WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

PICCOLO PRO® Plus

Der Etagenofen für höchste Ansprüche und Frische, die Kunden anzieht

PICCOLO PRO® Plus
Tradition trifft Innovation

Langlebigkeit & Qualität – Unsere Verpflichtung
Inspiriert vom Traditionellen, beflügelt vom Fortschritt: Der PICCOLO PRO® Plus ist Ihr zuverlässiger Backpartner für erstklassige Backwaren in Premium-Qualität.

Innovationen für Ihren Vorsprung
Was macht den PICCOLO PRO® Plus so außergewöhnlich? Es sind die kleinen, feinen Details, die den Unterschied ausmachen. Unsere Ingenieure haben jedes Detail des Ofens sorgfältig durchdacht und mehrfach optimiert.

Besonders exklusiv ist die MULTI ZONE BAKING Technologie, die zum Patent angemeldet ist. Im Gegensatz zu herkömmlichen Öfen verfügt der PICCOLO PRO® Plus über vier separat einstellbare Temperaturzonen. Jede Backkammer ist in Ober- und Unterhitze sowie Front- und Heck-Hitze aufgeteilt. Dies gewährleistet eine äußerst homogene Backatmosphäre – über die gesamte Backfläche hinweg – und hilft vor allem effektiv gegen Stauhitze im hinteren Bereich, selbst nach langem Abstehen bei hohen Temperaturen.

Der neue PICCOLO PRO® Plus besitzt Heizstäbe mit fortschrittlicher Metallummantelung. Dies sorgt für eine bessere Wärmespeicherung und ermöglicht das Backen bei optimal sanften Temperaturübergängen. So bietet der neue PICCOLO PRO® Plus ideale Bedingungen für einen hervorragenden Ofentrieb und eine gleichmäßige, reproduzierbare Backwarenqualität.

Jeder Herd verfügt über einen separat beheizten, leistungsstarken POWER STEAM Schwadenapparat mit massivem gusseisernen Kern. Dieses innovative System gewährleistet satten Nassdampf „Schuss auf Schuss" und einen optimierten Wasserverbrauch.

Müheloses Bedienen – auf ganzer Linie

Mit dem PICCOLO PRO® Plus erleben Sie herausragende Bedienerfreundlichkeit für ein effizientes und müheloses Backen. Die SOFT CLOSE Türen ermöglichen ein sanftes und leises Öffnen und Schließen der Herde, ohne störendes Klappern oder Knallen. Dank der innovativen W-HYGIENIC Scheibenwechseltechnik können Herdscheiben werkzeuglos und im Handumdrehen entnommen und gereinigt werden – ganz ohne lästiges Schrauben oder umständliches Hantieren. So sparen Sie wertvolle Zeit und können sich voll und ganz auf das konzentrieren, was wirklich zählt: die Zubereitung köstlicher Backwaren.

Intuitive Steuerung

Mit der IQ-TOUCH® Steuerung, die so benutzerfreundlich wie Ihr Smartphone ist, haben Sie nicht nur die volle Kontrolle über den Backprozess. Der ENERGY MANAGER bietet Ihnen anschauliche Grafiken zur Ofenauslastung und wertvolle Wochenrückblicke. Analysieren Sie die Leerstände Ihrer Öfen und optimieren Sie deren Auslastung, um unnötige Energieverluste zu minimieren und Betriebskosten zu reduzieren! Mit dem ENERGY MANAGER nutzen Sie Ressourcen effizient und fördern einen nachhaltigen Umgang mit Energie.

