Produktpalette

Bäckereiöfen und Bäckereikälte

WACHTEL

electro ovens
since 1923

UNSERE CATEGORY LEADERS

LADENÖFEN ETAGE	LADENÖFEN UMLUFT
STROM / ELEKTRO	
PICCOLO PRO®	THERMICO PLUS

ALLROUNDER ÖFEN STIKKEN	
STROM / ELEKTRO	GAS / BRENNER
ATLAS	

WACHTEL

electro ovens
since 1923

BROTÖFEN ETAGE

STROM / ELEKTRO | GAS / BRENNER

INFRA

COLUMBUS

KÄLTETECHNOLOGIEN

CO2 | KONVENTIONELL

COOL RISING® UND COOL RISING PLUS

KONFEKTIONIERBARE KÄLTEZELLEN

COBOX

AEROMAT

BÄCKEREIÖFEN

PICCOLO PRO®

HIGHLIGHTS

- MULTI ZONE BAKING: 4 Temperatursensoren und 4 separat geregelte Heizzonen vermeiden Stauhitze im hinteren Bereich und führen zu perfekt gleichmäßigen Backergebnissen und Energieeinsparungen
- ENERGY MANAGER: Leerstandszeitenanzeige zur Auslastungsoptimierung, Wasser-und Stromkostenreportings
- VDE-zertifiziert: Bis zu 33,6% Stromersparnis im Vergleich zum Vorgängermodell
- POWER STEAM: Runder, separat beheizter Schwadenapparat mit gusseisernem Herzstück für noch satteren Dampf
- Öffentliche Energieförderung des BMWi von bis zu 3.000 Euro (je nach Betriebsgröße, Backbetrieb und Energieeinsparkonzept)
- 3 Jahre Garantie: Bei Abschluss eines Wartungsvertrages in Deutschland
- Gläserner Gärschrank: Robuster Edelstahlgärraum mit neuer, verlässlicher Verdampfertechnologie. Bedienung erfolgt bequem über die IQ TOUCH Steuerung am Herd
- Bediensäule im WOOD DESIGN: Edelholzverkleidung nach Wahl
- BAKE BALANCE: Modernste PID Mess- und Regelungstechnik für stabilste Temperaturverhältnisse
- Langlebige LEDs in Haube und Herd: Hohe Energieeffizienz und ideale Ausleuchtung
- SOFT CLOSE DOOR: Leises Öffnen und Schließen der Herdtüren
- W-HYGIENIC: Einfachste Scheiben Ein-/Ausbautechnik
- IQ TOUCH 7 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool
- **PICCOLO CLASSIC***:* Schwarz, analoge Steuerung, vergoldete Elemente (23,5 kt), schwarze Herdscheibenverblendung, mechanische Schwadenschieber, auf Anfrage

STROM

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	1330	1185	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				

II-4	Zwei Bleche (600x800) je Herd, 4 Herde
I-5 Q	1 Blech (600x800) je Herd, 5 Herde, Backbleche quer
SCHWARZ	PICCOLO PRO® mit schwarzer Edelstahlfront
WOOD DESIGN	Nur bei schwarzen Öfen mit Herden gleicher Höhe

