



# ATLAS

Der wirklich sparsamere  
Stikkenofen





**Ihre Chance auf Förderung**  
Die Bäckerei Hoenen zählt sich zu den Ersten, die sich mit dem Kauf von sechs ATLAS-Stikkenöfen über öffentliche Fördermittel freuen durften. Tauschen auch Sie Ihren Bestandsöfen gegen den energieeffizienten ATLAS und profitieren Sie dadurch in mehrfacher Hinsicht: Sie sparen Energie, verkleinern Ihren ökologischen Fußabdruck und senken Ihre Betriebskosten.

## ATLAS: Der wirklich sparsamere Stikkenofen

Seit jeher verkörpern Stikkenöfen von **WACHTEL Innovation** und **branchenprägende Technologien**. Dabei stehen ein perfektes Backergebnis, eine **top Bedienerfreundlichkeit** und eine **hohe Energieeffizienz im Fokus unserer Ingenieurskünste**.

Seinen Vorsprung verschafft sich der Stikkenofen ATLAS durch eine Vielzahl facettenreicher Features: Mit dem patentierten Schwadenrückgewinnungssystem **ECO MULTI STEAM** spart der ATLAS bis zu 30 % Wasser und Energie bei der Schwadengabe ein.<sup>1</sup> Der serienmäßig integrierte **ENERGY MANAGER** zeigt Energie- und Wasserverbräuche sowie Betriebskosten und Leerstandszeiten auf einen Blick direkt an der IQ TOUCH Steuerung an. Der mit Gas bzw. Öl befeuerte ATLAS punktet durch einen Stufenbrenner. So kann dank unterschiedlicher Leistungsstufen Energie subtil zielgerichtet dosiert an die verschiedenen Bedürfnisse der Backwaren angepasst werden. Wir bieten den ATLAS mit Gas-/Öl-Brenner oder in der Elektro-Variante an. Auch Jahre nach der Installa-

tion ist der ATLAS auf andere Energiequellen umrüstbar. Zusätzlich überzeugt der Stikkenofen mit einem stilprägenden Design: Hochglänzendes Tiefschwarz trifft auf großflächige Glaselemente, gebürstetes Edelstahl und moderne LED-Technik.

### VDE-Zertifikat

Der ATLAS erhielt im Mai 2022 ein Zertifikat vom VDE, dem international akkreditierten Prüf- und Zertifizierungsinstitut. Somit ist Brief und Siegel darauf gegeben, dass der Stikkenofen ATLAS bis zu 31 % Energie einsparen kann und grundsätzlich förderfähig ist.<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Im Vergleich zum Vorgängermodell. Bei der VDE Zertifizierung im Mai 2022 wurde der ATLAS 2.0+ (Modell: 0.8 XL Gas) mit dem R-EVOLUTION (Modell: 1.8 Gas) verglichen. Der Energieverbrauch an diesen unterschiedlichen Gerätegenerationen wurde unter realitätsnahen Bedingungen ermittelt. Die Messungen des Energieverbrauchs erfolgten im Zusammenhang mit der Zubereitung verschiedener Backwaren. Die Energieeinsparung ist abhängig von den jeweilig getesteten Backwaren.

# ENERGY MANAGER

## Auslastung optimieren

Unser ENERGY MANAGER liefert anschauliche Grafiken zur Ofenauslastung als Wochenrückblick. Sie erhalten wertvolle Informationen zu Ofenleerständen und können daraus wertvolle Erkenntnisse für Ihren Backbetrieb ableiten. Das Warmhalten leer stehender Öfen birgt ein großes Energieeinsparpotential. Werden Backprozesse aufeinander abgestimmt lassen sich unnötige Energieverbräuche durch Wärmeverluste minimieren und Energiekosten einsparen. Jede eingesparte Kilowattstunde stellt sich für Sie direkt als zusätzlicher Gewinn dar!

