasserwanne, automatische Abtauung

Radiallüfter gleichmäßig über die gesamte Länge der Druckwand

Innenwände ringsum mit Zweifach-Rammschutz (oben/unten) aus Edelstahl

Wassergetriebener, 100% FCKW-freier PUR-Dämmschaum (80 mm)

Drehtür mit steigenden Scharnieren

Mit Auffahrrampe

COBOX

Modellübersicht

Steckerfertiges, platzsparendes Schranksystem zum Tiefkühllagern oder vollautomatischen Gären unverpackter Ware (für Bleche oder einen Stikkenwagen)

COBOX VA | Vollautomat

Tiefkühlen, Kühlen, Gären
-25 ˚C bis +40 ˚C

VA-6080-5:	B/T/H (mm): 780/1120/2670
Blechgröße:	600 x 800 mm
Anzahl Gleitschienen:	serienmäßig 20
Blechanzahl:	maximal 60 (Abstand 30 mm)
VA-6080-5/B	B/T/H (mm): 960/1000/2290
Stikkenwagen:	650 x 800 mm
Blechanzahl:	wagenabhängig

COBOX HLF | Hochleistungsfroster

Tiefkühlen
-5 ˚C bis -25 ˚C

HLF-6080-5:	B/T/H (mm): 780/1120/2670
Anzahl Gleitschienen:	serienmäßig 20
Blechanzahl:	maximal 60 (Abstand 30 mm)
HLF-6080-5/B	B/T/H (mm): 960/1000/2290
Blechanzahl:	wagenabhängig

OPTIONEN | COBOX

- Außenverkleidung mit schwarzer Leinenstruktur
- Kältemaschine separat montiert
- Fernüberwachung COOL CONTROL
- Hochleistungsfroster für Bleche: Zweitürige Ausführung

Abbildung: COPRO Sonderbau mit LWS AUTO Luftführungssystem

COPRO

Auf einen Blick

Konfektinierbare Klimazelle zum Tiefkühllagern, Gärverzögern oder vollautomatischen Gären unverpackter Ware

10 Zoll große **IQ COOL** Touch-Steuerung auf **AUGENHÖHE** in der Tür eingelassen

3 mm **EDELSTAHL-BODEN**

100 % **FCKW-FREIER**, wassergetriebener, PUR-Dämmschaum (80/120/150 mm)

Edelstahl-Zellenfront mit pflegeleichter **LEINENSTRUKTUR**

EDELSTAHL-DREHTÜR mit abschließbarem Drehknebelverschluss

TÜRRAHMENHEIZUNG

ZWEIFACH-RAMMSCHUTZ (oben/unten) ringsum für Innenwände

Sparsame **LED**-Beleuchtung in der Zelle

VERDAMPFER EXKLUSIV für **WACHTEL** entwickelt: Elektrische Heizungselemente über die ganze Länge der Anlage gleichmäßig verteilt, homogenes Raumklima

DREHZAHLGEREGELTER Luftstrom, geringe Luftgeschwindigkeiten: Produktschonendes Konditionieren

LUFTLEITSYSTEME DE oder **DEWA** aus Edestahl mit indirekter Luftstromführung hinter die Druckwand unter die Stikkenwagen: Kein direktes Anblasen, kein Verhauten und kein Austrocknen von Teiglingen, ideale Konditionierbedingungen für beste Produktqualität

COPRO
Modellübersicht

COPRO VA | Vollautomat

Tiefkühlen, Kühlen, Gären
-25 ˚C bis +40 ˚C | 50 % bis 99 % r.F. (geregelt)

Beschwadung:	aktive Befeuchtung, Frischwassereinspritzung
Zellenfront:	Edelstahl Leinenoptik
Zellen-Gehäuse:	innen Edelstahl, außen weiß lackiert
Boden:	Wanne, 3 mm
Dämmstärke:	80 mm (Standard)
Optionen:	• WACHTEL BLUE • Ultraschallbefeuchtung • WATER CLEANING • 120/150 mm Dämmstärke

COPRO TL | Teiglagerzelle

Tiefkühlen
-25 ˚C bis 0 ˚C

Beschwadung:	keine
Zellenfront:	Edelstahl Leinenoptik
Zellen-Gehäuse:	innen weiß lackiert und mit Edelstahlwandleisten, außen weiß lackiert
Boden:	Plattenausführung, 3 mm
Dämmstärke:	120 mm (Standard)
Optionen:	• LWS-Schockecke • Schnellabkühlzone • Kerntemperaturfühler • 150 mm Dämmstärke • Auto Antau-Funktion • Unterfrierschutz-Heizung

COPRO GV | Gärverzögerer

Kühlen
-5 ˚C bis +20 ˚C | ca. 70 % bis 85 % rel. Feuchte

Beschwadung:	optional
Zellenfront:	Edelstahl Leinenoptik
Zellen-Gehäuse:	innen Edelstahl, außen weiß lackiert
Boden:	Plattenausführung, 3 mm
Dämmstärke:	80 mm (Standard)
Optionen:	• WACHTEL BLUE • Aktive Befeuchtung • Bodenunterlüftung • 120/150 mm Dämmstärke

OPTIONEN | COPRO

- Diverse Türausführungen: Oskar-Tür mit Griffleiste und integrierten Haftmagneten, automatische Schiebetür (elektrischer Betrieb), Doppelflügeltür, PVC-Pendeltür (hinter Drehtür montiert)
- Zellenfront mit schwarzer Leinenstruktur
- Fernwartung und -regelung über COOL CONTROL