Energie im Fokus – weniger ist mehr

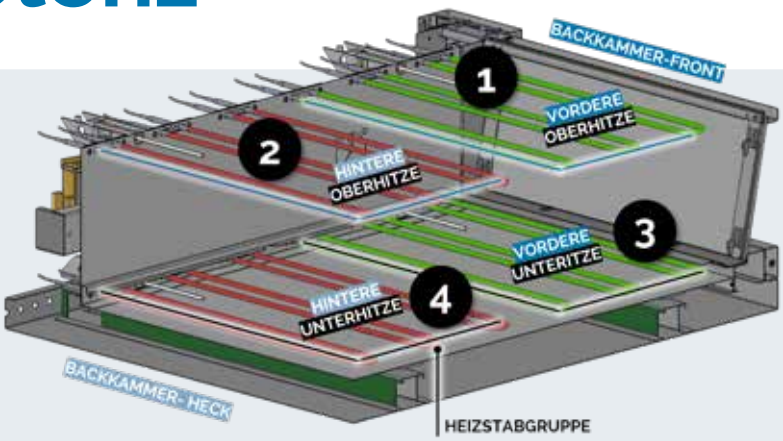
Für eine effiziente thermische Bauteilentkopplung und leistungsstarke Isolierung sprechen nur gute Gründe und zuallererst: Die Vernunft. Um den PICCOLO PRO® Plus ein „Plus" an Nachhaltigkeit zu verleihen, haben wir den Ofen rundum mit einem ökologischen, patentierten Hochleistungsdämmstoff ausgestattet, der durch beste Dämmeigenschaften und höchsten Wärmeschutz besticht. Dank deutlich reduzierter Wärmeverluste erfolgt das Backen besonders effizient und mit hoher Temperaturstabilität. Dadurch produzieren Sie erstklassige Backwaren und sparen gleichzeitig wertvolle Energie ein. In Zeiten des Klimawandels ist es wichtiger denn je, gemeinsam ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass wir, als Individuen und als Unternehmen, einen positiven Beitrag für unseren Planeten leisten können.

The art of perfect baking.

PICCOLO PRO® Plus
Innovation trifft Backkompetenz

MULTI ZONE BAKING

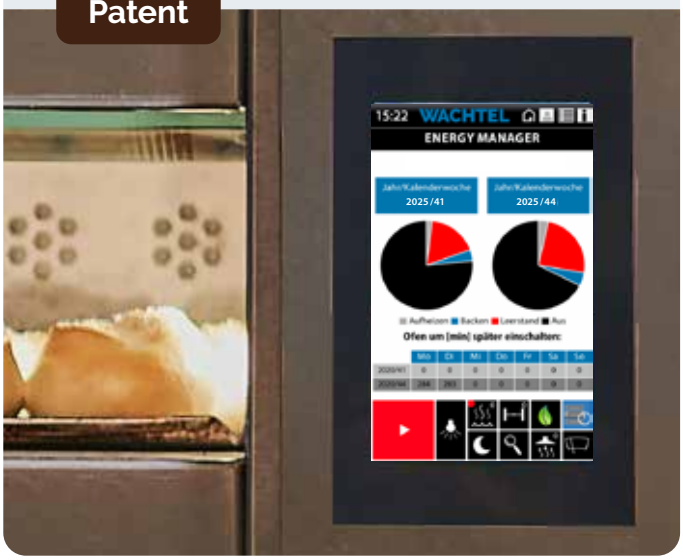
- Vier Temperatursensoren pro Herd für eine präzise Temperaturregelung
- Vier einstellbare Temperaturzonen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- Stauhitze im hinteren Bereich der Backkammer verhindern
- Perfekte Backergebnisse auch nach längerem Abstehen des Ofens bei hohen Temperaturen



ENERGY MANAGER

- Anschauliche Grafiken zur Ofenauslastung als wertvolle Wochenrückblicke
- Analysemöglichkeit von Ofenleerständen zur Optimierung der Ofenauslastung
- Potenzial zur Energieeinsparung durch die Reduzierung der Warmhaltezeiten
- Förderung eines nachhaltigen Umgangs mit Energie und Reduzierung von Energiekosten

Patent



Innovation

POWER STEAM Schwadenerzeuger

- Jeder Herd mit eigenem, separat beheiztem, hochleistungsfähigem Schwadenapparat
- Gusseisernes Herzstück für kompromisslos satten Nassdampf
- Effiziente Beschwadung mit optimiertem Wasserverbrauch für langfristige Kostenvorteile

Bake Balance

- „State of the art“ Mess- und Regelungstechnik für eine präzise Temperaturführung und konsistente Produktqualität
- Schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur für ein effizientes Backen

Raffinierte Wärmeoptimierung

- Effiziente thermische Bauteilentkopplung für eine verbesserte Wärmeverteilung und stabilere Temperaturen
- Leistungsstarke Isolierung mit ökologischem, patentiertem Hochleistungsdämmstoff für maximale Energieeffizienz und nachhaltiges Backen

