

# W-TURBO

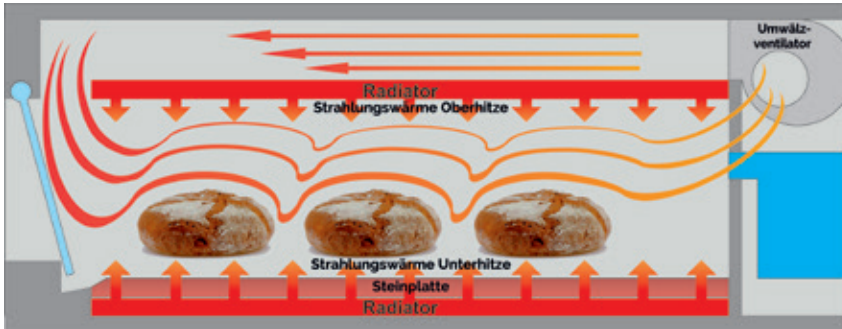
Leistungsoptimiertes Backen auf der Etage  
durch eine bewegte Backatmosphäre

**WACHTEL**

*since 1923*

# W-TURBO

## Einzigartige Kombination von Strahlungswärme und Umluft im Etagenbackofen



Unsere W-TURBO-Funktion vereint die Vorteile zweier Wärmeübertragungsformen:

Die ruhende Backatmosphäre wird mittels Umlüfter in Bewegung gesetzt. Auf diese Weise entsteht die einzigartige Kombination von Strahlungswärme und Konvektion (Umluft).



Sie profitieren von Energie- und Zeitvorteilen sowie von einer gesteigerten Backwarenqualität und Sortimentsvielfalt.

### Erhöhte Gebäckqualität

- gleichmäßig beschaffene Kruste, erhöhte Rösche, saftigere Krume und verlängerte Frischhaltung
- optimaler Ofentrieb aller Gebäcke
- Vorbackeffekt für reife Teige und schwere Brote
- gleichmäßigere Wärmeverteilung für erhöhte Gebäckqualität



### Erhöhte Sortimentsvielfalt

- W-TURBO kann per Computersteuerung für jeden einzelnen Herd aktiviert werden
- unterschiedlichste Backwaren können gleichzeitig gebacken werden (z.B. Rösche und weniger krustenreiche Gebäcke)

### Reduzierter Energieverbrauch und Zeitersparnis

- besserer Wärmeübergang führt zu optimaler Energieausnutzung
- durch Kombination mit ICT (Infrared Ceramic Technology) lässt sich die Wärmeübertragung weiter optimieren: Die Gebäckqualität ist in Frische und Qualität nicht zu übertreffen, zudem backen Sie noch energieeffizienter



**WACHTEL** GmbH  
Hans-Sachs-Straße 2-6  
40721 Hilden  
Phone +49 (0) 2103 490 40  
info@wachtel.de  
www.wachtel.de

**WACHTEL**  
Found in the best bakeries of the world