COSCHOCK

Auf einen Blick

Konvektionierbare Klimazelle zum Schockfrosten unverpackter Ware

10 Zoll große **IQ COOL** Touch-Steuerung auf **AUGENHÖHE** in der Tür eingelassen

3 mm **EDELSTAHL-BODENPLATTE**

100 % **FCKW-FREIER**, wassergetriebener, PUR-Dämmschaum (120 mm)

Edelstahl-Zellenfront mit pflegeleichter **LEINENSTRUKTUR**

EDELSTAHL-DREHTÜR mit abschließbarem Drehknebelverschluss

TÜRRAHMENHEIZUNG

Innenwände aus **EDELSTAHL**, mit **ZWEIFACH-RAMMSCHUTZ** (oben/unten)

Sparsame **LED**-Beleuchtung in der Zelle

Leistungsstarke **STANDVERDAMPFER** oder **BLOCKVERDAMPFER** mit hoher Energieeffizienz

OPTIONEN | COSCHOCK

- Durchschiebevariante
- Durchlaufförderband
- Kerntemperaturfühler
- 150 mm Dämmstärke
- Edelstahldeckschichten
- Unterfrierschutz-Heizung
- Diverse Türausführungen: Automatische Schiebetür (elektrischer Betrieb), PVC-Pendeltür (hinter Drehtür montiert)
- Zellenfront mit schwarzer Leinenstruktur
- Fernwartung und -regelung über COOL CONTROL

COSCHOCK
Modellübersicht

COSCHOCK FLASH

COSCHOCK FLASH
Höchstleistungsschockfroster
-25 ˚C bis -35 ˚C

LEISTUNG
Schockfrosten von ofenfrischen, bis zu 80 ˚C heißen Backwaren

KONSERVIERUNGSKAPAZITÄTEN
90 kg – 480 kg / Stunde
(auf Wunsch auch mehr)

VERDAMPFERTECHNIK
Hochleistungsfähige Standverdampfer direkt neben den Stikkenwagen platziert für Höchstwerte an Abkühlleistung

LUFTFÜHRUNG
Direkte Luftführung

COSCHOCK SWIFT

COSCHOCK SWIFT
Schockfroster
-25 ˚C bis -35 ˚C

LEISTUNG
Schockfrosten von ofenfrischen, bis zu 30 ˚C heißen Backwaren

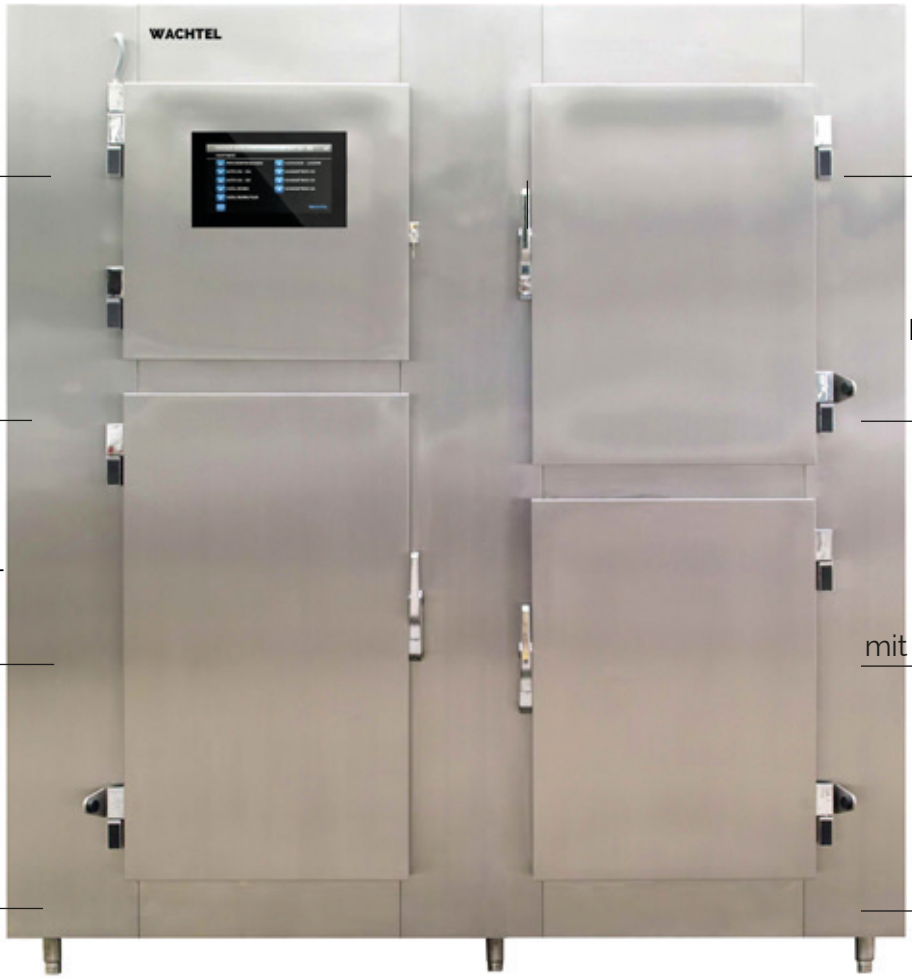
KONSERVIERUNGSKAPAZITÄTEN
50 kg – 210 kg / Stunde
(auf Wunsch auch mehr)