## Betriebskosten im Blick

Der ENERGY MANAGER dokumentiert die Ressourcenverbräuche des Ofens exakt und liefert übersichtliche, tagesaktuelle Kostenreportings für unterschiedliche Zeitspannen (Tag, Woche, Monat, Jahr). So wissen Sie jederzeit, wieviel Wasser, Strom bzw. Gas/Öl verbraucht wurde und können die Wirksamkeit von Energiesparmaßnahmen nachverfolgen. Die Erfassung der Ressourcenverbräuche erfolgt kontinuierlich, womit Ihre Handlungen stets auf einer DIN EN ISO 50001 konformen Datenqualität basieren.



## ECO MULTI STEAM

Wir haben das erste Schwadenrückgewinnungssystem entwickelt, bei dem Schwaden im Abzug des Ofens "eingefangen" und während des Backvorgangs wieder in die Backkammer zurückgeleitet wird. So kann Dampf mehrfach genutzt werden. Zeitpunkt und Dauer der Schwadenrückgewinnung können Sie in jedem Backprogrammabschnitt individuell einstellen. Sichern Sie sich die Vorteile des innovativen ECO MULTI STEAM Systems! So senken Sie Ihre Energie- und Wasserverbräuche bei der Schwadengabe um bis zu 30 %.<sup>1</sup>

**PATENT ERHALTEN**

<sup>1</sup> im Vergleich zum Vorgängermodell

# ATLAS

Auf einen Blick

## **AUTOPILOT AIR PRESSURE: Automatische Druckregelung**

Wetterunabhängig konstante Druckverhältnisse, gleichbleibend hohe, reproduzierbare Gebäckqualität

## **Schnellstartbrenner (Öl/Gas)**

Kein energiekostendes Vorspülen, nur 3 bis 4 Sekunden bis zur Flammzündung, rasches Auf- und Nachheizen

## **Stufenbrenner mit dosierbarer Leistung (Öl/Gas)**

Individuelle Backleistung für jede Phase im Backprogramm einstellbar, bessere Backergebnisse, Energieeinsparungen

## **ECO MULTI STEAM: Patentierte Schwadenrückgewinnung**

Individuelle Schwadenrückführung für jede Phase im Backprogramm einstellbar, bis zu 30 % Dampfeinsparung\*

## **3-fache Wärmeschutzverglasung**

Geringste Energieverluste, minimierte Wärmeabstrahlung, werkzeugloses Aufklappen der Scheiben, schnelle Reinigung

## **Niedrige Anschlussleistung**

Reduzierte Leistungsspitzen, effizientes Schuss-auf-Schuss-Backen garantiert, erhöhte Förderfähigkeit

## **AKTIVE REFRESH Frischluft-Zufuhr**

Im Backprogramm einstellbare Frischluftzufuhr, vollständige Entfeuchtung der Backkammer, hervorragende Rösche

## **ACTIVE COOLDOWN Frischluft-Kühlung**

Bis zu 40 % kürzere Abkühlzeiten\*, fast doppelte so schnelle Produktwechsel, flexibler backen, Ofenauslastung optimieren

## **Plug-and-play Montage**

Kein Ablauf, 3-seitige Anstellbarkeit, flexible Stellplatzwahl, schnelle Montage, Inbetriebnahme und Wartungen

PATENT  
ERHALTEN

INNOVATIV

FÖRDERUNG

NEU

WACHTEL





**ALLROUNDER**  
**TOP BACKQUALITÄT**  
**HIGHTECH FUNKTIONALITÄT**  
**PLUG-AND-PLAY MONTAGE**  
**ENERGY SAVER**

INNOVATIV

**Hocheffizienter Wärmetauscher (ÖL/Gas)**

Überragende Wärmeübertragungsfläche,  
Wirkungsgrad 93 %, hohe Temperatur-Steigleistung

NEU

**WACHTEL IQ TOUCH 10-Zoll große IQ TOUCH**

Supergroße Benutzeroberfläche, beste Übersicht,  
detaillierte Darstellung, maximierter Bedienkomfort

ZUM  
PATENT  
ANGEMELDET

**ENERGY MANAGER**

Exakt dokumentierte Leerstandszeiten und Ressourcenver-  
bräuche, Wasser- und Energiekostenreportings auf einen Blick

INNOVATIV

**Leistungsfähiger Doppel-Schwadenapparat**

Hohe thermische Masse, große Verdampferoberfläche:  
"Schuss-auf-Schuss" Backen, kurze Erholzeiten, temperaturstabil

