



ATLAS

Unser Meister aller Klassen
im Stikkenofen-Segment

WACHTEL

*electro ovens
since 1923*





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 Bestandssofen gegen den energieeffizienten ATLAS und profitieren Sie dadurch in mehrfacher Hinsicht: Sie sparen Energie. Sie verkleinern Ihren ökologischen Fußabdruck. Sie senken Ihre Betriebskosten und erhalten bis zu **25 % der Investitionssumme** bezuschusst!

ATLAS: Unser Meister aller Klassen

Seit jeher verkörpern Stikkenöfen von **WACHTEL Innovation** und branchenprägende Technologien. Dabei stehen ein perfektes Backergebnis, **High-tech-Funktionalität** und **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.¹ Der serienmäßig integrierte **ENERGY MANAGER** zeigt Energie- und Wasserverbräuchen sowie Betriebskosten und Leerstands-

zeiten 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 zielgerichtet dosiert an die verschiedenen Bedürfnisse der Backwaren angepasst werden. Für den überragenden feuerungstechnischen Wirkungsgrad von bis zu 93 % ist der hocheffiziente Rohrbündelwärmetauscher verantwortlich.

Zusätzlich überzeugt der Stikkenofen ATLAS auch mit einem stilprägenden Design: Hochglänzendes Tiefschwarz trifft auf großflächige Glaselemente und moderne LED-Technik.

¹ im Vergleich zum Vorgängermodell

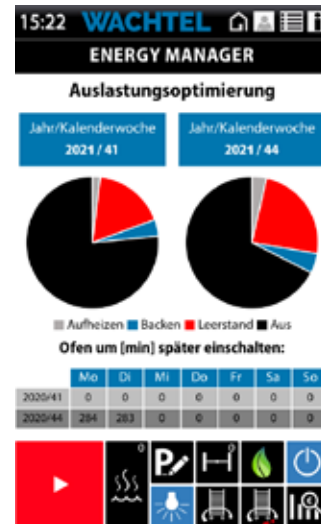
ENERGY MANAGER

Auslastung optimieren

Unser ENERGY MANAGER liefert Ihnen anschauliche Grafiken zur Ofenauslastung als Wochenrückblick. Sie erhalten Informationen zu Ofenleerständen und konkrete Handlungsempfehlungen, um Warmhaltezeiten und Energieverbräuche zu minimieren. Das Warmhalten leer stehender Öfen birgt ein großes Energieeinsparpotential. Jede eingesparte Kilowattstunde stellt sich für Sie direkt als zusätzlicher Gewinn dar.

Betriebskosten im Blick behalten

Der ENERGY MANAGER dokumentiert die Ressourcenverbräuche des Ofens exakt und liefert kompakt und übersichtlich 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 %.¹

**PATENT
ERHALTEN**

¹ 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



10-Zoll große IQ TOUCH

Supergroßer 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, farbbrillant, 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
- 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 Heizung mit wenigen „Fingertips“, quasi auf Knopfdruck, vollständig abschalten. Die Dauer der Backpause wird direkt an der IQ TOUCH Steuerung eingegeben. Das "Wiederaufheizen" erfolgt unter Berücksichtigung von Restwärme, Umgebungstemperatur und gewähltem Backprogramm. So steht der Ofen zum gewünschten Zeitpunkt garantiert wieder vollständig backbereit zur Verfügung.

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. Nachtstart war gestern.

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

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.



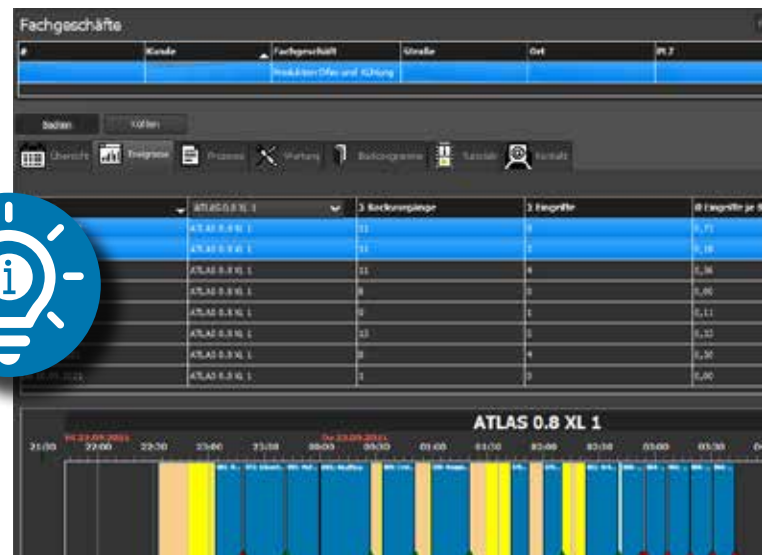
MONITORING UND TRANSPARENZ

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.



