PICCOLO PRO®

GreenTech: Vorsprung durch MULTI ZONE BAKING

VDE
02/2021
Tested
Bis zu 30 % geringerer Energieverbrauch
www.VDEinfo.com
ID: 40053081
Geprüft durch VDE Deutschland

WACHTEL
electro ovens since 1923

PICCOLO PRO®

Perfekte Gleichmäßigkeit und mehr Rösche. Wir haben den Nachfolger unseres legendären und oft kopierten Elektro-Etagenofens PICCOLO entwickelt, mit dem Sie jetzt noch mehr Rösche, Gebäckgleichmäßigkeit und Energieeinsparungen erzielen. Seinen Vorsprung errreicht der PICCOLO PRO® durch MULTI ZONE BAKING in Kombination mit POWER STEAM. Mit der MULTI ZONE BAKING Technologie besitzt der Ofen ein echtes Alleinstellungsmerkmal, das wir zum Patent angemeldet haben. Durch 4 Temperatursensoren und 4 separat geregelte Heizzonen pro Herd erfolgt eine energieoptimierte Steuerung ohne Stauhitze im hinteren Bereich des Herdes. Der innovative, runde Schwadenapparat mit gusseisernem Herzstück sorgt dank POWER STEAM für noch mehr satten Dampf.

GreenTech. Der VDE[1] hat nach umfangreichen Testreihen im Rahmen der Produktzertifizierung bescheinigt, dass der PICCOLO PRO® um bis zu 33.6 % weniger Energie verbraucht[2]. Abhängig von Gebäckart, Backprogramm und Mengen können pro Ofen jährlich bis zu 2.500,- Euro in der Filiale eingespart werden. Zudem erhalten unsere deutschen Bäcker eine öffentliche BMWi-Energieförderung von bis zu 3.000,- Euro für jeden neuen PICCOLO PRO® (abhängig von Betriebsgröße, Backbetrieb und Energieeinsparkonzept).

Souverän vollendetes Design. Die hohe Bediener-freundlichkeit des PICCOLO PRO® wurde durch SOFT CLOSE Türen verbessert. Zudem liefert die IQ TOUCH Steuerung einen ENERGY MANAGER und die Anbindung zum Fernzugriffstool WACHTEL REMOTE. Das edle und moderne Design wird durch die optionale Bediensäule im WOOD DESIGN akzentuiert.

Wir stehen zu unserem Hightech Ofen und geben 3 Jahre Garantie bei Abschluss eines Wartungsvertrags in Deutschland.

[1] Verband der Elektrotechnik, Elektronik und Informationstechnik

[2] Im Vergleich zum Vorgängermodell

Energie: Weniger ist mehr. Über 80 % der heute verkauften Brot- und Ladenbacköfen von WACHTEL sind Elektro-Etagenöfen – und bekanntlich wird Strom in Deutschland immer grüner und umweltfreundlicher. Genau hier haben wir angesetzt und den PICCOLO PRO® entwickelt. Durch energieoptimierende Maßnahmen in der Temperaturegelung, Schwadenerzeugung und Isoliertechnik können Sie Strom und Betriebskosten einsparen und sich hohe staatliche Zuschüsse und attraktive Förderkredite sichern.

VDE zertifiziert. Als erster und einziger Bäckereiofen erhielt der PICCOLO PRO® im März 2021 von der unabhängigen, namhaften Zertifizierungstelle VDE ein Energiesparzertifikat. Nicht jeder Bäckereiofen, der sich energieeffizent nennt, ist automatisch auch förderfähig, Wir können durch die VDE-Zertifizierung nachweisen, dass der PICCOLO PRO® grundsätzlich förderfähig ist. Das VDE-Energiesparzertifikat und die erwiesene Förderfähigkeit des PICCOLO PRO® sind eine objektive Entscheidungshilfe, in einen qualitativ hochwertigen Elektro-Etagenofen zu investieren. Durch die hohen Energieeinsparungen und die gewährten Zuschüsse entstehen bedeutende Kostenvorteile, die einen Anstoß für die Modernisierung Ihrer Bäckerei bzw. den Austausch von Altöfen darstellt. In Anbetracht der Klimawende gab es noch nie eine wichtigere Zeit, uns gemeinsam darüber bewusst zu werden, dass wir – als Einzelne und als Unternehmen – einen positiven Beitrag für den Planeten leisten können.