VERDAMPFERTECHNIK
Leistungsfähige Blockverdampfer in der Decke

LUFTFÜHRUNG
LWS-Lamellenwandsystem für eine präzise Führung der konditionierten Luft über jedes einzelne Blech

COSERV

Auf einen Blick



Steuerung ergonomisch auf Augenhöhe

Praktische Revisionsluke

Verdampfer mit großem Lamellenabstand, kein vorzeitiges Vereisen

Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl

Tür-Schnappverschluss mit Magnethalterung

Hohe Luftfeuchte, geringe Luftgeschwindigkeiten

Demontierbare Lukenanlage mit Edelstahlgehäuse

Wassergetriebener, 100 % FCKW-freier PUR-Dämmschaum (120 mm)

COSERV
Modellübersicht

Lukenanlage zum Tiefkühllagern und Schockfrosten unverpackter Ware auf Blechen

- Für bis zu 480 Bleche: 400 x 800 mm, 400 x 600 mm
- 10 Gleitschienenpaare pro Luke, verstellbar in 25 mm Schritten
- Modularer Aufbau, einfach erweiterbar

COSERV K
Tiefkühlen
-25 ˚C bis -10 ˚C

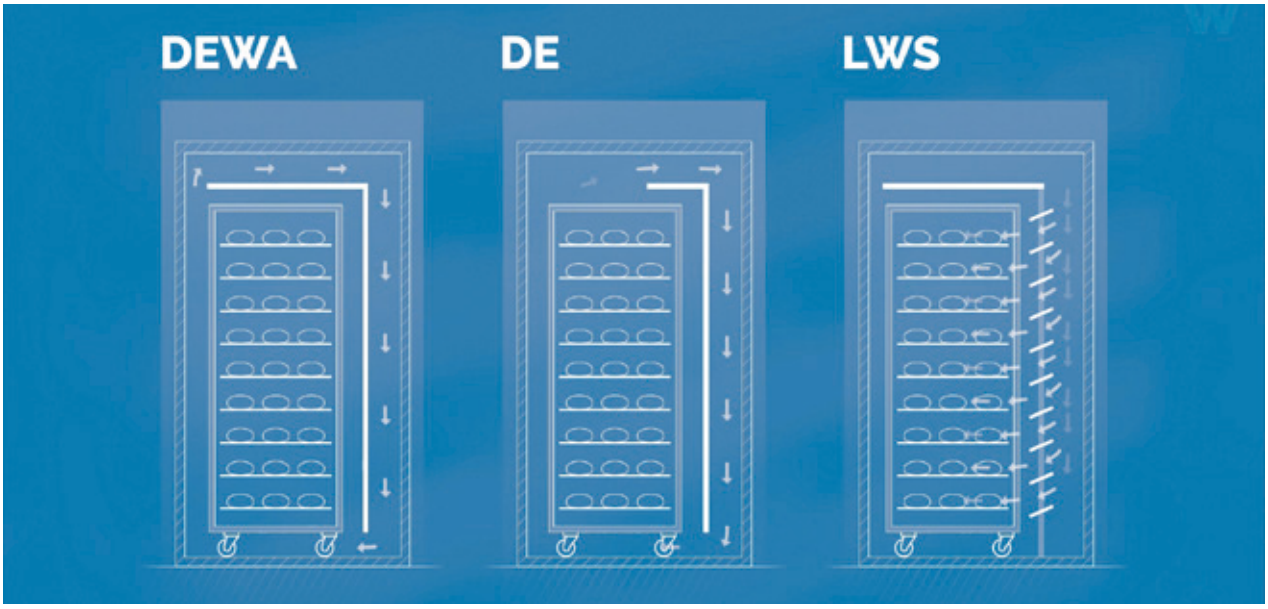
K-4	B/T/H [mm]: 1990/1110/2540
K-6	B/T/H [mm]: 2865/1110/2540
K-8	B/T/H [mm]: 3740/1110/2540
K-10	B/T/H [mm]: 4615/1110/2540

COSERV E
Tiefkühlen und Schockfrosten
-35 ˚C bis -5 ˚C

Separates Schockfach als variables Multifunktionsabteil zum Tiefkühlen oder Schockfrosten

E-3	B/T/H [mm]: 2165/1180/2340
E-5	B/T/H [mm]: 3040/1180/2340
E-7	B/T/H [mm]: 3915/1180 o. 1335/2340
E-9	B/T/H [mm]: 4800/1335/2340

LUFTFÜHRUNGSSYSTEME



Ausgefeilte Luftführungssysteme "Made by WACHTEL"

- Geringste Luftgeschwindigkeiten in jeder einzelnen Phase individuell regelbar (von 0 % bis 100 % in 1 % Schritten)
- Drehzahlgeregelte Lüfter
- Produktschonendes, homogenes Klima auf allen Auflagenebenen
- Zuverlässiger Schutz der Ware vor Erwärmung durch Abtauwärme
- Kein Verhauten oder Austrocknen der Teiglinge
- Doppeltes Edelstahl-Rammschutzprofil (oben und unten)
- Wandverkleidung aus Edelstahl – ohne Werkzeug abnehmbar
- Leicht zu reinigen (HACCP)

DEWA & DE
Der konditionierte Luftstrom wird nach dem Verdampfer zwischen Zellenpaneel und Druckwand geleitet und unter die Stikkenwagen gelenkt. Ein direktes Anblasen der Produkte wird vermieden.