Ummantelte Heizelemente

- Leistungsstarke Heizelemente in fortschrittlicher Metallummantelung
- Optimales Wärmespeichervermögen
- Schonende Wärmeemission bei gleichmäßiger Hitzeverteilung
- Sanfte Wärmeabgabe und nachhaltiger Temperaturübergang

SOFT CLOSE DOOR

- Gedämpfte Herdtüren für eine verbesserte Bedienerfahrung
- Müheloses, sanftes und leises Schließen ohne störendes Klappen oder Knallen

W-HYGIENIC

- Werkzeuglose Scheibenwechseltechnik
- Leichte und schnelle Entnahme für eine hygienische Reinigung
- Komfortables Handling ohne lästiges Schrauben

Gläserner Gärschrank

- Robuster Edelstahlgärraum für eine lange Lebensdauer
- Glastüren zur Beobachtung des Gärfortschritts
- Ergonomische Edelstahl-Griffmulden für ein komfortables Handling
- Konsequentes Hygienekonzept mit wenig Fugen, Schrauben und Ecken
- Durchweg glatte und pflegeleichte Oberflächen für eine einfache Reinigung
- Werkzeuglose Entnahme der Blech-auflagen für eine schnelle Reinigung
- Gärraum bequem über IQ-TOUCH® Steuerung zu bedienen
- Zuverlässiges Verdampfungssystem für ein gleichmäßiges Gärklima

Design your own PICCOLO PRO® Plus

Schwadenhaube
Inklusive Ventilator und Verrohrung,
optional mit Schwadenkondensator

Verkleidung
Aus hellem oder optional schwarzem
pflegeleichten Spezialedelstahl

IQ-TOUCH® Steuerung
Herdweise oder in der IQ-TOUCH® MULTI
Ausführung zur Bedienung mehrere Herde
(Bedienseite wählbar)

Zwischenstück
Optional für 6 Bleche (400 mm × 600 mm)
Siehe Abb. S. 15 (PICCOLO PRO® Plus II S)

Unterbau
Gärschrank mit Glastüren für 10 Bleche oder
Untergestell für 16 oder 10 Bleche (400 mm × 600 mm)
Siehe Abb. S. 15 (MINI PICCOLO PRO® Plus)

Leichtlaufrollen
erhältlich in verschiedenen Höhen je nach Konfiguration und bauseitigen
Begebenheiten: 80 mm, 108 mm oder 155 mm

Precision in every step.