Musterrechnung für den PICCOLO PRO® I-4 Q [3]

Energieeinsparung pro Ofen	33 %
CO2-Einsparung pro Ofen	3.210 kg/a
Ø Stromkosteneinsparung pro Ofen	1.950 kWh/a
Investitionszuschuss pro Ofen	2.247 €
Ertrag über Lebenszyklus pro Ofen	**21.207 €**

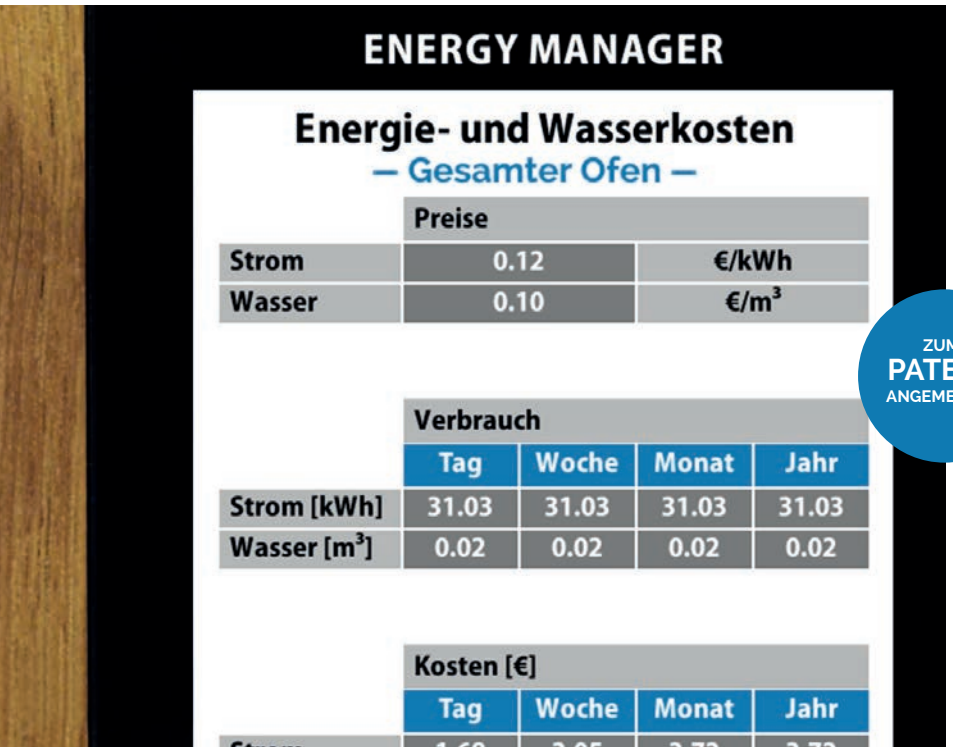
[3] KMU, Betriebstage im Jahr: 360, 7-Tage-Woche, 10 – 20 Backvorgänge pro Herd täglich, Ø-Backzeit: 20 min, Brötchen, Strompreis: 22,50 Ct/kWh, jährlicher Strompreisanstieg: 2 % pro Jahr, Ertragsrechnung ohne Diskontierungszinssatz

VDE 02/2021 Tested Bis zu 30 % geringerer Energieverbrauch
www.VDEinfo.com
ID. 40053081
Geprüft durch VDE Deutschland

FÖRDERUNG

ZUM PATENT ANGEMELDET

MULTI ZONE BAKING
4 Temperatursensoren und 4 separat geregelte Heizzonen zur Vermeidung von Stauhitze; sorgt im perfekten Zusammenspiel aller Nutzenvorteile des Ofens für perfekte Gleichmäßigkeit, mehr Rösche und signifikante Energieeinsparungen.



ZUM PATENT ANGEMELDET

ENERGY MANAGER
Übersichtliche Wasser- und Stromkostenreportings, praktische Leerstandszeitenanzeige zur Auslastungsoptimierung

INNOVATIV

POWER STEAM
Runder, separat beheizter Schwadenapparat mit gusseisernem Herzstück für noch satteren Dampf

GLÄSERNER GÄRSCHRANK
Robuster Edelstahlgärraum mit neuer, verlässlicher Verdampfertechnologie, Bedienung erfolgt bequem über die IQ TOUCH Steuerung am Herd

NEU

BEDIENSÄULE IM WOOD DESIGN
Edelholzverkleidung nach Wahl, verfügbar in Ahorn, Eiche, Nussbaum, brandschutztechnische Unbedenklichkeit getestet und bestätigt