**Variierbare Luftumwälzung**

Individuelle Luftmenge für jede Phase im Backprogramm  
einstellbar, perfekte Backergebnisse quer durch's Sortiment

**Ergonomisch überzeugendes Türkonzept**

Leichtlauftür mit Türbremse, robuster Türgriff aus  
Edelstahl, müheloses Öffnen und Schließen

INNOVATIV

**Moderne LED-Technologie – innen und außen**

Homogene Ausleuchtung der Backkammer und der  
Arbeitsumgebung vor dem Ofen, hohe Lebensdauer

INNOVATIV

**W-MAGNETIC: Magnetische Haltevorrichtung**

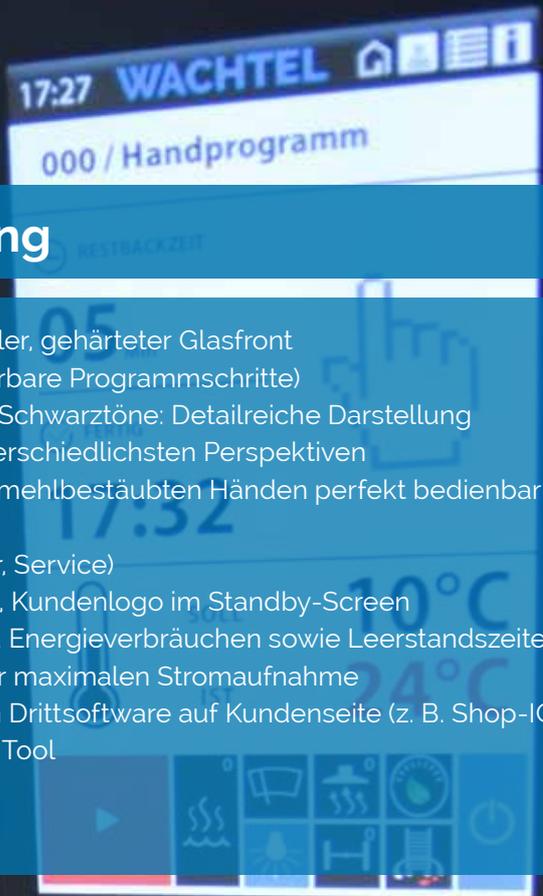
Praktischer magnetischer Halter für Bäckermesser und  
WACHTEL-Backhandschuhe auf ergonomischer Höhe

**Einer für alle: Stikkenwagenkompatibilität**

Drehtelleraufnahme passend für alle gängigen Stikkenwa-  
genfabrikate, hohe Belastbarkeit (bis zu 450 kg)

## IQ TOUCH: Hightech Steuerung

- 10 Zoll großes Touch-Display mit besonders stabiler, gehärteter Glasfront
- 999 Automatikprogramme (zehn frei programmierbare Programmschritte)
- Hochauflösend, kontrastreich, farbrillant & satte Schwarztöne: Detailreiche Darstellung
- Hohe Blickwinkelstabilität: Gut einsehbar aus unterschiedlichsten Perspektiven
- Hoher Schutz gegen Staub und Feuchtigkeit: mit mehlbestäubten Händen perfekt bedienbar
- Displaysperre für Reinigungszwecke
- Unterschiedliche Zugriffsrechte (Standard, Bäcker, Service)
- Individualisierbar: Menü, Signaltöne, Produktfotos, Kundenlogo im Standby-Screen
- ENERGY MANAGER zur Anzeige von Wasser- und Energieverbräuchen sowie Leerstandszeiten
- POWER PILOT: kW-Begrenzer zum Begrenzen der maximalen Stromaufnahme
- Offene Schnittstelle zur effektiven Anbindung von Drittsoftware auf Kundenseite (z. B. Shop-IQ)
- Vernetzt mit dem WACHTEL REMOTE Monitoring Tool
- Regelmäßige, kostenlose Software-Updates
- Benutzerführung in mehr als 15 Sprachen



## IQ GREEN LABEL Ökofunktionen

**Die Begriffe "IQ" und "GREEN" geben den Kurs bereits deutlich an: Intelligent in eine grüne Zukunft "steuern"!**

Mit dem **IQ GREEN LABEL** zeichnen wir unsere smartesten nachhaltigen Steuerungstechnologien aus. Möchten auch Sie Energie einsparen ohne auf Gebäckqualität oder Bedienkomfort zu verzichten? Dann lesen Sie weiter!