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

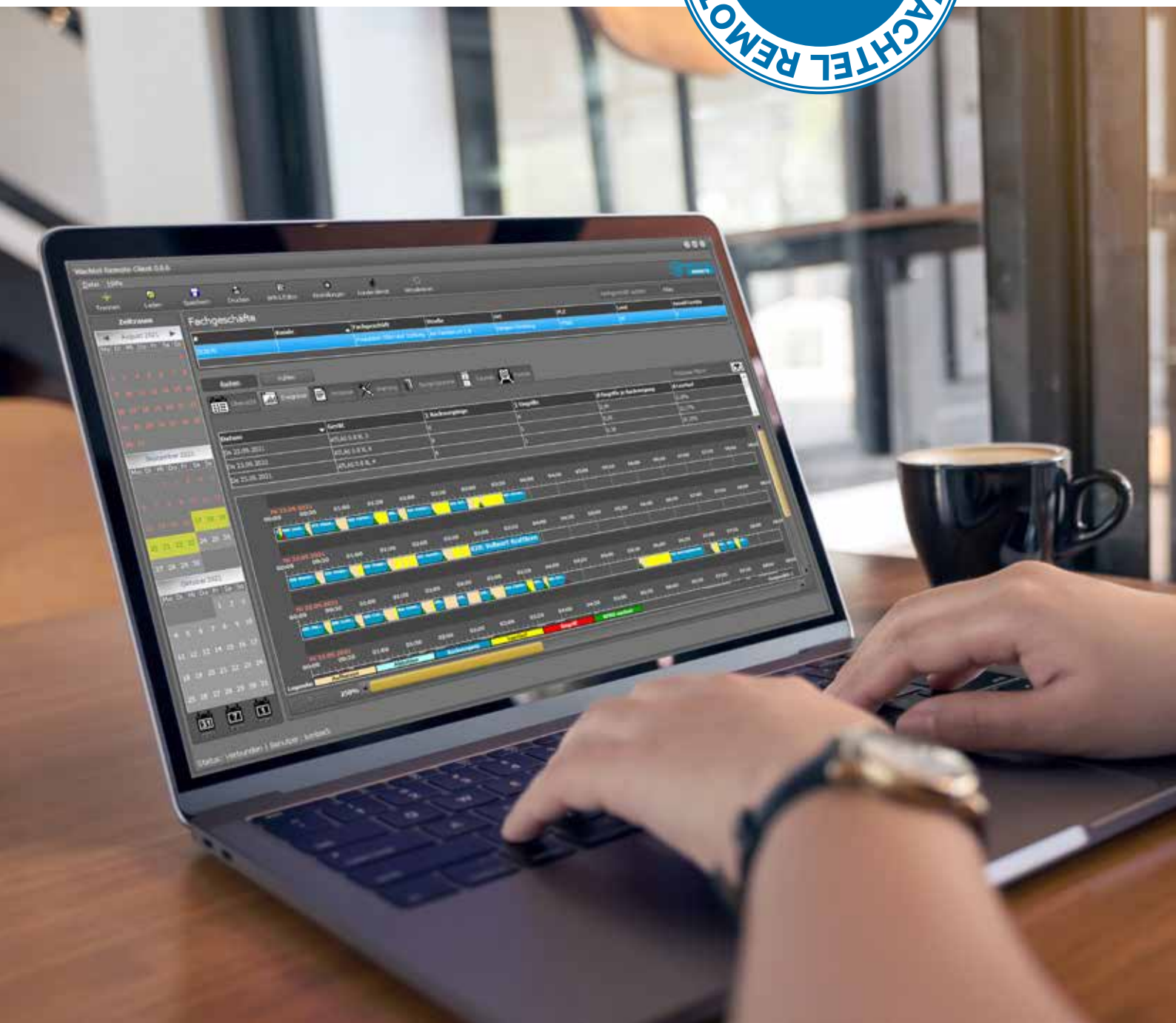
Mit der STANDBY ECO Funktion haben Sie die Möglichkeit, die Heizung manuell „auf Knopfdruck“ vorübergehend vollständig abzuschalten. Nutzen Sie diese Funktion, wenn absehbar ist, dass in einem Herd für eine gewisse Zeit nicht gebacken wird. Das Warmhalten leer stehender Backkammern ist ein kritischer 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.

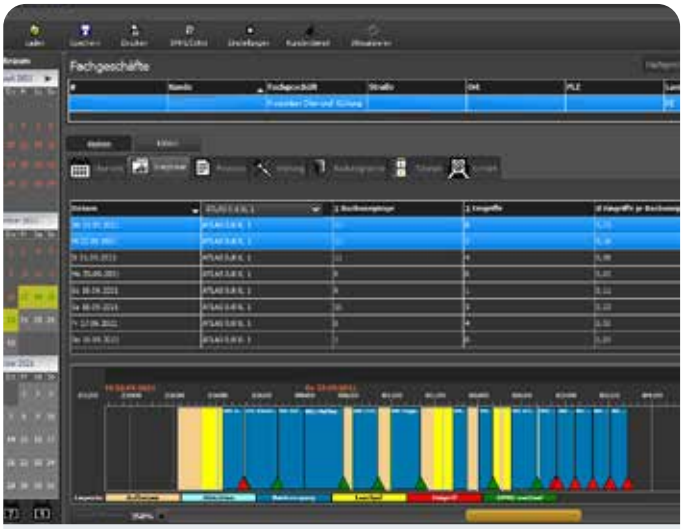
WACHTEL REMOTE
Stets informiert, immer dabei

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.



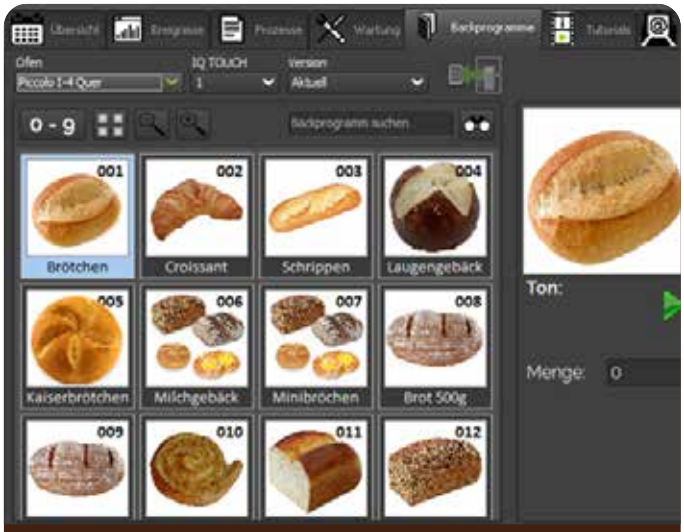
Maximale Transparenz in Echtzeit

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.