LWS & LWS AUTO
Die konditionierte Luft wird nach dem Verdampfer zwischen Zellenpaneel und Edelstahl-Lamellen-Wand geleitet und auf jedes einzelne Blech gelenkt.

DEWA	DE	LWS	LWS AUTO
COPRO VA	COPRO GV, COPRO TL	COSCHOCK SWIFT	COOL RISING PLUS
Deckenverkleidung aus Edelstahlblechen	Isolierte Deckenverkleidung mit Polyurethan Hartschaum-Dämmplatten	Deckenverkleidung aus Edelstahlblechen	Deckenverkleidung aus Edelstahlblechen Programmgesteuerte, motorisierte Edelstahllamellen

IQ COOL

Vernetzbare Steuerung mit Touchscreen

Intuitiv und komfortabel – wie Ihr Smartphone

- Großer, hochauflösender 10" Touchscreen auf Augenhöhe in der Tür eingelassen
- Besonder stabile, gehärtete Glasfront
- Brillante Farbgebung, hoher Kontrast mit satten Schwarztönen,
- Freier Blickwinkel: Display von allen Seiten einsehbar
- Für Reinigungszwecke temporär inaktiv schaltbare Bedienoberfläche
- Robuste Front aus gehärtetem, schlagfestem Sicherheitsglas
- Eine Steuerung für alle Anlagentypen und Konditioniermethoden

Intelligent, benutzerfreundlich und sicher

- 100 Automatikprogramme (z. B. 4 COOL RISING® Standardprogramme)
- Individuell einstellbare Parameter und automatische Programmabläufe entsprechend den Anfordungen
- Echtzeitabfrage von Prozessparametern und Fühlerwerten
- HACCP-Datenlogger: Aufzeichnung von Temperatur- und Feuchtewerten
- Energieverbrauchsanzeige für einzelne Verbraucher oder den Gesamtenergieverbrauch
- Benutzerführung in über 12 Sprachen
- Unterschiedliche Benutzerrechte (Bäcker, Bediener, Service Techniker)
- Netzwerkfähig, kostenlose Software-Updates
- E-Mail-Benachrichtigungen bei besonderen Anlagezuständen oder Ereignissen
- WACHTEL REMOTE: Ferneinsicht in die Anlage (Anlagendetails, Fehlerprotokoll, Geräte-Betriebsanleitung, Programmverlauf, Feuchte-Temperaturverlauf [HACCP])
- COOL CONTROL: Fernwartung und -regelung der Anlage über den WACHTEL Kundenservice

COOL RISING® und COOL RISING PLUS

Frische Technologie für kontrolliert gekühltes Gären

COOL RISING® und COOL RISING PLUS sind von WACHTEL entwickelte Verfahren, die sich selbstverständlich an Ihre Bedürfnisse, Produkte und Abläufe anpassen lassen. Unser hoher Anspruch und die Flexibilität in der Programmierung sichern eine individuelle Lösung für Ihren Betrieb. Auf jedes Produkt, jede Teigführung und jeden Sonderwunsch haben wir eine passende Antwort: COOL RISING (PLUS).

COOL RISING® und COOL RISING PLUS ermöglichen das kontrollierte, kühle Gären bei möglichst kleinen Temperaturdifferenzen. Die aufbereiteten Teiglinge werden ohne Zwischengare bei Raumtemperatur an die Zelle übergeben. Dort werden sie für bis zu 48 Stunden gelagert (Langzeitführung). Nach dem langsamen, computergesteuerten Gären, können die Teiglinge mindestens 15 Stunden lang aus der Anlage entnommen und ohne Bestimmung der Endgare direkt abgebacken werden. Bei COOL RISING® und COOL RISING PLUS bleibt die Teiglingskerntemperatur im positiven Temperaturbereich, womit alle geschmacksbildenden Enzyme und biologischen Zellkulturen aktiv und kontrolliert weiterarbeiten. So werden Reproduzierbarkeit und Genusswert der Backwaren gesteigert und gleichzeitig Energie gespart.

Kundenbegeisterung vorprogrammiert:

- Voller Geschmack
- Intensiver, malziger Geruch
- Erhöhte Saftigkeit
- Verlängerte Frischhaltung
- Mehr Rösche
- Breite Sortimentsvielfalt über den ganzen Tag

COOL RISING®

- Lagerung im Stikkenwagen
- COPRO VA , COBOX VA
- DEWA Luftführungssystem
- Frischwasser-Einspritzung

COOL RISING PLUS

- Lagerung in Dielenstapeln
- COOL RISING PLUS Zelle
- LWS AUTO Luftführung
- Ultraschall-Befeuchtung
- Aktive Entfeuchtung

PRODUKTIONSWEGE

1. Konditionierung in der Backstube und Backen ohne Garbestimmung in der Backstube

2. Konditionierung in der Backstube und Backen ohne Garbestimmung in der Filiale
   - » Transport der Teiglinge in die Filiale in Dielenstapeln
   - » Lagerung der Teiglinge in der Filiale im Kühlschrank

Abbildung: COPRO Sonderbau mit LWS AUTO Luftführungssystem

COOL RISING® und COOL RISING PLUS

Auf einen Blick

Aroma-Führung

COOL RISING® und COOL RISING PLUS verzichten auf lange Kühlphasen bei tiefen Minustemperaturen. Es wird kein Gärprozessstillstand eingeleitet. Das heißt, die Geschmack und Aroma stiftenden Fermentationsprozesse werden nicht gestoppt, sondern laufen kontrolliert weiter.

