

Sehr verehrte Kundinnen und Kunden,
liebe **WACHTEL**-Freunde,

Was ist Backen? Seit Jahren tobt darüber ein Rechtsstreit zwischen dem Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks und Discountern. „Alles Frisch“ ist die neueste Marketing-Kampagne eines Discounters. Dabei scheint in dieser Branche eine andere Auffassung von Backen und Frische vorzuherrschen. Wir beliefern mit unseren Premium Geräten keine Discounter. Dadurch haben unsere Kunden die Möglichkeit, sich nicht nur mit ihrem qualitativ hochwertigen und frischen Gebäck zu differenzieren, sondern auch durch unsere Backöfen, die wir ausschließlich an echte Bäcker liefern, die auch noch handwerklich arbeiten. Diese Unternehmensphilosophie kostet uns möglicherweise etwas Wachstum und unsere deutschen Wettbewerber profitieren davon. Jedoch haben wir etwas dafür getan, dass familiengeführte & mittelständische Bäckereien gegenüber billiger, industrieller Massenware wettbewerbsfähig bleiben.

Top Backergebnisse, lange Lebensdauer und ein geringer Energieverbrauch - das sind die wichtigsten Merkmale unserer Backofenmodelle R-EVOLUTION, PICCOLO, INFRA und COLUMBUS. Unsere Kältetechnik punktet mit der energieeffizienten Langzeitführung COOL RISING und COOL RISING PLUS.

Aus diesem Grunde erfreuen sich diese Produkte reger Nachfrage und unser Unternehmen ist im ersten Halbjahr 2015 erfreulicherweise im Umsatz und Auftragseingang zweistellig gewachsen. Im Frühjahr 2015 haben wir die Modernisierung und Erweiterung unserer Produktion in Hilden erfolgreich abgeschlossen. Damit auch unsere neuen Mitarbeiter genug Platz bekommen, haben wir im August damit begonnen, ein modernes Verwaltungsgebäude zu errichten.

Wir werden auf der IBA in München auf dem Messestand in der Halle B5/Stand 110 mit einigen Neuheiten vertreten sein und würden uns freuen, Sie dort begrüßen zu dürfen. Gerne laden wir Sie auch, am Sonntag, den 13. September ab 10.00 Uhr, zu unserem Bayerischen Weißwurstfrühstück ein. Bis dahin verbleibe ich

mit den besten Grüßen



WACHTEL meets Weißwurst



WACHTEL
Found in the best bakeries of the world

Save-the-Date

Sonntag, 13.09.2015

ab 10:00 Uhr

Messegelände München

Halle/Stand: B5.110



Natürliches, nachhaltiges Kältemittel CO₂

Das neue, leistungsfähige Kältekonzept von WACHTEL mit Propan-Kohlendioxid-Kaskade ist ein wichtiger Baustein für ökologische Produktionen, die auf Nachhaltigkeit ausgerichtet sind.

Die Leistungsfähigkeit des CO₂-Kreislaufs zeigt sich im Tiefkühlbereich ganz deutlich. Hier können Stikkenwagen mit Teiglingen „Schuss-auf-Schuss“ eingeschoben werden, ohne dass die Raumtemperatur steigt. Die OCTOPUS Steuerung regelt dabei das Klima in allen Kältezellen absolut auktark und fordert immer genau die benötigte Leistung ab.

Das neue Kältekonzept arbeitet mit einem geschlossenen CO₂-Kältemittelkreislauf und einem geschlossenen Propan-Kältemittelkreislauf, die über eine Kaskade miteinander verknüpft sind. Das CO₂ kommt dann als Direktverdampfung an den Kühlstellen der Tieftemperatur-Anwendungen zum Einsatz und die im Technikraum über den Propan-Kreislauf erzeugte Kaltsole in den Kühlzellen im Plusbereich. Der Propan-Kreislauf sorgt zudem in der Kaskade selbst für die Kühlung des zweiten Kältemittel-Kreislaufs, also dem der CO₂-Anlage. Dazu ist dieser anstelle der üblichen Verflüssiger mit Luftkühlung mit Plattenwärmetauschern in deutlich kompakterer Bauform ausgestattet.

Aufgrund des höheren Druckniveaus sind die Anlage und alle Komponenten mit einem besonders leistungsfähigen Überwachungssystem ausgestattet. So wird die Anlage über eine ständig besetzte Kontrollstelle überwacht, die an 365 Tagen 24 Stunden erreichbar ist. Das System generiert bei Störungen unter anderem eine Voicemail.

Weltweite Präsenz



Oslo: PICCOLO I-4 CLASSIC Design



Prag: PICCOLO I-5 D CLASSIC Design



Warschau: PRESIDENT + COMFORT G

Wir schätzen die vertrauensvolle und langfristig orientierte Geschäftsbeziehung zu unseren Kunden. Die Zusammenarbeit geht über die reine Backofen- und Kältetechnikentwicklung und -fertigung hinaus. Sie umfasst ebenfalls die Unterstützung bei der Inbetriebnahme von Produkten, die Implementierung moderner Kälte- und Automatisierungskonzepte und regelmäßigen Service, Support und Trainings vor Ort. Durch die hauseigenen Service- und Montagetechniker an drei Servicestationen in Deutschland (Hilden bei Düsseldorf, Pulsnitz bei Dresden, Bräunlingen im Schwarzwald) sind ein fachgerechter Support, hohe Flexibilität und kurze Reaktionszeiten sichergestellt.

WACHTEL hat mit einem Netz von mehr als 250 Mitarbeitern und eigenen Tochtergesellschaften in Europa und Asien angefangen eine internationale Infrastruktur aufzubauen. Bereits heute generieren wir 50% unseres gesamten Umsatzes außerhalb unseres Heimatmarktes Deutschland. Mit unseren eigenen Tochtergesellschaften, Vertriebspartnern und Händlern ist WACHTEL in Europa, Asien, Nordamerika, Australien und Neuseeland präsent. Wir werden die nächsten Jahre diese regionale Nähe zu unseren internationalen Kunden durch Kompetenzzentren und Mitarbeiter vor Ort noch weiter intensivieren.

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world