



THERMICO PLUS

Mit Backwaren und
Snacks glänzen



Das Multitalent für lukrative Geschäfte

Der THERMICO PLUS ist die Weiterentwicklung des klassischen Umluftofens. Bäcker und Konditoren, die ihr Sortiment vervollkommen möchten, haben mit diesem Ofen völlig neue Möglichkeiten ein vielfältiges Backwaren-Programm anzubieten. Auf kleinstem Raum bietet er bis zu 3,1 m² Backfläche. Das Schwaden-Dualsystem erlaubt es, nicht nur Schuss auf Schuss Hochglanz zu produzieren, sondern auch zahlreiche Speisen aromaschonend zu dämpfen. Kurbeln Sie neben dem klassischen Backwarensortiment auch das lukrative Snack- und Mittagsgeschäft an!

Schwaden-Dualsystem

Kombination von zwei Schwadensystemen in einem Ofen: Der Hochleistungsschwadenkasten ist „das“ Werkzeug für eine absolut satte Dampfgabe „Schuss auf Schuss“ bei höchstem Gebäckglanz. Die Frischwasser-Direkteinspritzung in das Zentrum des heißen, rotierenden Lüfterrads lässt Wasser in Sekunden verdampfen und durch den Luftstrom des Lüfters schnell und gleichmäßig im Backraum verteilen.

WACHTEL REFRESH

Mit der automatischen Frischluftzufuhr wird eine rasche und vollständige Entfeuchtung des Backraums erzielt. In der letzten Backphase aktiviert, lassen sich Knusprigkeit und Rösche steigern. Eine Frischluftzufuhr zwischen zwei Backvorgängen erlaubt schnellere Produktwechsel. Durch die Kombination der REFRESH-Funktion mit der Frischwasser-Direkteinspritzung lassen sich Abkühlprozesse noch weiter beschleunigen.

Baukastensystem

Die modulare Bauweise des THERMICO PLUS erlaubt viel Spielraum bei der Konfiguration und so einen vielfältig einsetzbaren Ladenbackofen. Sie erhalten den THERMICO PLUS, je nach Kapazitätsbedarf, in drei unterschiedlichen Größen, zum Produzieren auf 5, 8 oder 10 Backblechen, wahlweise auch mit Doppelbackkammern. Für echtes Steinofenbrot statten wir Ihren THERMICO PLUS mit PICCOLO-Etagenherden aus. Selbstverständlich erhalten Sie auch das passende Untergestell (für 6, 10 oder 12 Bleche). Zu einem wahren Glanzstück entwickelt sich der Gärschrank (für 10, 16 oder 20 Bleche). Er punktet gleich mehrfach mit Antibeschlag-Glastüren, 5 Zoll großer IQ AIR Touch-Steuerung (inkl. Gärbereitschaftsfunktion) und einer energiebewussten LED-Beleuchtung.

THERMICO PLUS	5 8 10	5+5 5+8	COMBI 5 8
Anzahl Umluftbackkammern	1	2	1
Backblechmaße [mm]	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Anzahl Auflagen	5 8 10	10 13	5 8
Auflagenabstand [mm]	90 90 85	90	90
Außenmaße Umluftkammern [mm]	B 980	980	980
	T 825	825	825
	H 751 1021 1150	1502 1772	751 1021
COMBI: Anzahl PICCOLO-Etagenherde	---	---	1 oder 2 1
COMBI: Herdmaße MINI PICCOLO (PICCOLO II) [mm]	B ---	---	600 (600)
	T ---	---	400 (800)
	H ---	---	165 oder 200
Masse Backkammer [kg]	156 193 225	312 349	je nach Konfiguration
Gesamtbackfläche [m ²]	1,20 1,92 2,40	2,40 3,10	1,44; 1,68 2,40

Das PLUS für mehr Bedienkomfort

Die Freiheiten, die wir Ihnen mit diesem Ofen an die Hand geben, sind gewaltig – und die Bedienung und Handhabung sind dabei kinderleicht. Die intuitiv bedienbare Steuerung ist mit vielen nützlichen Komfortfunktionen ausgestattet. Der Backprogrammstart wird automatisch nach der Beschickung ausgelöst. Smarte Schnellzugriffstasten erlauben individuelle Anpassungen des Backprozesses durch eine Zusatzschwadengabe oder eine Backzeitverlängerung. Die ressourcenschonende Selbstreinigung sorgt für strahlenden Glanz und ersetzt das mühselige Reinigen von Hand.

CLEAN WASH

Das im THERMICO PLUS serienmäßig integrierte Selbstreinigungssystem sorgt für kompromisslose Sauberkeit bis in den hintersten Winkel der Backkammer. Es werden nicht mehr als 35 Liter Wasser verbraucht. Nach der Trocknung schaltet sich der Backofen eigenständig ab. Bei aktivierter Backbereitschaft steht der Backofen am nächsten Tag für den ersten Schuss vollständig aufgeheizt bereit.

IQ AIR Steuerung

Das moderne Bedienkonzept glänzt mit einem 7 Zoll TFT-Touchdisplay. Die großen Icons und Grafiken werden in gestochen scharfer Qualität visualisiert. Selbst bei einstrahlendem Licht können die Inhalte bestens wahrgenommen werden. Zusätzlich lassen sich Einstellungen auch mittels multifunktionalem Drehknopf vornehmen, der dank integrierter LED-Technologie zusätzlich den aktuellen Ofenstatus signalisiert.

THERMICO PLUS COMBI

mit „gläsernem“ Gärschrank



Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Bäckereiofen, 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.



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