Effizient arbeiten

Gegenüber der klassischen Teigführung sparen Sie 30 – 50 % Energie, denn der energieaufwendige Phasenübergang von flüssigem Wasser zu Eis im Teigling entfällt. Kühlen und Erwärmen finden in derselben Zelle statt. Die Teiglinge müssen nicht von einem Saugschocker in eine TK-Lagerzelle transportiert werden. Das spart Zeit und Handlingsaufwand. Auch entfallen Investitionskosten für einen zusätzlichen Schockfroster. Mit COOL RISING PLUS (für gestapelte Dielen) können zudem auf gleicher Fläche doppelt so viele Produkte untergebracht werden. Ihre Kühlfläche wird bestmöglich genutzt. In der Filiale entfällt der Gärraum. Sie sparen Investitions- und Verbrauchskosten sowie wertvollen Platz.

Keep cool

Das Besondere an COOL RISING® und COOL RISING PLUS ist die langsame, stufenweise Abkühlung der Teiglinge in bis zu 8 einzeln regelbaren Phasen. Das perfekte Zusammenspiel von Temperatur und Feuchte stoppt die Feuchtigkeitswanderung von der Krume an die Oberfläche und verhindert eine Feuchtigkeitswanderung vom Teigling zum kältesten Punkt der Zelle, dem Verdampfer. Der Druck im Teigling steigt nur langsam. Die Kleberstruktur wird weniger beansprucht. Das Teiglingswasser verquillt besser. Das Gebäck verfügt über mehr und länger anhaltende Frische.

Ständige Abbackbereitschaft

Durch die stets auf den Punkt gegarten, backfertigen Teiglinge wird ein frisches, breites Backwarenprogramm über den ganzen Tag sichergestellt. Eine flexible Reaktion auf Schwankungen in der Nachfrage ist ein herausstechendes Merkmal dieser Technologie. Das Verkaufspersonal wird entlastet. Reaktions- und Vorlaufzeiten am Verkaufspunkt verkürzen sich – zur Freude Ihrer Kunden und Mitarbeiter.

Sieben Tage lang dieselbe Gebäckqualität

Die IQ COOL Steuerung in der Anlage gibt dem Bäcker ein einfach zu bedienendes Werkzeug, mit dem sich alle Parameter exakt steuern lassen und sich die hohe Produktqualität buchstäblich vorprogrammieren lässt. Der Genusswert Ihrer Produkte ist filialübergreifend gleichbleibend hoch und unterliegt keinen mitarbeiterbedingten Schwankungen. Machen Sie es (sich) einfach!

COOL RISING® und COOL RISING PLUS

Prozessablauf (exemplarisch)

1 Die Teiglinge (frisch oder gefroren) werden an die Klimazelle übergeben.

2 Die Teiglingstemperatur wird über einen Zeitraum von mehreren Stunden auf z. B. 3 °C abgesenkt und gehalten.

3 Das Befüllen der Zelle mit Teiglingen kann über mehrere Stunden erfolgen.

4 Die Temperatur in der Zelle wird langsam auf z. B. 20 °C erwärmt und gehalten.

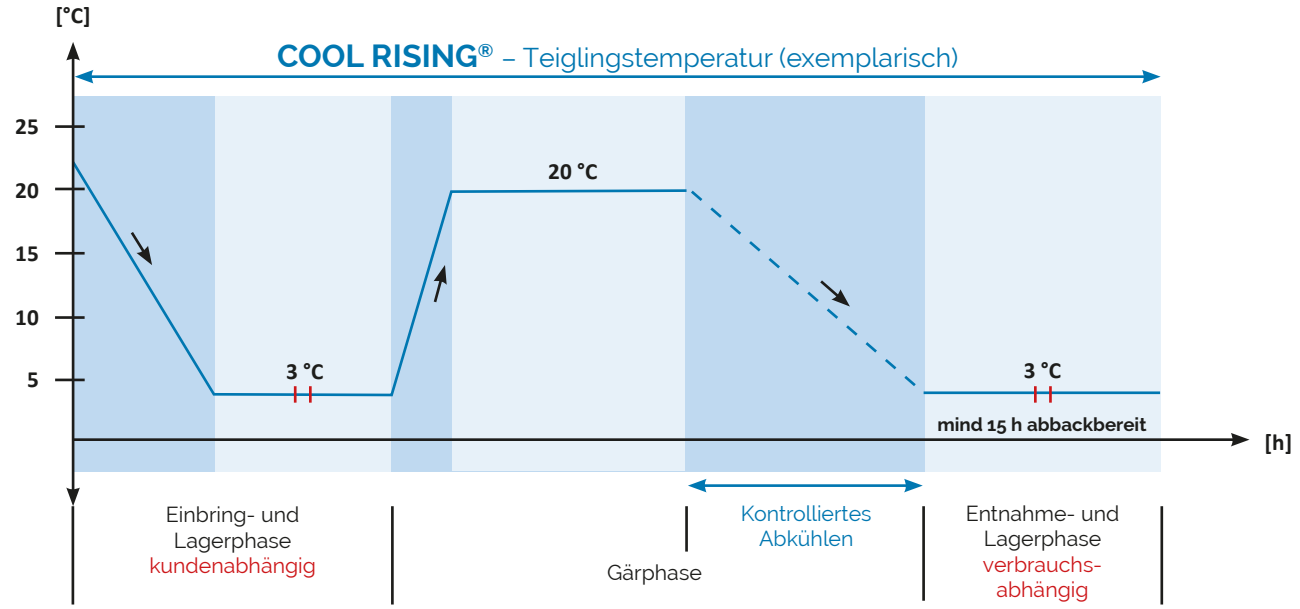
5 Aromaführung: Die Teiglingstemperatur wird stufenweise auf z. B. 3 °C abgesenkt und gehalten. Es wird bei minimalen Temperaturdifferenzen kontrolliert und kühl gegärt.

