PICCOLO PRO®

GreenTech: Vorsprung durch
MULTI ZONE BAKING

WACHTEL

electro ovens
since 1923

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

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 Bedienerfreundlichkeit 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.

3 Jahre Garantie*

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 [1]

Energieeinsparung pro Ofen	33 %
CO_2-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 €**

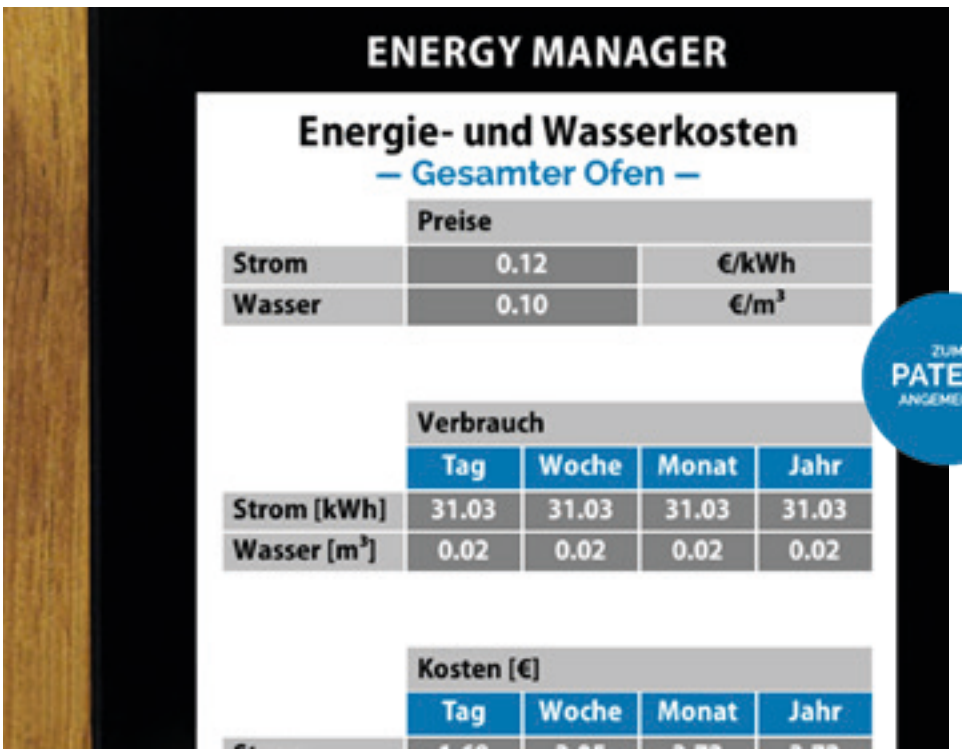
[1] KMU, Betriebstage im Jahr: 360, 7-Tage-Woche, 10 – 20 Backvorgänge pro Herd täglich, Ø-Backzeit: 20 min, Brötchen, Strompreis: 22,50 Ct/kWh, jährlicher Strompreisanstieg: 2 % pro Jahr, Ertragsrechnung ohne Diskontierungszinssatz

VDE Tested Bis zu 30 % geringerer Energieverbrauch www.VDEinfo.com ID. 40063081 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