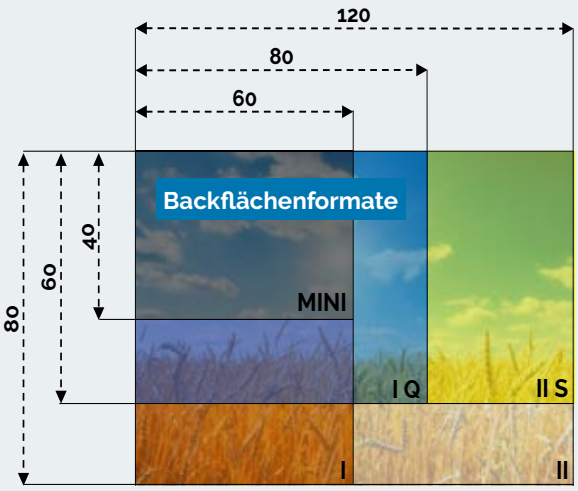
Next Level Backprogrammverwaltung

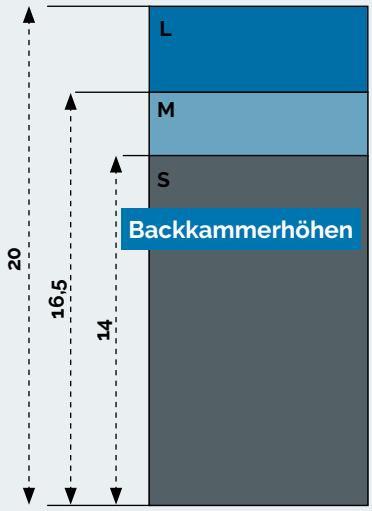
Erleben Sie die einfache und zeitsparende Verwaltung Ihrer Backprogramme! Dank WACHTEL REMOTE haben Sie die Möglichkeit, Ihre Backprogramme zentral zu verwalten und problemlos auf mehrere Filialen auszurollen. Übertragen Sie Ihre Programme entweder direkt im Online-Modus auf die IQ-TOUCH® Steuerung(en) 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

PICCOLO PRO® Plus	MINI	I	I Q	II S	II
Anzahl Herde	2 – 6	2 – 6	2 – 6	2 – 6	2 – 6
Anzahl Backbleche pro Herd [mm]					
400 mm × 600 mm	1	2	2	3	4
580 mm × 780 mm	0	1	1	1,5	2
600 mm × 800 mm	0	1	1	1,5	2
Nutzbares Herd-Innenmaß [mm]					
B	600	600	800	1.200	1.200
T	400	800	600	600	800
H	140, 165, 200	140, 165, 200	140, 165, 200	140, 165, 200	140, 165, 200
Ofenbreite [mm]	900	900	1.100	1.520	1.520
Ofen-Tiefe inkl. Anschlüsse [mm]	930	1.336	1.185	1.185	1.336
Schwadenabzugshaube [mm]					
Tiefe Vorbau	300	300	300	300	300
Höhe Vorbau	185	185	185	185	185
Haubenkranz	220	220	220	220	220
Schwadenleistung [ml]	600	600	600	1.200	1.200
Anschlussleistung je Herd (140, 165, 200) [kW]	3,7	5,0	5,15	7,8	8,9
Schwadenerzeuger [kW]	1,2	1,2	1,2	2,1	2,1
10er-Gärschrank [kW]	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3

Unsere PICCOLO PRO® Plus Modelle[1]





MINI PICCOLO PRO® Plus

40
60

PICCOLO PRO® Plus I

40
40
60

PICCOLO PRO® Plus I Q

60
40 40

PICCOLO PRO® Plus II S

60
40 40 40

PICCOLO PRO® Plus II

40
40
60 60

[1] Alle Maßeinheiten in cm

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