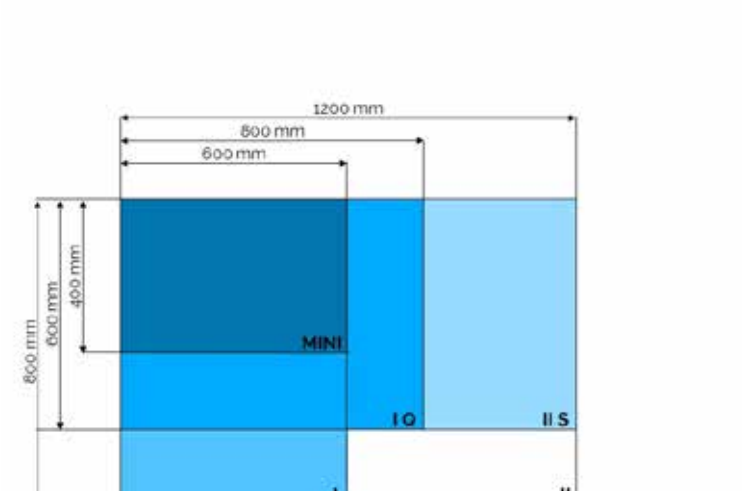
MODELLE & BACKBLECHBELEGUNG

MINI **PICCOLO PRO**

MINI **PICCOLO PRO**

40 cm

60 cm



PICCOLO PRO® I

PICCOLO PRO® I Q

PICCOLO I Q CLASSIC

PICCOLO PRO® I

40 cm

40 cm

60 cm

PICCOLO PRO® I Q

40 cm 40 cm

60 cm

PICCOLO PRO® II-S

PICCOLO PRO® II

PICCOLO PRO® II-S

40 cm 40 cm 40 cm

60 cm

PICCOLO PRO® II

40 cm

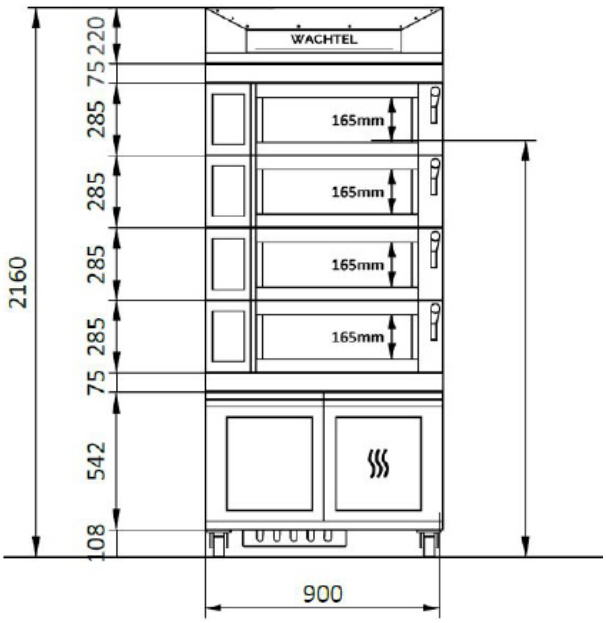
40 cm

60 cm 60 cm

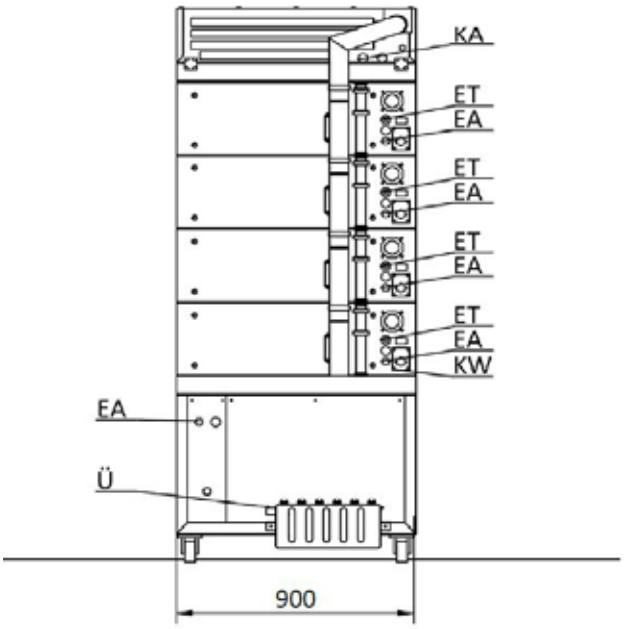
BEISPIEL – PICCOLO PRO® I-4

Backfläche: 1,92 m²

Anschlussleistung
Ofen: 17,6 kW / 400 V
Gärschrank: 2,8 kW / 230 V



FRONTANSICHT



RÜCKANSICHT

THERMICO PLUS

HIGHLIGHTS

- REFRESH: Programmgesteuerte Frischluftzufuhr für mehr Rösche
- Programmgesteuertes Abkühlen der Kammer für schnellere Sortimentswechsel
- Reversierender Umluftventilator mit elektrischer Motorbremse
    - » 10 Umluftdrehzahlen je Backphase zur Auswahl (Gebäckqualität)
    - » Drehrichtungsumkehr in 2 Sekunden für Gebäckgleichmäßigkeit
    - » Ventilator-Schnellstopp nach Türbetätigung (Energiesparen)
- IQ AIR Touch-Steuerung
- Backbereitschaftsfunktion
- LED-Leuchtmittel im Innenraum zur optimalen Kammerausleuchtung
- Werkzeugloser Aufklappmechanismus der Innenscheibe zur schnellen Reinigung
- Gärschrank mit Glastüren
    - » Hinterlüftete Glastür: Kein Beschlagen, freie Sicht
    - » Indirekte Luftführung: Gleichmäßiges Gären
    - » Indirektes LED-Licht: Energieeffizient, kein Blenden
    - » 5 Zoll-Touch Screen: Modern und bedienerfreundlich
- Internes Schwadensystem: Wassereinspritzung auf Umluftventilator
    - » Schwaden im Dauerimpuls
    - » Dampfgarfunktion
    - » Perfekt für TK-Ware
- Externes Schwadensystem: Separat beheizter Hochleistungschwadenapparat
- CLEAN WASH Selbstreinigungsprogramme

THERMICO PLUS		STANDARDMODELLE [1]		COMBI-MODELLE
		5 | 8 | 10	**5+5 | 5+8**	**5 | 8**
Anzahl Umluftbackkammern		1	2	1
Backblechmaße [mm]		400 x 600		
Anzahl Auflagen		5 | 8 | 10	10 | 13	5 | 8
Auflagenabstand [mm]		90 | 90 | 85	90	
Außenmaße Umluftkammern [mm]				
B		980		
T		825		
H		751 | 1021 | 1150	1502 | 1772	751 | 1021
Backofenmasse [kg]		156 | 193 | 225	312 | 349	156 | 193
COMBI Anzahl Etagenherde		---		1,2 | 1
COMBI PICCOLO Herdmaße				
B		---		600
T (MINI PICCOLO/PICCOLO I)		---		400/800
H		---		165, 200
Gesamtbackfläche [m²]		1.20 | 1,92 | 2,4	2,4 | 3,1	Je nach Konfiguration
Unterbau und Haube				
Haube, Ventilator	H = 336 mm	✓|✓|✓	✓|✓	✓|✓
Haube, Schwadenkondensator	H = 336 mm	✓|✓|✓	✓|✓	✓|✓
Zwischenstück (6 Bleche) [2]	H = 273 mm	✓| - | -	- | -	- | -
Gärschrank mit Glastüren (inkl. 20 mm Rollen)				
H (10 Bleche)	H = 580 mm	✓|✓|✓	✓|✓	- | -
H (16 Bleche)	H = 790 mm	✓|✓|✓	- | -	- | -
H (20 Bleche)	H = 930 mm	✓|✓|✓ [3]	- | -	- | -
COMBI H (6 Bleche)	H = 535 mm	- | - | -	- | -	✓|✓
Untergestell (inkl. 20 mm Rollen) [2]				
H (6 Bleche)	H = 497 mm	- | - | -	✓ [3] | -	- | -
H (10 Bleche)	H = 746 mm	✓|✓|✓	- | -	- | -
H (12 Bleche)	H = 896 mm	✓|✓ [3] |✓ [3]	- | -	- | -
COMBI H (6 Bleche)	H = 535 mm	- | - | -	- | -	✓|✓
Rollenmodul (inkl. 20 mm Rollen)	H = 207 mm	- | - | -	✓|✓	- | -
Reinigungsprogramme		**CLEAN WASH**	**Spülen**	**Manuell**
Dauer (Prg. 1/Prg. 2) [min]		75/105	30	120
Wasserverbrauch [l]		35	15	45
WACHTEL WASH Pulver		1 Tüte	---	Sprühlösung [4]
Reinigungsintervall (Prg. 1/Prg. 2)		tägl./wöch.	nach Bedarf	