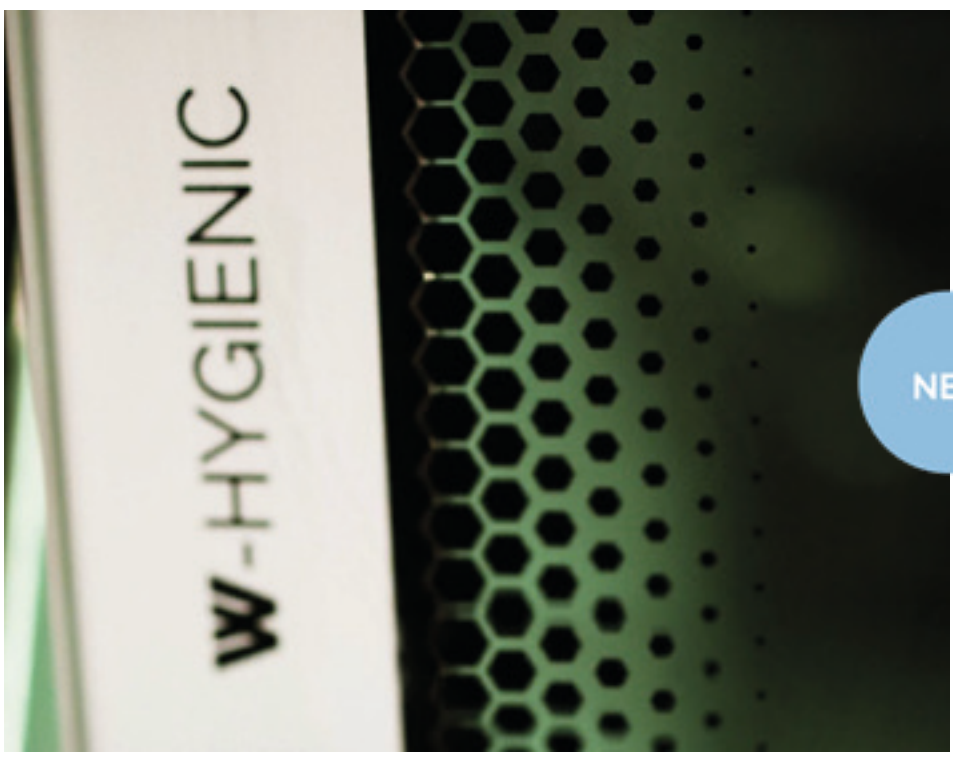
NEU

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)

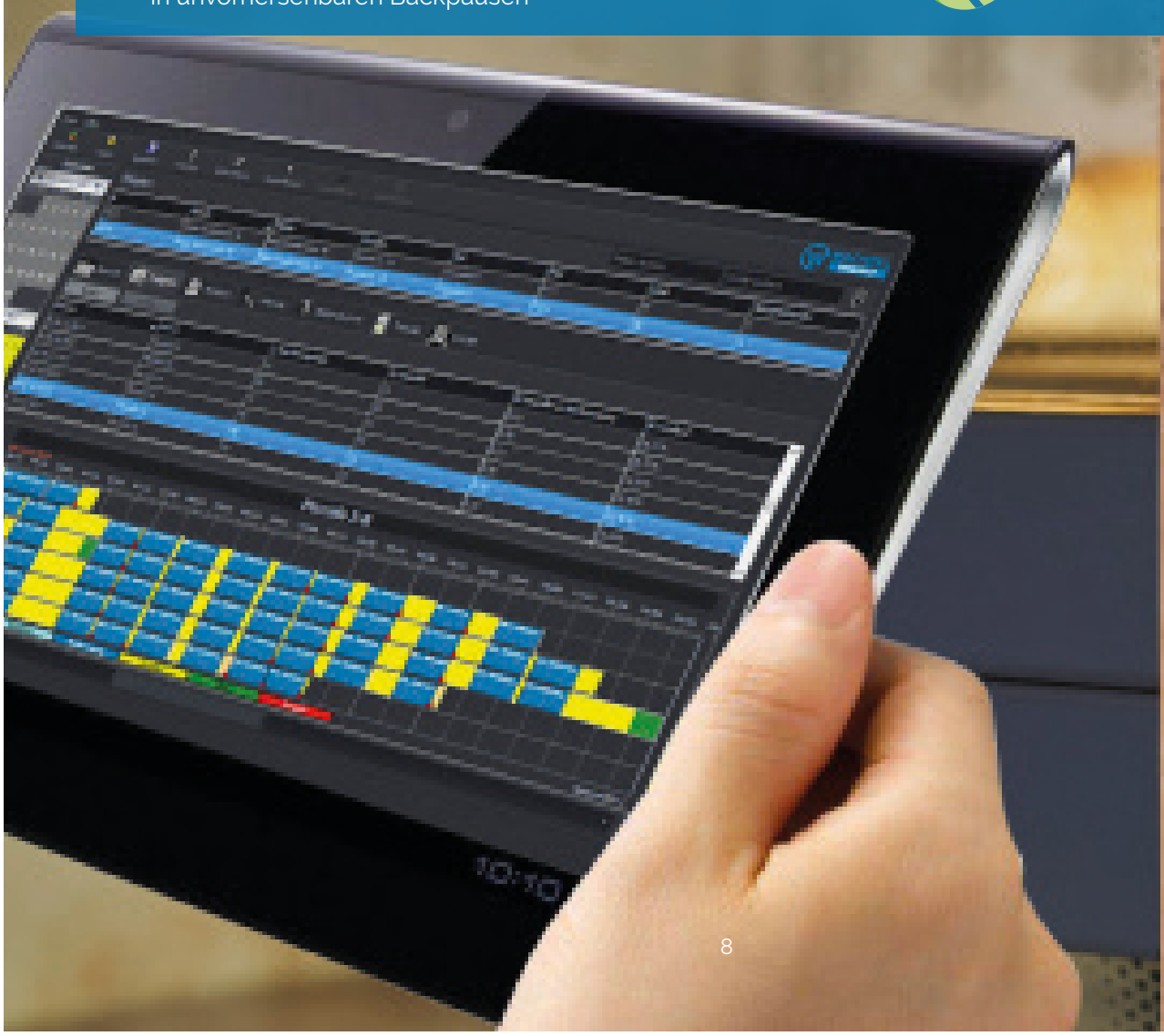
LEICHTLAUFROLLEN
verfügbar in den Höhen
70 mm, 108 mm und 155 mm