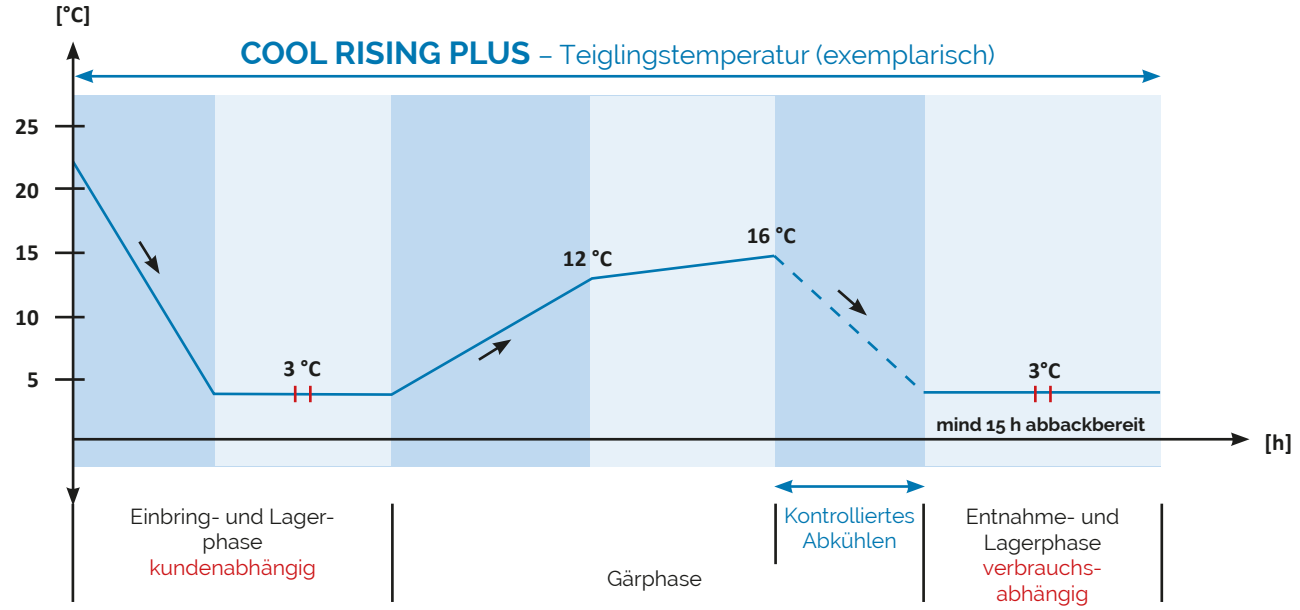
6 Die bis auf den Punkt gegarten Teiglinge können über einen Zeitraum von mindestens 15 Stunden bei z. B. 3 °C aus der Zelle entnommen werden. *