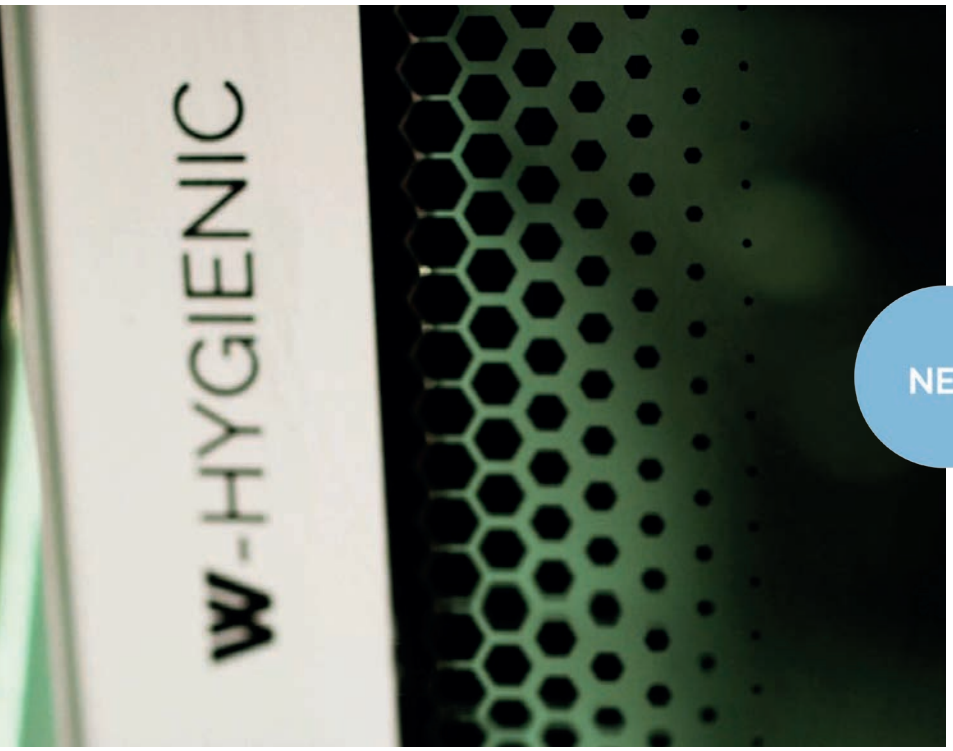
NEU

BAKE BALANCE
Modernste PID Mess- und Regelungstechnik für stabile Temperaturverhältnisse

NEU

NEU

LANGLEBIGE LEDs
In Haube und Herd für eine hohe Energieeffizienz und eine ideale Ausleuchtung



NEU

W-HYGIENIC
Einfachste, werkzeuglose Scheiben Ein-/Ausbautechnik

NEU

SOFT CLOSE DOOR
Leises Öffnen und Schließen der Herdtüren

DESIGN YOUR PICCOLO PRO®

SCHWADENHAUBE
inklusive Ventilator oder
Hochleistungsschwadenvernichter

VERKLEIDUNG
aus hellem oder schwarzem
Spezialedelstahl

WOOD DESIGN
optional Bediensäule aus Edelholz
nach Wahl (Ahorn, Eiche, Nussbaum)

IQ TOUCH STEUERUNG
herdweise oder als IQ TOUCH MULTI
zur Bedienung mehrere Herde
(Bedienseite frei wählbar)