[1] Türanschlag rechts (links Aufpreis)
[2] Verkleidet mit gebürstetem Edelstahl
[3] Einschießhöhe über 1800 mm
[4] Handelsübliche Sprühlösung gem. unserer Empfehlungen in der Betriebsanleitung)

5+8 Backkammer für 5 Bleche kombiniert mit Backkammer für 8 Bleche
COMBI Kombi-Ofen (Umluft plus Etage: MINI PICCOLO oder PICCOLO I)

MODELLE & BACKBLECHBELEGUNG

THERMICO PLUS 5

THERMICO PLUS 8

THERMICO PLUS 10

THERMICO PLUS 5, 8, 10

40 cm **x 5**

40 cm **x 8**

40 cm **x 10**

60 cm

THERMICO PLUS 5+5

THERMICO PLUS 5+8

THERMICO PLUS 5+5, 5+8

40 cm **x 10 (5+5)**

40 cm **x 13 (5+8)**

60 cm

THERMICO PLUS 5
COMBI MINI-1

THERMICO PLUS 5
COMBI MINI-2

THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-1/ MINI-2

40 cm **x 6 (5+1 Etagenherd)**

40 cm **x 7 (5+2 Etagenherde)**

60 cm

THERMICO PLUS 8
COMBI MINI-1

THERMICO PLUS 8 COMBI MINI-1

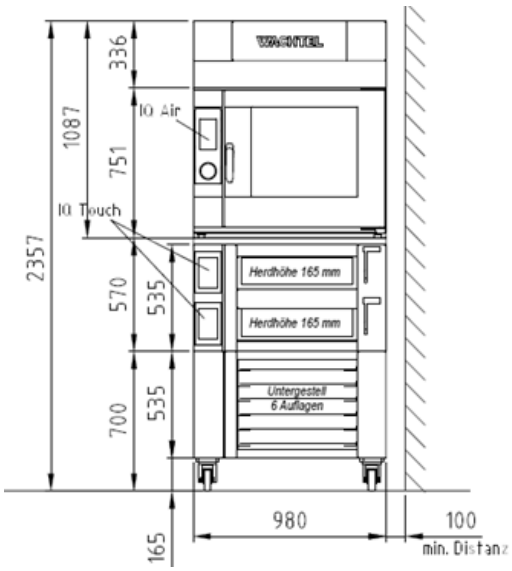
40 cm **x 9 (8+1 Etagenherd)**

60 cm

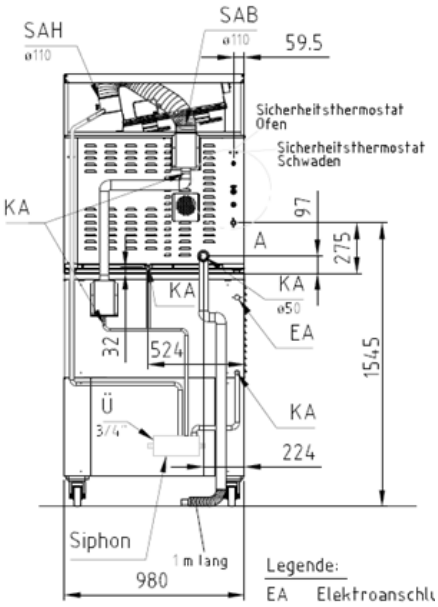
BEISPIEL – THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-2

Backfläche: 1,68 m²

Anschlussleistung
10 kW + 7,6 kW / 400 V



FRONTALANSICHT



RÜCKANSICHT

ATLAS
HIGHLIGHTS

- Passend für alle gängigen Stikkenwagen
- Schnellstartbrenner: Kein Vorspülen, Energie einsparen
- 2-Stufen-Brenner: Individuelles Backen, Energie einsparen
- Effizienter 5-Zugwärmetauscher (Öl/Gas) mit feuerungstechnischem Wirkungsgrad von 93 %
- AUTOPILOT AIR PRESSURE: Stabiler Druck, wetterstabile Backqualität
- Variierbare Umluftgeschwindigkeit (7 Stufen) im Backprogramm einstellbar
- ECO MULTI STEAM: Schwaden zurückgewinnen, Ressourcen und Kosten einsparen
- 3-fache Wärmeschutzverglasung: Minimierte Wärmeverluste, Energie einsparen
- Ergonomische Leichtlauftür mit Türbremse: Müheloses Öffnen und Verriegeln
- Werkzeuglos aufklappbare Scheiben: Schnell und einfach reinigen
- W-MAGNETIC: Magnetischer Messer- und Handschuhhalter
- LED-Beleuchtung innen und außen: Homogenes Licht, langlebig und energieeffizient
- LED-Statusfernanzeige in Haube: Farblich visualisierter Ofenstatus
- Kompakte, modulare Bauweise: Effiziente Raumausnutzung, rasche Montage
- Dreiseitig anstellbar, bauseits kein Ablauf notwendig: Flexible Stellplatzwahl
- Niedriger Anschlusswert: Reduzierte Leistungsspitzen, öffentliche Energieförderung
- IQ TOUCH 9 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool