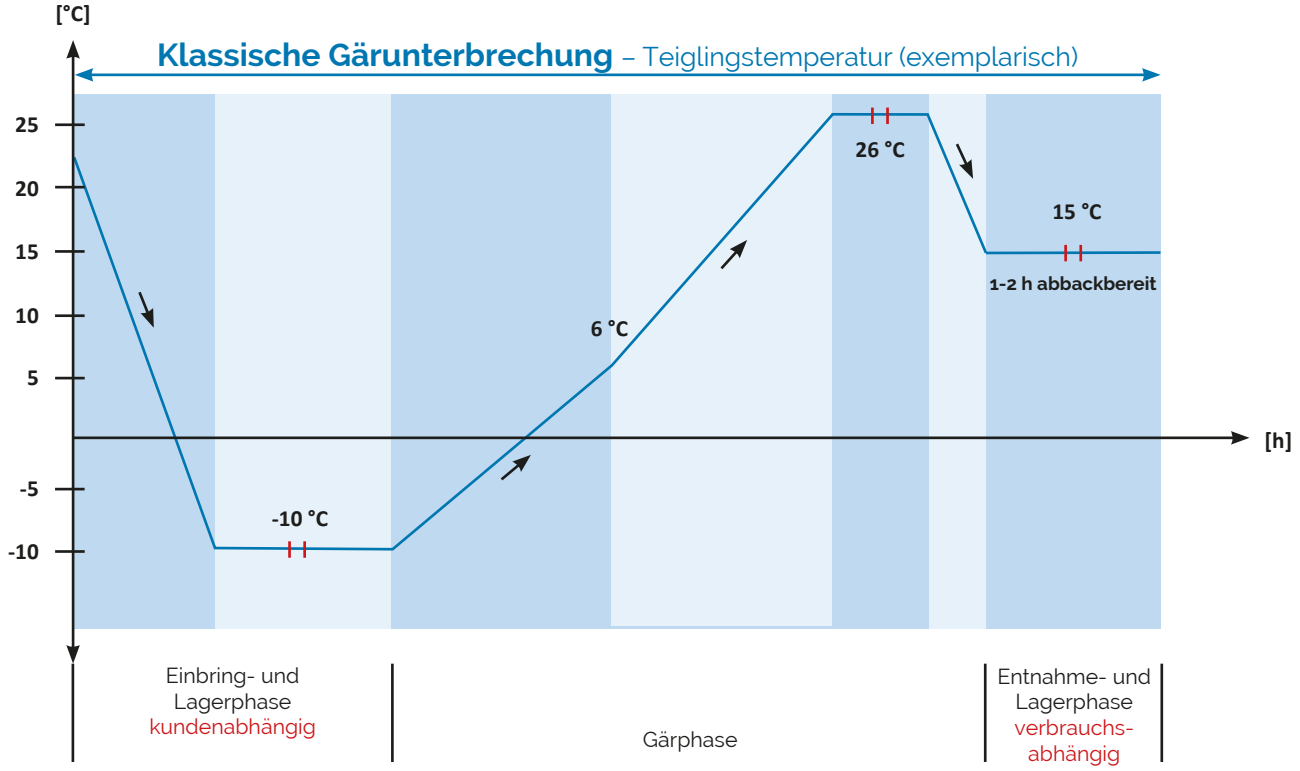
7 Die Teiglinge können ohne Endgarbestimmung direkt abgebacken werden. **

8 Der Transport der Teiglinge in die Filialen kann über einen Zeitraum von bis zu 2 Stunden ohne weitere Kühlung erfolgen.

* je nach Verbrauch bzw. Nachfrage
** je nach Produkt mit oder ohne Akklimatisierung (z. B. 30 min.)


[°C]
COOL RISING® – Teiglingstemperatur (exemplarisch)
25
20
15
10
5
20 °C
3 °C
3 °C
mind 15 h abbackbereit
[h]
Einbring- und Lagerphase kundenabhängig
Gärphase
Kontrolliertes Abkühlen
Entnahme- und Lagerphase verbrauchs-abhängig


[°C]
COOL RISING PLUS – Teiglingstemperatur (exemplarisch)
25
20
15
10
5
12 °C
16 °C
3 °C
3°C
mind 15 h abbackbereit
[h]
Einbring- und Lager-phase kundenabhängig
Gärphase
Kontrolliertes Abkühlen
Entnahme- und Lagerphase verbrauchs-abhängig


[°C]
Klassische Gärunterbrechung – Teiglingstemperatur (exemplarisch)
25
20
15
10
5
-5
-10
26 °C
15 °C
1-2 h abbackbereit
6 °C
-10 °C
[h]
Einbring- und Lagerphase kundenabhängig
Gärphase
Entnahme- und Lagerphase verbrauchs-abhängig