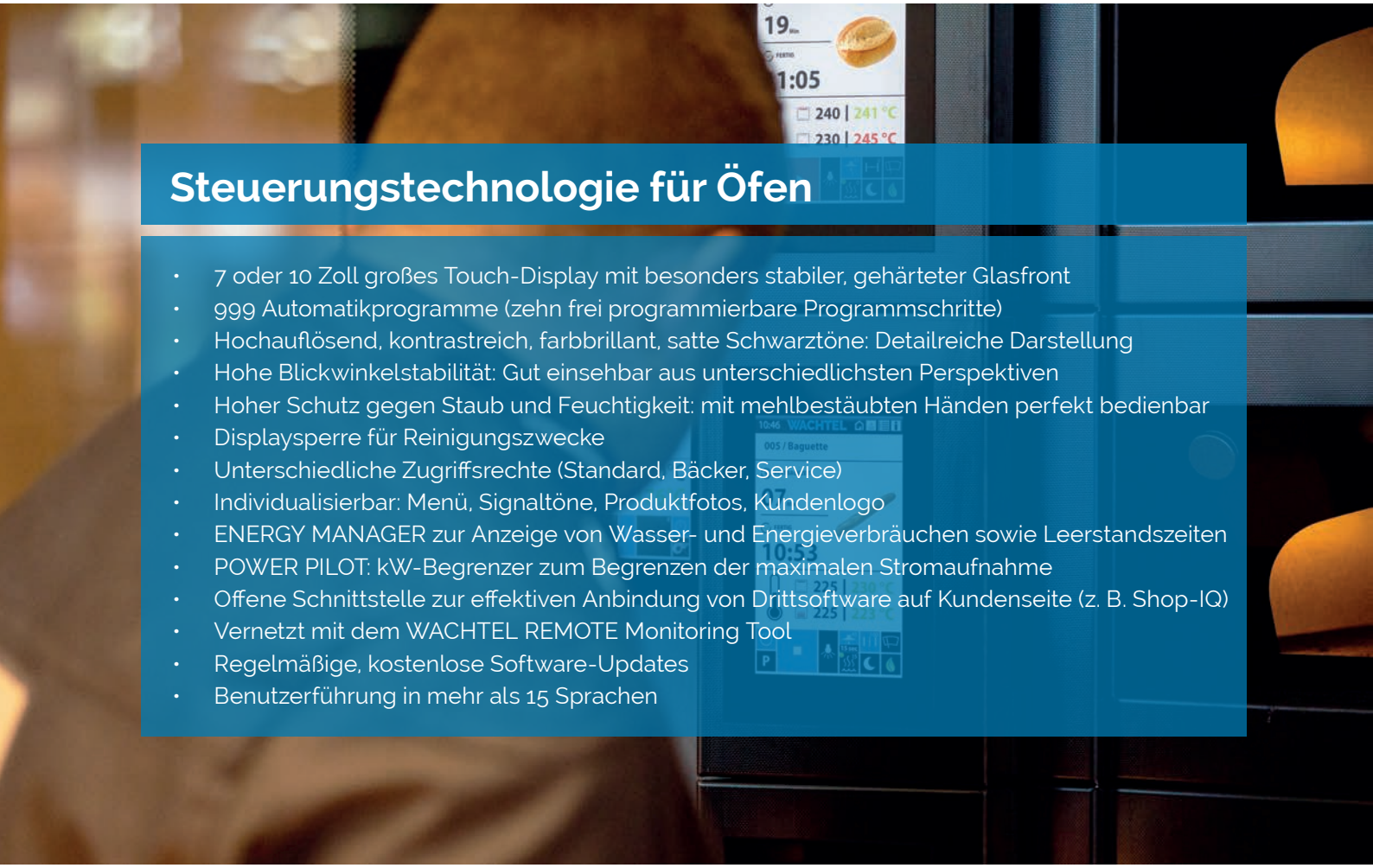
PIZZA HERDE
optional für Spitzentemperaturen
von 350 °C (für 140 mm hohe Herde)

ZWISCHENSTÜCK
optional für 6 Bleche
(400 mm x 600)

UNTERBAU
Glas-Gärschrank für 10 Bleche,
Untergestell für 16 oder 10 Bleche
(400 mm x 600 mm)

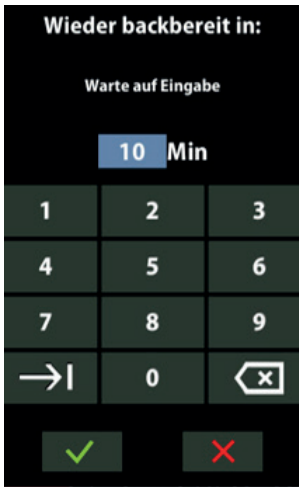
LEICHTLAUFROLLEN
verfügbar in den Höhen
70 mm, 108 mm und 155 mm

WACHTEL
IQ TOUCH



Steuerungstechnologie für Öfen

- 7 oder 10 Zoll 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, Bäcker, Service)
- Individualisierbar: Menü, Signaltöne, Produktfotos, Kundenlogo
- ENERGY MANAGER zur Anzeige von Wasser- und Energieverbräuchen sowie Leerstandszeiten
- POWER PILOT: kW-Begrenzer 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 Ökofunktionen

Die Begriffe "IQ" und "GREEN" geben den Kurs deutlich an: Intelligent in eine grüne Zukunft "steuern"!