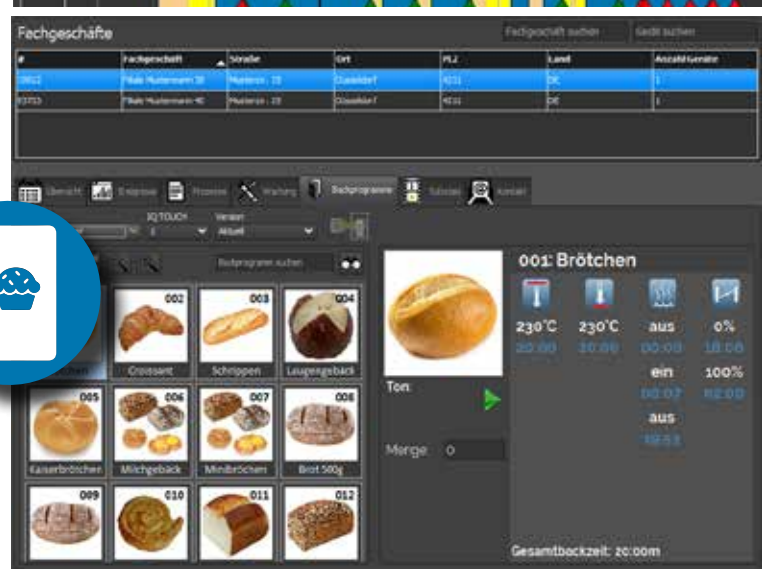
PROZESSSICHERHEIT UND -OPTIMIERUNG

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



INNOVATIV

HIGHTECH



ZUM
PATENT
ANGEMELDET

ENERGY SAVER



ERGONOMIE

DESIGN

ALLROUNDER

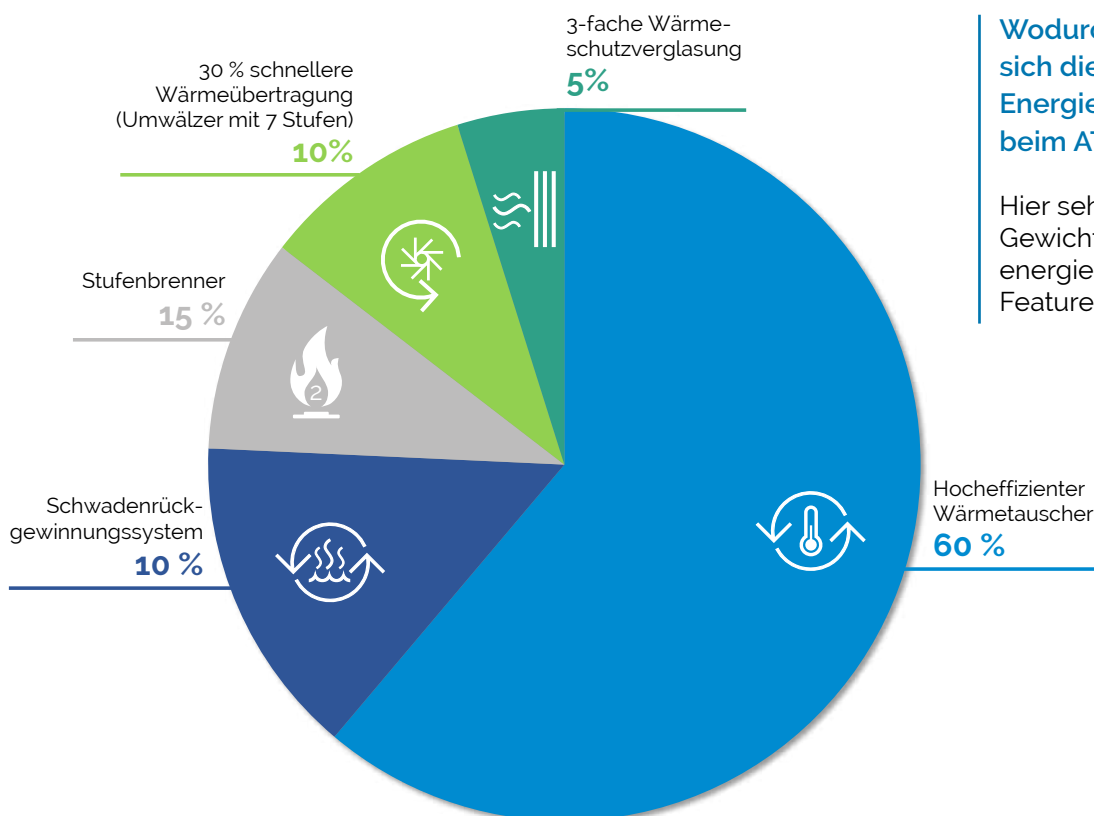


ATLAS: Unser Meister im Energiesparen

In der Summe führen die innovativen Technologien des ATLAS zu erheblichen Energieeinsparungen und das rechnet sich schnell. Zumal es für energie- und CO₂-sparende Modernisierungsmaßnahmen lukrative Förderprogramme gibt. Verbessern Sie Ihre Ökoeffizienz und sparen Sie Betriebskosten! Wir beraten Sie gerne.



**Öffentliche Energieförder-
förderung: Bis zu 25 %
des Kaufpreises
bei Austausch von
Bestandsöfen möglich**



**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	1600	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 [m²]	7,7/8,2	8,6/9,6	9,6/10,6	10,8/12	12/13,2
Stellfläche [m²]	2,48	2,48	2,48	3,0	3,0
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)	20 (83)/44 (75)
Gesamtbackfläche [m²]	13,9/15,4	15,4/16,9	19,2/21,2	24/26,4
Stellfläche [m²]	3,72	3,72	4,95	5,41
Erforderliche Raumhöhe (Standard)	2850	3010	3150	3150
Beheizungsart	Öl, Gas, Strom			



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