Die **SMART START** Funktion erlaubt Ihnen die Einstellung der „effektiven“ Backbereitschaftszeit. Dies ist die Zeit, zu der der Ofen komplett aufgeheizt für den ersten Schuss von Backwaren zur Verfügung steht.

Mit der **STANDBY ECO** Funktion können Sie, je nach erwartetem Kapazitätsbe-

darf, die Heizung quasi "auf Knopfdruck", manuell vollständig abschalten. Die Dauer der Backpause wird direkt an der IQ TOUCH Steuerung eingegeben. Das "Wiederaufheizen" erfolgt energieeffizient unter Berücksichtigung von Restwärme und gewähltem Backprogramm. So steht der Ofen zum gewünschten Zeitpunkt garantiert wieder vollständig backbereit zur Verfügung.

Sollte für einen gewissen Zeitraum in einem aufgeheizten Ofen weder ein Backprogramm noch die STANDBY ECO Funktion gestartet worden sein, kommt die Automatik-Funktion **ECO SAFE** ins Spiel: Sie versetzt den Ofen selbstständig in den Energiesparmodus und leitet eine Temperaturabsenkung auf einen Wert Ihrer Wahl ein.

### FERNZUGRIFF

Greifen Sie von jedem beliebigen Standort aus auf Ihre WACHTEL Produkte zu und checken Sie, „was läuft“! Behalten Sie die Kontrolle und fühlen Sie sich so, als wären Sie direkt an Ihrem Ofen oder Ihrer Kälteanlage vor Ort! Mit WACHTEL REMOTE können Sie alle Standorte Ihres Betriebs zentral überwachen.



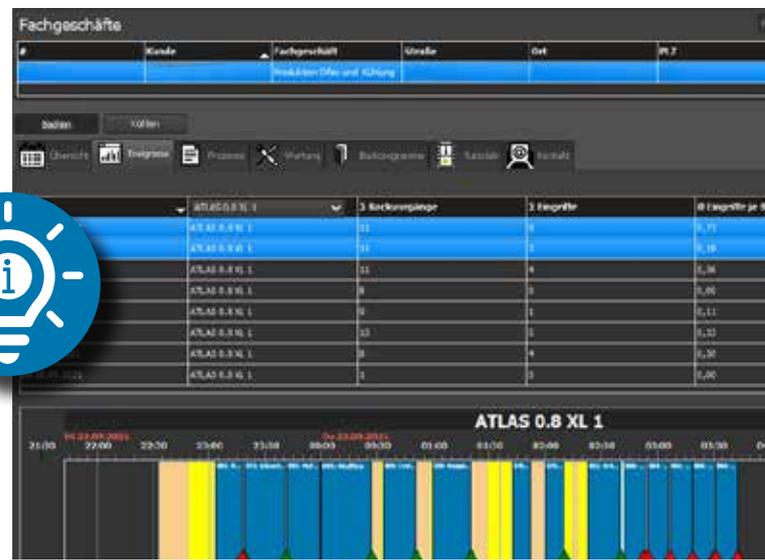
### MONITORING UND TRANSPARENZ

WACHTEL REMOTE übernimmt für Sie das lückenlose Monitoring wichtiger Anlagenbetriebszustände, Ereignisse und Prozesse in Echtzeit. Dazu gehören z. B. Aufheiz- und Abkühlphasen, Backbetrieb, Handeingriffe sowie aktive Ökofunktionen. Wenn Sie sich fragen, wann das letzte Backprogramm gestartet wurde, ob manuelle Eingriffe in ein laufendes Programm stattgefunden haben oder wie gut der Ofen oder ein einzelner Herd ausgelastet ist: WACHTEL REMOTE liefert Ihnen konkrete Antworten.