STROM | ÖL/ GAS

ATLAS Standardmodelle		**0,8 S**	**0,8**	**0,8 XL**	**0,8 XL2**	**1,0**	**1,0 XL**	**1,0 XL2**	**1,1**	**1,1 XL**
Backblechmaße [mm]		600 x 800				600 x 1000			700 x 1100	
Maximale Stikkenwagenhöhe [cm]		1600	1830	1990		1830	1990		1830	1990
Anzahl Drehteller/Stikkenwagen		1			2	1		2	1	
Stikkenwagenauflagen		16/17	18/20	20/22	40/44	18/20	20/22	40/44	18/20	20/22
Auflagenabstand [mm]		78/73	83/74	83/75	83/75	83/74	83/75	83/75	83/74	83/75
Gesamtbackfläche [m²]		7,7/8,2	8,6/9,6	9,6/10,6	19,2/21,2	10,8/12	12/13,2	24/26,4	13,9/15,4	15,4/16,9
Backofenstellfläche [m²]		2,5	2,48		4,95	3,00		5,41	3,72	
Ofenaußenmaße [mm]										
B		1535			2155	1705		2320	1900	
T		1620			2290	1790		2440	1950	
H		2340	2560	2720	2960	2560	2720	2960	2560	2720
Erfdl. Mindestraumhöhe (+ Haube: 120 mm)										
a) Standardausführung		2630	2850	3010	3150	2850	3010	3150	2850	3010
b) versenkter Ofen B [1]	B	2610	2830	2990	3130	2830	2990	3130	2830	2990
c) geteiltes Umwälzergehäuse [2]	T	2460	2680	2840	---	268ß	284ß	---	2680	2840
d) Kombination: b) [1] und c) [2]	H	2440	2660	2820	---	2660	2820	---	2660	2820
e) bei liegender Einbringung	H	2892	3100	3200	---	3200	3300	---	3300	3400
Backofenmasse [kg]		1900	2000	2100	2800	2200	2300	3300	2400	2500
Schwadenleistung [l]		7,0		7,5	12,0	8,5		13,0	9,5	

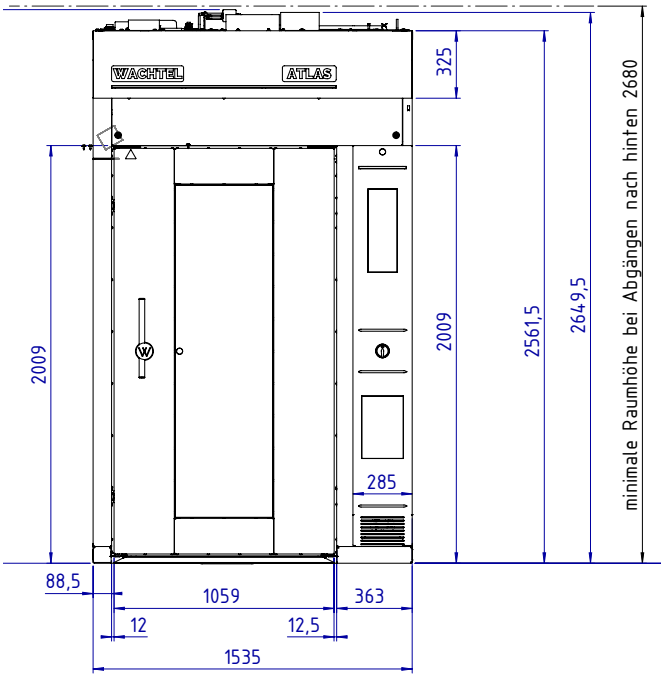
[1] Fast ebenerdiges Einfahren vom Stikkenwagen, zusätzlich 20 mm Raumhöhe einsparen
[2] Geteiltes Umwälzergehäuse: Raumhöhe einsparen, Einbau/Wartung frontseitig, Anschlüsse Rauchgas/Schwaden hinten

0,8	Backblechmaße: 600 mm x 800 mm
1,0	Backblechmaße: 600 mm x 1000 mm
1,1	Backblechmaße: 700 mm x 1100 mm
XL	Hohe Backkammer für Stikkenwagenhöhen von bis zu 1990 mm
2	2 Drehteller zur Aufnahme von 2 Stikkenwagen

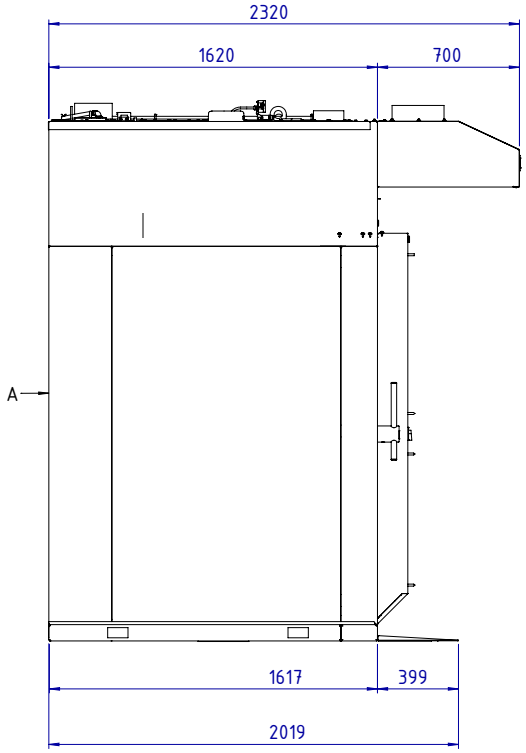
BEISPIEL – ATLAS 0.8

Backfläche: 9,6 m²

Anschlussleistung
Öl / Gas: 70 kW / 400 V
Elektro: 58 kW / 400 V



FRONTALANSICHT



SEITENANSICHT

INFRA, INFRA CLASSIC

HIGHLIGHTS

- Herdweise Steuerung von Oberhitze, Unterhitze und Schwadenheizung
- Separat beheizter Hochleistungsschwadenkasten (kammerweise)
- Keramikheizstäbe für sanfte Temperaturübergänge (hohe Gebäckgleichmäßigkeit)
- 15 mm starke Mineralsteinplatte (Steinofenbrot)
- IQ TOUCH 7 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool
- **INFRA CLASSIC**: Schwarz, analoge Steuerung, vergoldete Elemente (23,5 kt), schwarze Herdscheibenverblendung, mechanische Schwadenschieber
- Optional:
    - » W-TURBO für eine bewegte Backatmosphäre
    - » ICT: Infrarot Technologie für geringere Ausbackverluste und Energieverbräuche
    - » STEIN zum Backen in Schamotte Herden