Mit dem **IQ GREEN LABEL** zeichnen wir unsere smartesten, nachhaltigen Steuerungstechnologien aus. Möchten auch Sie Energie einsparen ohne auf Gebäckqualität oder Bedienkomfort zu verzichten? Dann lesen Sie weiter!

Die **SMART START** Funktion erlaubt Ihnen die Einstellung der „effektiven" Backbereitschaftszeit. Dies ist die Zeit, zu der der Ofen komplett aufgeheizt für den ersten Schuss von Backwaren zur Verfügung steht. Nachtstart war gestern.

Mit der **STANDBY ECO** Funktion können Sie, je nach erwartetem Kapazitätsbedarf, die Heizung mit wenigen „Fingertips", vollständig abschalten. Die Dauer der Backpause wird direkt an der IQ TOUCH Steuerung eingegeben. Das "Wiederaufheizen" erfolgt energieeffizient unter Berücksichtigung von Restwärme, Umgebungstemperatur und gewähltem Backprogramm. So steht der Ofen zum gewünschten Zeitpunkt garantiert wieder vollständig backbereit zur Verfügung.

Sollte für einen gewissen Zeitraum in einem aufgeheizten Ofen weder ein Backprogramm noch die STANDBY ECO Funktion gestartet worden sein, kommt die Automatik-Funktion **ECO SAFE** ins Spiel: Sie versetzt den Ofen selbstständig in den Energiesparmodus und leitet eine Temperaturabsenkung auf einen Wert Ihrer Wahl ein.

WACHTEL REMOTE

FERNZUGRIFF

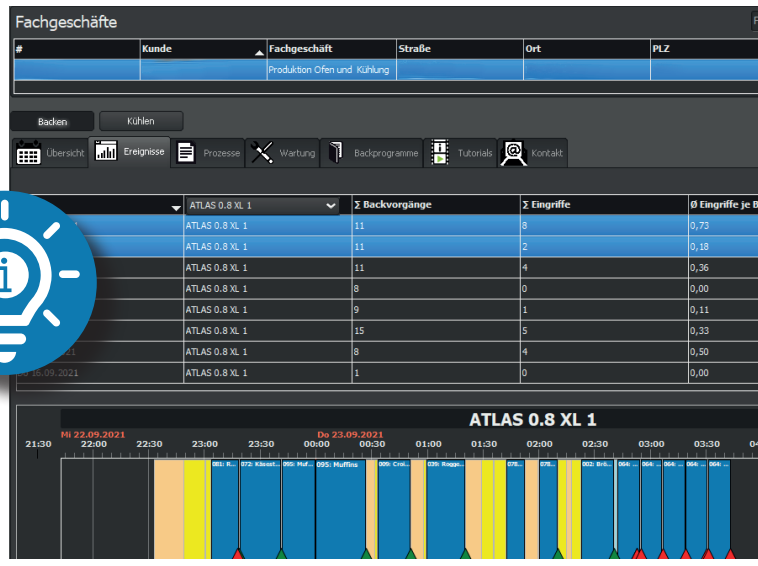
Greifen Sie von jedem beliebigen Standort aus auf Ihre WACHTEL Produkte zu und checken Sie, „was läuft"! Behalten Sie die Kontrolle und fühlen Sie sich so, als wären Sie direkt an Ihrem Ofen oder Ihrer Kälteanlage vor Ort! Mit WACHTEL REMOTE können Sie alle Standorte Ihres Betriebs zentral überwachen.

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.