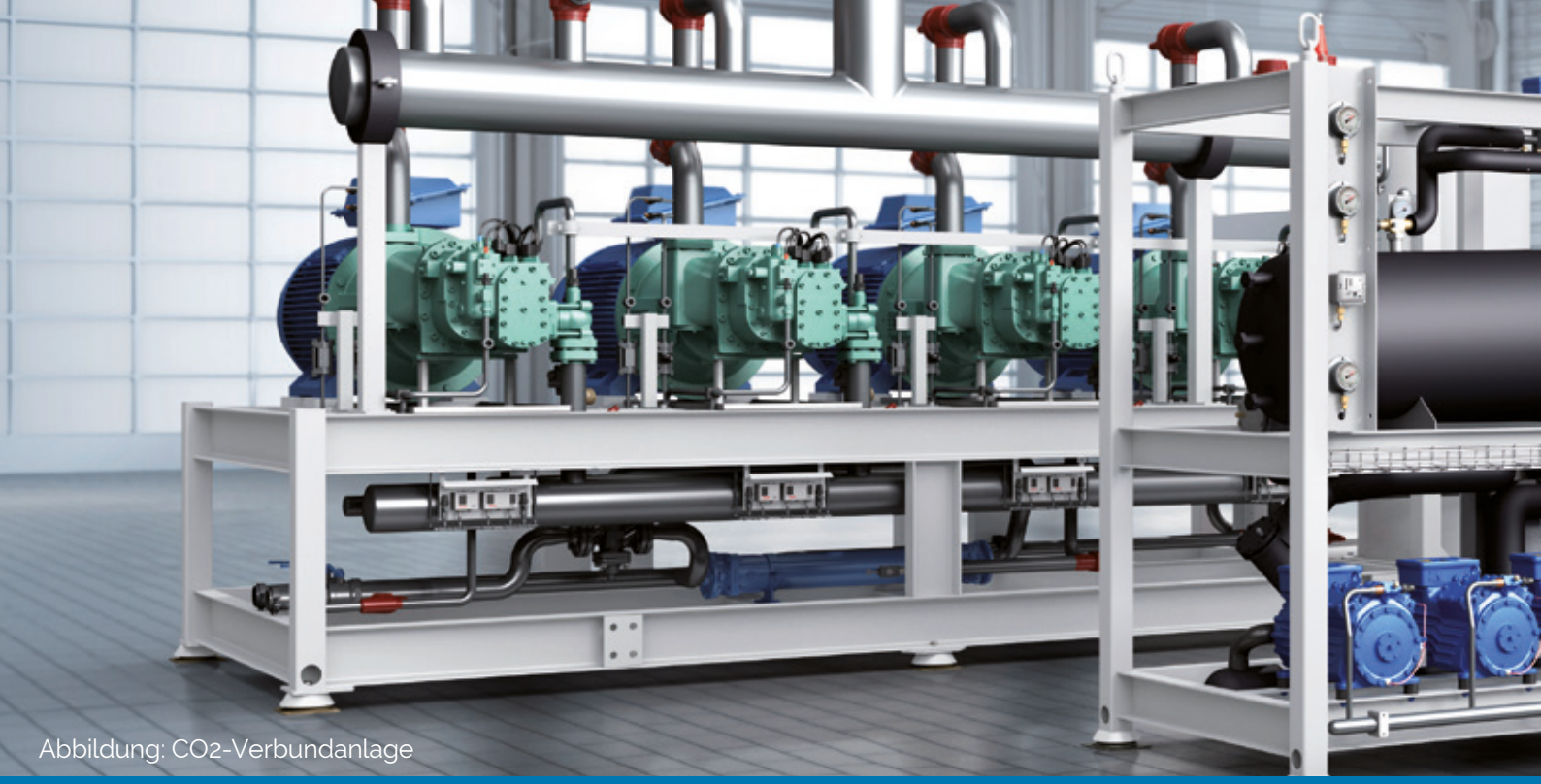


Abbildung: CO2-Verbundanlage

GRÜNE KONZEPTE BEI WACHTEL

Auf einen Blick

Natürlich Kühlen mit CO2!

Die Verantwortung gegenüber der Natur und der Gesellschaft ist wichtiger denn je. Auch wir sind engagiert und möchten mit zukunftsweisenden, natürlichen Kältetechnik-Lösungen aktiv zum Klimaschutz und einer nachhaltigeren Welt beitragen.
CO2 (R744) ist ein natürliches Kältemittel und im Vergleich zu anderen Kältemitteln deutlich schonender für die Umwelt. Aufgrund seiner Umweltneutralität mit einem GWP von 1 besteht kein Grund zur Rückgewinnung und Entsorgung. Mit der neuen F-Gase-Verordnung wird die Nutzung von natürlichen Kältemitteln gefördert. Wir bei WACHTEL sind auf CO2-betriebene Kälteanlagen nach den anerkannten Regeln der Technik, der ECO Design Richtlinien und in Anlehnung der DIN ISO 14001 spezialisiert. Lassen Sie uns loslegen!

Vorteile CO2 gegenüber anderen Kühlmitteln:

- Nicht brennbar, nicht giftig, kein Einfluss auf die Produkte
- Preisgünstig
- Hocheffizienz und förderfähig durch die BAFA
- Einsatz in Direktverdampfungssystemen möglich
- Hohe Verdampfungstemperaturen bis -50 °C möglich
- Sehr gut für Wärmerückgewinnung geeignet
- Keine Einsatzbeschränkungen heute und in der Zukunft
- CO2-Verbundsysteme mit großen wirtschaftlichen Vorteilen

FÖRDERUNG

CO2 COOLING CONNECT: Plug & Cool!

Wir bieten ein standardisiertes Konzept eines kompakten CO2-Verbundsystems für alle Aufaben der Bäckereikälte. Verlassen Sie sich auf konsequente Qualität und langjährige Erfahrung für höchste Zuverlässigkeit.

- ✓ Vorverkabelung
- ✓ fertig verdrahtet
- ✓ Schaltschrank beigestellt, an- oder aufgebaut
- ✓ Voreingestellte und funktionsgetestete Regler

WACHTEL BLUE

- Hocheffiziente, blaue LED-Röhren
- Zerstörung von Toxinen und Pilzsporen
- Sofort volle Leuchtkraft ohne Flackern
- Angenehm gleichbleibendes Licht
- Bis zu 80 % Stromkostenersparnis (A+)
- 5 Jahre Garantie auf Leuchtmittel
- Bleifrei, quecksilberfrei, kein Sondermüll (RoHS-konform)

Energie und Qualität

- FU-geregelte Lüfter-Motoren und Verdichter
- Modernste EC-Ventilatoren
- Elektronische Expansionsventile zur feinen Steuerung des Delta T
- Stufenlose Leistungsanpassungen
- Sparsame LED-Beleuchtung
- Luftschleieranlagen, Pendeltüren, Schutzvorhänge
- Effektivstes Dämmmaterialien und hohe Dämmstärken: 80 mm, 120 mm, 150 mm
- Hohe Isolier-/K-Werte: bis zu ,24 W/m² K
- Innovative Wärmerückgewinnungssysteme

Abbildung: Teiglagerzellen mit großem Sichtfenster und CO2-Kältetechnik

Premium-Backtechnik seit 1923

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

Technische Änderungen vorbehalten. 03/2021

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

WACHTEL
electro ovens since 1923