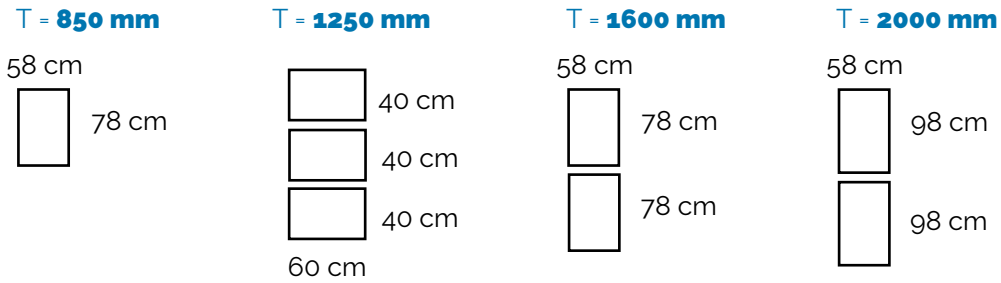
INFRA, INFRA CLASSIC Standardmodelle	**AE**	**CE**	**EE**
Anzahl Herde	4-5		
Anzahl Herde für COMFORT Lader [1]	max. 6		
Herdmaße [mm]			
B	600	1200	1800
T	800, 1200, 1600, 2000		1600, 2000
T für COMFORT Lader [1]	---	2400	
H für COMFORT Lader [1]	165		
H	200		
Gesamtbackfläche [m²]	1,92-6	3,8-12	11,5-18
Backofenmaße [mm] [2]			
B	1155	1750	2400
T	1590, 1990, 2410, 2880		2410, 2880
T für COMFORT Lader [1]	---	3280	
H für COMFORT Lader [1]	2345		
H	---	je nach Ausstattung	
Passend für automatische COMFORT-Lader [1]	---	K, M	G
Passend für manuelle Beschickungshilfen [3]	SEMILIFT & LOADER PRO		
INFRA CLASSIC			
Separate Bedieneinheit mit IQ TOUCH als Option	Aufpreis		

[1] Nicht beim INFRA CLASSIC
[2] Abweichende Maße bei Modellen mit Vorbau, Auszugsherden und für COMFORT Lader
[3] Für Backöfen mit Herdtiefen: 1600 mm oder 2000 mm

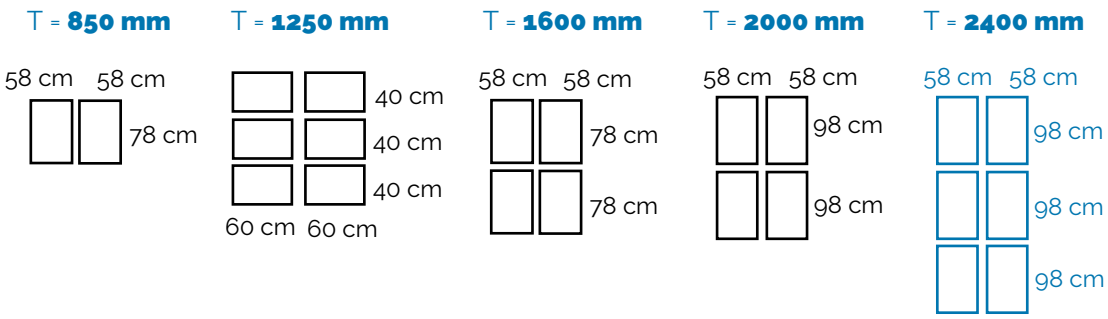
AE	A = Einfachbreite Herde (600mm), E = elektrische Beheizung
CE	C = Zweifachbreite Herde (1200mm), E = elektrische Beheizung
EE	E = Dreifachbreite Herde (1800mm), E = elektrische Beheizung
516	5 Herde, 1600 mm tief
96	9,6 m² Gesamtbackfläche
H	Mindestens ein zusätzlicher hoher Herd, 200 mm
A1	1 Auszugsherd, 200 mm, Backofen 60 mm breiter, Kombination mit anderen Extras auf Anfrage
STEIN	Alle Herde mit Steinofen-Schamottengewölbe, nicht kombinierbar mit ICT oder W-TURBO
W-TURBO	Zuschaltbare Konvektion, herdweise möglich, Backofen 180 mm tiefer
ICT	Backofen mit Infrared Ceramic Technology (mit Rohrheizkörpern)
CLASSIC	Ofen in schwarz mit Analogsteuerungen, Scheibenverblendungen und 23,5 kt vergoldeten Elementen

MODELLE & BACKBLECHBELEGUNG

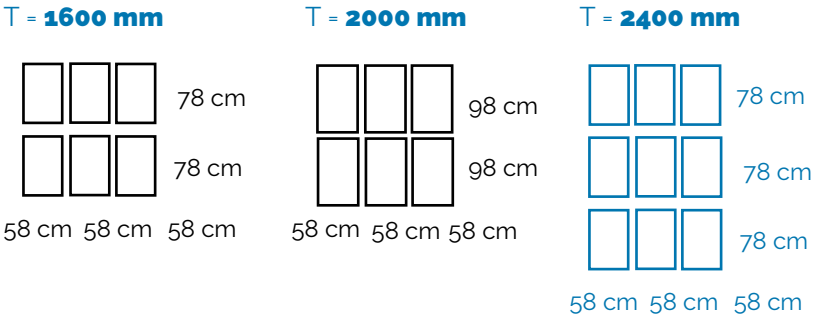
INFRA AE



INFRA CE



INFRA EE

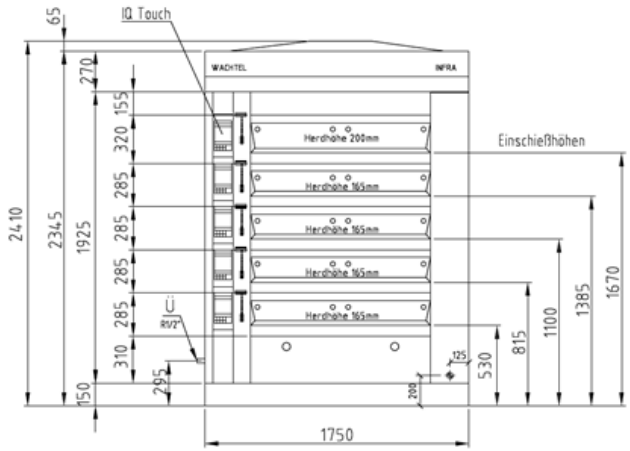


Backöfen mit Herdtiefen von 2.400 mm
sind als Sondermodell für die Kombination
mit automatischen COMFORT-Laderanlagen erhältlich.