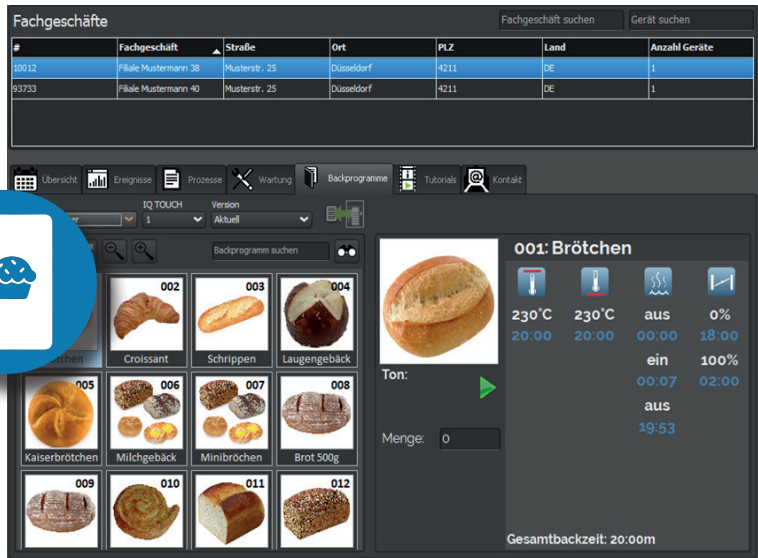
PROZESSSICHERHEIT UND -OPTIMIERUNG

In seiner Funktion als Qualitätsmanagementtool 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

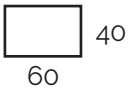
Mit WACHTEL REMOTE können Sie Ihre Backprogramme zentral verwalten und filialübergreifend ausrollen. Senden Sie Programme im Online-Modus direkt an die IQ TOUCH Steuerung(en) oder speichern Sie die Programme auf einem USB-Stick, um sie in der Bäckerei vor Ort einzuspielen!

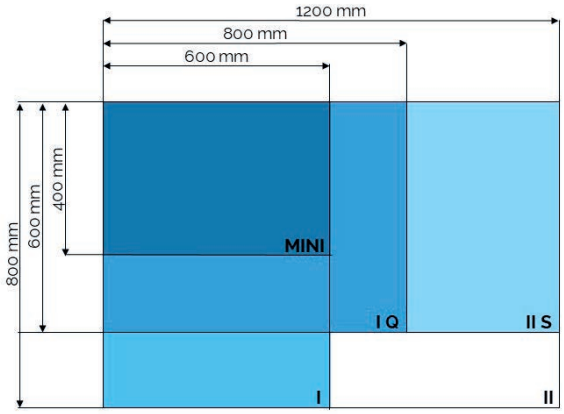


PICCOLO PRO® Standardmodelle	**MINI**	**I**	**I Q**	**II-S**	**II**
Anzahl Herde	2 - 6				
Anzahl Backbleche pro Herd					
400 mm x 600 [mm]	1	2		3	4
580 mm x 780 [mm]	0	1		---	2
600 mm x 800 [mm]	0	1		---	2
Nutzbares Herd-Innenmaß [mm]					
B	600		800	1.200	
T	400	800	600		800
Nutzbare Herdhöhe	140, 165, 200				
Ofenbreite [mm]	900		1100	tbd	1520
Ofen-Tiefe inkl. Anschlüsse [mm]	930	1336	1186	tbd	1336
Schwadenabzugshaube [mm]					
Vorbau (T)	300				
Vorbau (H)	185				
Haubenkranz (H)	220				
Schwadenleistung [ml]	600				
Anschlussleistung					
Herd 140 mm (PIZZA) [kW]	2,1 (2,9)	3,1 (4,3)	3,3 (4,6)	5,4 (6,6)	6,5 (7,9)
Herd 165 mm [kW]	2,1	3,1	3,3	5,4	6,5
Herd 200 mm [kW]	2,1	3,1	3,3	5,4	6,5
Schwadenerzeuger [kW]	1,2			2,1	
10-er Gärschrank [kW]	2,8				

Unsere **PICCOLO PRO®** Modelle[1]

MINI PICCOLO PRO





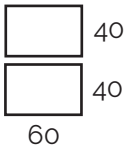
MINI PICCOLO PRO

PICCOLO PRO® I

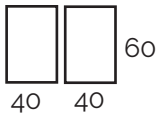
PICCOLO PRO® I Q

PICCOLO CLASSIC

PICCOLO PRO® I



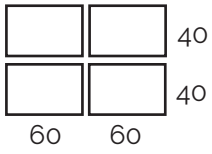
PICCOLO PRO® I Q



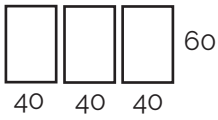
PICCOLO PRO® II-S

PICCOLO PRO® II

PICCOLO PRO® II



PICCOLO PRO® II S



[1] Maßangaben in Zentimeter

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 und Irrtümer vorbehalten. 02/2022

WACHTEL
electro ovens since 1923

WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2–6
40721 Hilden | Germany
Telefon: +49 2103 4904 0
E-Mail: info@wachtel.de
www.wachtel.de