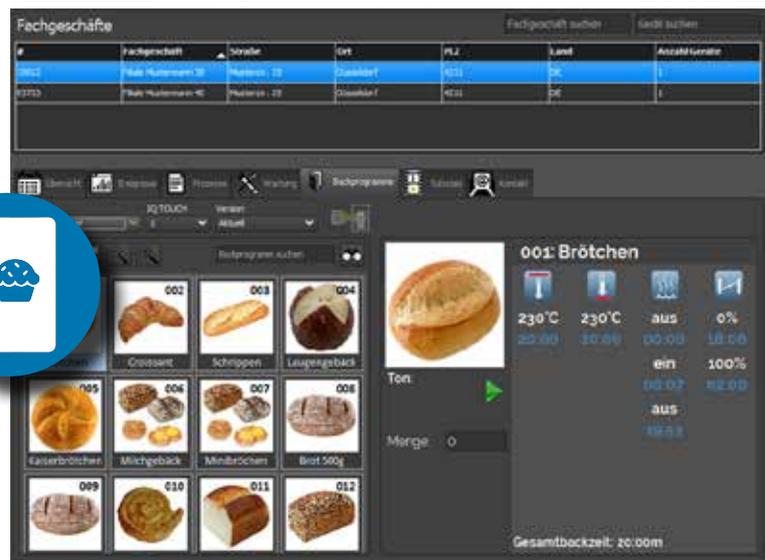
### PROZESSSICHERHEIT UND -OPTIMIERUNG

In seiner Funktion als Qualitätsmanagement-tool liefert Ihnen WACHTEL REMOTE eindeutig quantifizierte Kennzahlen (wie z. B. Herd- oder Ofenauslastung, Handeingriffe und Leerläufe pro Tag). Diese Kerninformationen helfen Ihnen dabei, Prozesse zu optimieren, Energie einzusparen und die Reproduzierbarkeit sowie Qualität Ihrer Backwaren zu steigern. So arbeiten Sie noch produktiver und wirtschaftlicher und erhöhen Ihre Profite langfristig.



### Backprogrammverwaltung

Mit WACHTEL REMOTE können Sie Ihre Backprogramme zentral verwalten und filialübergreifend ausrollen. Senden Sie Programme im Online-Modus direkt an die IQ TOUCH Steuerung(en) oder speichern Sie die Programme auf einem USB-Stick, um sie in der Bäckerei vor Ort einzuspielen!