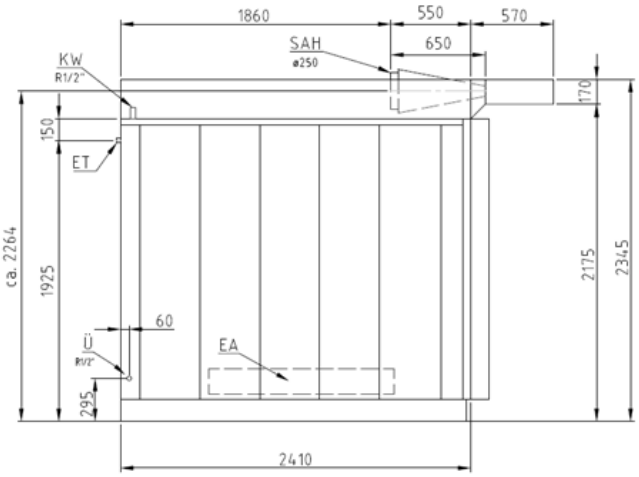
BEISPIEL – INFRA CE 516/96

Backfläche: 9,6 m²

Anschlussleistung
Ofen: 52 kW / 400 V
(mit Verriegelung)



FRONTALANSICHT



SEITENANSICHT

COLUMBUS

HIGHLIGHTS

- Parallelradiatoren für eine gleichmäßige Temperaturverteilung (Gebäckgleichmäßigkeit)
- JOYSTICK für die beidseitige Ofenbedienung
- Herdgruppenmanagement (2 oder 3 Herdgruppen, VARIOMAT oder TRIOMAT)
- Hochleistungsfähiges Einzelschwadensystem, Anordnung direkt im Flammkanal
- IQ TOUCH 9 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool
- 15 mm starke Mineralsteinplatte (Steinofenbrot)
- Energiesparende modulierende, zweistufige Brennertechnologie
- Gigantische Maximal-Backfläche von 43,2 m² (bei 9 Herden)
- Optional:
    - » ICT: Infrarot Technologie für geringere Ausbackverluste und Energieverbräuche
    - » STEIN zum Backen in Schamotte Herden

COLUMBUS	STANDARDMODELLE				COMFORT	
	C	E	CO	EO	CO	EO
Sitz des Energieteils	unten		oben		oben	oben
Anzahl Herde	4, 5		5,6		6	6
Anzahl Herdgruppen						
MONO (1)	M				M	M
VARIOMAT (2)	V				V	V
TRIOMAT (3)	---	---	T[1]	---	--	T
Herdmaße [mm]						
B	1200	1800	1200	1800	1200	1200, 2000
T	1600, 2000				2000, 2400	
H	165, 205				230	
H (Auszugsherd)	---	---	200		auf Anfrage	
Gesamtbackfläche [m²]	7,7 - 12	11,5 - 18	9,6 - 14,4	14,4 - 21,6	14,4 - 17,3	21,6 - 28,8
Backofenmaße [mm]						
B	1620	2220	1620	2220	1700	2300, 2500
T	2380, 2780		2780, 3180		3180. 3580	3180, 3580
H	2345		2700		3050	3050
Automatisierung	SEMILIFT/LOADER PRO				COMFORT/LOADER PRO	

[1] Mit 6 Herden

C	Zweifachbreite Herde: 1200 mm breite Herde
E	Dreifachbreite Herde: 1800 mm breite Herde
O	Energieteil oben, erhältlich ab 5 Herden
420	4 Herde, 2000 mm tief
96	9,6 m² Gesamtbackfläche
M	MONO: eine Temperatur für alle Herde
V	VARIOMAT: zwei Herdgruppen für zwei unterschiedliche Temperaturen gleichzeitig
T	TRIOMAT: drei Herdgruppen für drei unterschiedliche Temperaturen gleichzeitig
H	Mindestens ein zusätzlicher hoher Herd, 205 mm hoch
A2	2 Auszugsherde, 200 mm hoch
ICT	Backofen mit Infrared Ceramic Technology
W-TURBO	Zuschaltbare Konvektion, herdweise möglich, Backofen 180 mm tiefer
STEIN	Alle Herde mit Steinofen-Schamottengewölbe, nicht kombinierbar mit ICT oder W-TURBO
COMFORT	Ofenausführung für die automatisierte Produktion mit COMFORT-Ladesystemen