WACHTEL IQ TOUCH

- Hochauflösend, kontrastreich, brillante Farbgebung
- Hohe Blickwinkelstabilität: Gut einsehbar von allen Seiten
- Intuitiv bedienbar wie ein Smartphone auch mit mehlbestäubten Fingern
- 999 Automatikprogramme mit je 10 Phasen
- AUTO COPY: Automatische, geräteübergreifende Synchronisation von Backprogrammen
- Grafische Darstellung von Temperaturverläufen
- Layout der Funktionstasten, Signale und Produktbilder anpassbar
- Glasklare Hifi Audioausgabe mit individuell wählbaren Signaltönen
- Displaysperre für Reinigungszwecke
- Tutorials: Integrierte Lernvideos an der Steuerung
- POWER PILOT: kW-Begrenzer zum Kappen von Stromspitzen
- ENERGY MANAGER: Anzeige von Energie- und Wasserkosten sowie Leerstandszeiten
- Regelmäßige, kostenlose Software-Updates
- Schnittstelle zur Anbindung von Drittsoftware möglich (z. B. Shop-IQ)

IQ GREEN LABEL: Ökofunktionen zum Energieeinsparen

- SMART START: Effektive Backbereitschaftszeit für das automatische Aufheizen zum gewähltem Zeitpunkt
- STANDBY ECO: Standby-Modus auf Knopfdruck
- ECO SAFE: Automatische Temperaturabsenkung in unvorhersehbaren Backpausen



WACHTEL REMOTE

- Umfassende Monitoringsoftware zum Fernzugriff auf alle vernetzten IQ TOUCH und IQ COOL Steuerungen standortübergreifend und weltweit
- Alle wichtigen Betriebszustände, Ereignisse und Prozesse wie z. B. Aufheizphasen, Backbetrieb, Handeingriffe, Leerlaufzeiten und Ökofunktionen lückenlos erfassen
- Temperatur- und Backprogrammverläufe als anschauliche, aufschlussreiche Grafik
- Ofen- und Herdauslastung analysieren
- Leerstände von Herden reduzieren und Energieverbrauch senken
- Backprogrammverläufe aufrufen, Backprogramme erstellen, bearbeiten und ausrollen, Backprogrammhistorie rekonstruieren und ältere Stände abrufen
- Info über Wartungszustände und Lebensdauer von Verschleißteilen
- Serviceanfragen auslösen, Ersatzteile bestellen, Serviceberichte einsehen
- State-of-the-Art-Verschlüsselung für alle datenübertragenden Kanäle (TSL)
- Regelmäßige, kostenlose Software-Updates
- Schnittstelle zur Anbindung von Drittsoftware möglich

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				

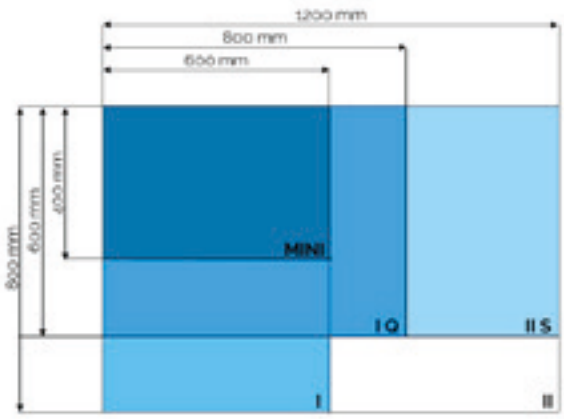
PICCOLO PRO®

Unsere Modelle[1]

MINI PICCOLO PRO

MINI PICCOLO PRO

40
60



PICCOLO PRO® I

PICCOLO PRO® I Q

PICCOLO CLASSIC

PICCOLO PRO® I

40
40
60

PICCOLO PRO® I Q

60
40 40

PICCOLO PRO® II-S

PICCOLO PRO® II

PICCOLO PRO® II

40
40
60 60

PICCOLO PRO® II S

60
40 40 40

[1] Maß-Angaben 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 vorbehalten. 12/2021

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

WACHTEL
electro ovens since 1923