TOP BACKQUALITÄT



W-MAGNETIC



HIGHTECH



INNOVATIV

ZUM  
PATENT  
ANGEMELDET

**ENERGY SAVER**



**ERGONOMIE**



**DESIGN**



**ALLROUNDER**



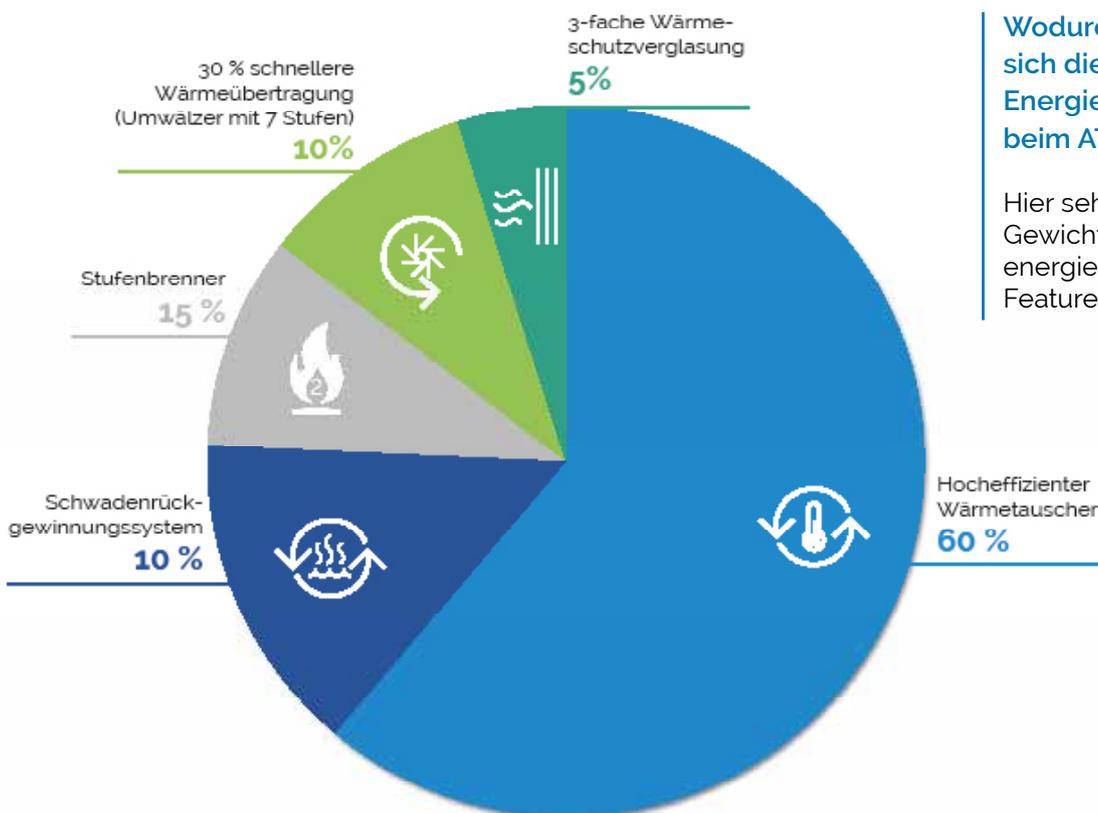


## ATLAS: Unser Allround-Talent im Energiesparen

In der Summe führen die innovativen Technologien des ATLAS zu erheblichen Energieeinsparungen und das rechnet sich schnell. Zumal es für energie- und CO<sub>2</sub>-sparende Modernisierungsmaßnahmen lukrative Förderprogramme gibt. Verbessern Sie Ihre Ökoeffizienz und sparen Sie Betriebskosten! Wir beraten Sie gerne.



Durchweg ein Allrounder: Auch Jahre nach der Installation jederzeit auf andere Energiequellen umrüstbar



Wodurch begründen sich die wesentlichen Energieeinsparungen beim ATLAS?

Hier sehen Sie die Gewichtung der einzelnen energiesparenden Features auf einen Blick.

## Technische Daten

### ATLAS 0.8 & 1.0

#### 0.8 S

#### 0.8

#### 0.8 XL

#### 1.0

#### 1.0 XL

Backblechmaße [mm]	600 x 800	600 x 800	600 x 800	600 x 1000	600 x 1000
Maximale Stikkenwagenhöhe	1610	1830	1990	1830	1990
Stikkenauflagen (Abstand [mm])	16 (78)/17 (73)	18 (83)/20 (74)	20 (83)/22 (75)	18 (83)/20 (74)	20 (83)/22 (75)
Gesamtbackfläche [m <sup>2</sup> ]	7,7/8,2	8,6/9,6	9,6/10,6	10,8/12	12/13,2
Stellfläche [m <sup>2</sup> ]	2,49	2,49	2,49	3,05	3,05
Erforderliche Raumhöhe (Standard)	2630	2850	3010	2850	3010
Beheizungsart	_____		Öl, Gas, Strom	_____	

### ATLAS 1.1 & DOPPEL

#### 1.1

#### 1.1 XL

#### 0.8 XL 2

#### 1.0 XL 2

Backblechmaße [mm]	700 x 1100	700 x 1100	600 x 800	600 x 1000
Maximale Stikkenwagenhöhe	1830	1990	1990	1990
Stikkenauflagen (83 mm Abstand)	18 (83)/20 (74)	20 (83)/22 (75)	40 (83)/44 (75)	40 (83)/44 (75)
Gesamtbackfläche [m <sup>2</sup> ]	13,9/15,4	15,4/16,9	19,2/21,2	24/26,4
Stellfläche [m <sup>2</sup> ]	3,68	3,68	4,93	5,66
Erforderliche Raumhöhe (Standard)	2850	3010	3150	3150
Beheizungsart	_____		Öl, Gas, Strom	_____



## Premium Bäckereitechnik

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnologie. 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.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 10/2022

**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](mailto:info@wachtel.de)  
[www.wachtel.de](http://www.wachtel.de)