MODELLE & BACKBLECHBELEGUNG

COLUMBUS C

T = **1600 mm**

58 cm 58 cm

78 cm

78 cm

T = **2000 mm**

58 cm 58 cm

98 cm

98 cm

COLUMBUS CO

T = **1600 mm**

58 cm 58 cm

78 cm

78 cm

T = **2000 mm**

58 cm 58 cm

98 cm

98 cm

COLUMBUS E

T = **1600 mm**

58 cm 58 cm 58 cm

78 cm

78 cm

T = **2000 mm**

58 cm 58 cm 58 cm

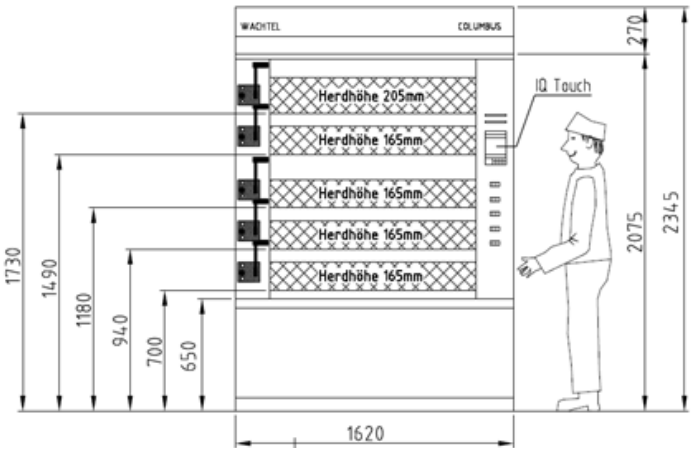
98 cm

98 cm

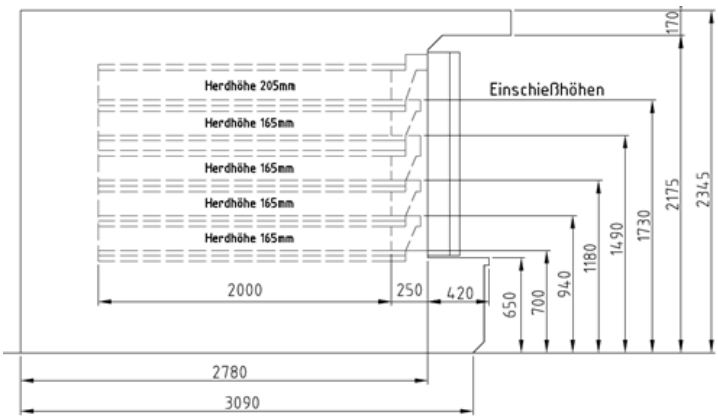
BEISPIEL – COLUMBUS C 516/96 V

Backfläche: 9,6 m²

Heizleistung
84 kW



FRONTALANSICHT



SEITENANSICHT

KÄLTETECHNIK

COPRO
HIGHLIGHTS

- 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
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool

COPRO	COPRO VA	COPRO TL	COPRO GV
	Tiefkühlen, Kühlen, Gären	**Tiefkühlen**	**Kühlen**
Temperaturbereich	-25 °C - +40 °C	-25 °C - 0 °C	-5 °C - +20 °C
Beschwadung	aktive Befeuchtung, Frischwassereinspritzung	keine	optional
Zellenfront	weiß	Edelstahl Leinenoptik	weiß
Zellen-Gehäuse	innen Edelstahl, außen weiß lackiert	innen & außen weiß lackiert, mit Edelstahlwandleisten	innen Edelstahl, außen weiß lackiert
Boden	Wanne, 3 mm	Plattenausführung, 3 mm	Plattenausführung, 3 mm
Dämmstärke	80 mm (Standard)	120 mm (Standard)	80 mm (Standard)
OPTIONEN			
WACHTEL BLUE	✓	---	✓
Befeuchtung	Ultraschallbefeuchtung	---	Aktive Befeuchtung
Dämmstärke	120/150 mm	150 mm Dämmstärke	120/150 mm
WATER CLEANING	✓	---	---
LWS-Schockecke	---	✓	---
Schnellabkühlzone	---	✓	---
Kerntemperaturfühler	---	✓	---
Auto Antau-Funktion	---	✓	---
Unterfrierschutz-Heizung	---	✓	---
Bodenunterlüftung	---	---	✓
Zellenfront mit schwarzer Leinenstruktur	✓	✓	✓
COOL CONTROL	✓	✓	✓
Türausführung	individuell [1]	individuell [1]	individuell [1]

[1] Oskar-Tür mit Griffleiste und integrierten Haftmagneten, automatische Schiebetür (elektrischer Betrieb), Doppelflügeltür, PVC-Pendeltür (hinter Drehtür montiert)

COPRO VA	COPRO Vollautomat
COPRO TL	COPRO Teiglagerzelle
COPRO GV	COPRO Gärverzögerer
COOL CONTROL	Fernwartung und -regelung der Anlage über den WACHTEL Kundenservice
WACHTEL BLUE	Hocheffiziente, blaue LED-Röhren für die Zerstörung von Toxinen und Pilzsporen
WATER CLEANING	Wasserfilter

COSCHOCK
HIGHLIGHTS

- Konvektionierbare Klimazelle zum Schockfrosten unverpackter Ware
- 10 Zoll große IQ COOL 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
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool

COSCHOCK	COSCHOCK FLASH	COSCHOCK SWIFT
	Höchstleistungsschockfroster	**Schockfroster**
Temperaturbereich	-35 ˚C bis -25 ˚C	-35 ˚C bis -25 ˚C
Leistung	Schockfrosten von ofenfrischen, bis zu 80˚C heißen Backwaren	Schockfrosten von ofenfrischen, bis zu 30˚C heißen Backwaren
Konservierungskapazitäten	90 kg - 480 kg / Stunde [1]	50 kg - 210 kg / Stunde [1]
Verdampfertechnik	Hochleistungsfähige Standverdamper [2]	Leistungsfähige Blockverdampfer [3]
Luftführung	Direkte Luftführung	LWS-Lamellenwandsystem [4]
OPTIONEN		
Durchschiebevariante	✓	
Durchlaufförderband	✓	
Kerntemperaturfühler	✓	
Dämmstärke	150 mm	
Edelstahldeckschichten	✓	
Unterfrierschutz-Heizung	✓	
Türausführung	individuell	
Zellenfront mit schwarzer Leinenstruktur	✓	
COOL CONTROL	✓	

1 Auf Wunsch auch mehr
2 Direkt neben den Stikkenwagen platziert für Höchstwerte an Abkühlleistung
3 In der Decke platziert
4 Für eine präzise Führung der konditionierten Luft über jedes einzelne Blech

COSERV

HIGHLIGHTS

- Lukenanlage zum Tiefkühllagern und Schockfrosten unverpackter Ware auf Blechen
- 10 Zoll große IQ COOL Steuerung auf Augenhöhe in der Tür eingelassen
- Praktische Revisionsluke
- Verdampfer mit großem Lamellenabstand, kein vorzeitiges Vereisen
- Tür-Schnapp-Verschluss mit Magnethalterung
- Hohe Luftfeuchte, geringe Luftgeschwindigkeiten
- Demontierbare Lukenanlage mit Edelstahlgehäuse
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl
- Wassergetriebener, 100 % FCKW-freier PUR-Dämmschaum (120 mm)
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool

KONVENTIONELL

COSERV	COSERV K				COSERV E [1]			
	Tiefkühlen				**Tiefkühlen und Schockfrosten**			
Temperaturbereich	-25 °C bis -10 °C				-35 °C bis -5 °C			
Aufnahmemenge	bis zu 480 Bleche: 400 x 800 mm, 400 x 600 mm							
Gleitschienenpaare	10 Stück pro Luke, verstellbar in 25 mm Schritten							
Verdampfertechnik	Hochleistungsfähige Standverdamper				Leistungsfähige Blockverdampfer			
Luftführung	Direkte Luftführung				LWS-Lamellenwandsystem			
Maße [mm]	K-4	K-6	K-8	K-10	E-3	E-5	E-7	E-9
B	1990	2865	3740	4615	2165	3040	3915	4800
T	1110				1180		1180/1335	1335
H	2540				2340			

[1] Separates Schockfach als variables Multifunktionsabteil zum Tiefkühlen oder Schockfrosten

COBOX
HIGHLIGHTS

- Steckerfertiges, platzsparendes Schranksystem zum Tiefkühllagern oder vollautomatischen Gären unverpackter Ware (für Bleche oder einen Stikkenwagen)
- 10 Zoll große IQ COOL Steuerung auf Augenhöhe in der Tür eingelassen
- Drehzahlgeregelte Luftgeschwindigkeiten
- Exklusive Verdampfer, großer Lamellenabstand: kein vorzeitiges Vereisen
- COBOX VA: Innenraum aus Edelstahl
- Frischwasser-Direkteinspritzung, selbstreinigend, kein Standwasser
- Abschließbarer Drehknebelverschluss
- Edelstahl-Tauwasserwanne, automatische Abtauung
- 2x Axiallüfter 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
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool

KONVENTIONELL

COBOX	COBOX VA		COBOX HLF	
	Tiefkühlen, Kühlen, Gären		**Tiefkühlen**	
Temperaturbereich	-25 °C bis +40 °C		-25 °C bis -5 °C	
Modelle	**VA-6080-5**	**VA-6080-5/B**	**HLF-6080-5**	**HLF-6080-5/B**
Maße [mm]				
B	780	960	780	960
T	1120	1000	1120	1000
H (steckerfertig)	2670	2610	2670	2610
H (mit Kältemaschine)	---	2270	---	2270
Blechgröße/Stikkenwagen [mm]	600 x 800 mm	650 x 800 mm	600 x 800 mm?	650 x 800 mm?
Anzahl Gleitschienen	serienmäßig 20	---	serienmäßig 20	---
Blechanzahl	maximal 60[1]	wagenabhängig	maximal 60[1]	wagenabhängig
OPTIONEN				
Außenverkleidung mit schwarzer Leinenstruktur	✓			
Kältemaschine separat montiert	✓			
COOL CONTROL	✓			

[1] Abstand 30 mm

COBOX VA — COBOX Vollautomat
COBOX HLF — COBOX Hochleistungsfroster
COOL CONTROL — Fernwartung und -regelung der Anlage über den WACHTEL Kundenservice

AEROMAT

HIGHLIGHTS

- Zellenfront aus hochwertigem, pflegeleichtem Edelstahl
- Türen mit verschiedenen Standardbreiten
- 60 mm dicker Bodenkonstruktion für ein stabileres Gärraumklima optional
- Moderne Isoliertechnik: 60 mm starke, PU-geschäumte, FCKW freie Sandwich-Paneelen
- Hygienische Ausführung der Decken- und Wandpaneele aus geschliffenem Edelstahl
- Solider Rammschutz im Inneren der Zelle
- Drehtüren aus Edelstahl mit rundumlaufender Türdichtung, nichtsteigenden Scharnieren und Sichtfenster
- Energiesparende, raumausleuchtende Lichtdecke mit Splitterschutz
- Ebenerdige Einfahrsituation
- Nut-Feder- und Schlossverbindungen für eine schnelle Montage der stabilen AEROMAT-Klimagärzellen
- Revisionsluke(n) für einen leichten und schnellen Zugang zur Technik
- Modernes Klimastandgerät:
  - Gleichmäßige Befeuchtung und Temperierung von hohen Raumvolumen in kurzen Zeiten
  - Optimale Befeuchtung des Raumes durch ideale Platzierung von Klimastandgeräten
  - Sofortiges Erreichen der eingestellten Klimaparameter nach Türbetätigung
  - Moderne, wartungsarme Technik für lange betriebssichere Zeiten
  - Robuste, hygienische Edelstahlkomplettverkleidung
  - KLIMA KOMFORT Steuerung: Temperatur, Feuchtigkeit, Gärzeit und Beleuchtung über die Zellen-Front

AEROMAT	Standardmodell
	Gären
Temperaturbereich	max. 35° C
Max. rel. Luftfeuchtigkeit (Sonderbau)	95% (99%)
Maße Klimastandgerät [mm]	
B (mit Ständer)	1465 (1565)
T (mit Ständer)	600 (655)
H	240
Wandstärke Gärraum [mm]	60
Türöffnung Gärraum (lichte Weite) [mm]	
Einzeltür	750/850/1050
Doppeltür	1610/1810
Seitlicher Rammschutz (jeweils) [mm]	15
Wasserzufluss (1/2"-Zuleitung) [l/min]	2
Spannung/Frequenz [V [Hz]]	400/50
Steuerspannung [V]	230
Steuerspannung Hygrostat [V]	24
Bauseitige Absicherung [A]	16
Anschlusswert [kW]	6

WACHTEL

WACHTEL

WACHTEL

WACHTEL
INFRA
WACHTEL

WACHTEL

ATLAS
WACHTEL

WACHTEL

Premium Backtechnologie

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnologie. 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. 03/2022

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