



Produktpalette

Backöfen

WACHTEL

since 1923

PRODUKTMATRIX

		ETAGENÖFEN		
		STROM	ÖL / GAS	HOLZPELLETS
		HEIZSTÄBE	RAUCHGAS	STEIN
		WÄRMESTRAHLUNG KONTAKTWÄRME	WÄRMESTRAHLUNG KONTAKTWÄRME	WÄRMESTRAHLUNG KONTAKTWÄRME
LADEN		PICCOLO PREMIUM PICCOLO CLASSIC 		BONFIRE CLASSIC 
	PRODUKTION	INFRA INFRA CLASSIC 	COLUMBUS 	BONFIRE 

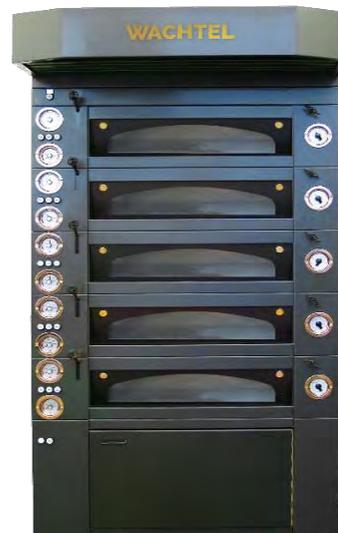
BACKÖFEN

UMLUFTÖFEN			LADEN
		STIKKENÖFEN DREHEND	
STROM	STROM	ÖL / GAS	LADEN
HEIZSTÄBE	HEIZSTÄBE	RAUCHGAS	
KONVEKTION	KONVEKTION	KONVEKTION	PRODUKTION
THERMICO THERMICO PLUS THERMICO (PLUS) COMBI	MINI COMET PLUS	---	
---	ATLAS	---	



PICCOLO, PICCOLO CLASSIC

HIGHLIGHTS



- ✓ Herdweise Steuerung von Oberhitze, Unterhitze und Schwadenheizung
- ✓ Keramikheizstäbe für sanfte Temperaturübergänge (hohe Gebäckgleichmäßigkeit)
- ✓ 15 mm starke Mineralsteinplatte (Steinofenbrot)
- ✓ Separat beheizter Hochleistungschwadenkasten (kammerweise)
- ✓ Werkzeuglose Scheibenausbautechnik
- ✓ IQ TOUCH 7 Zoll Steuerung
- ✓ IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
 - ☑ SMART START Backbereitschaft
 - ☑ STANDBY ECO Wiederbackbereitschaft
 - ☑ ECO SAFE Automatische Temperaturabsenkung
- ✓ POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer
- ✓ WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC
- ✓ **PICCOLO CLASSIC:** Schwarz, ANALOG-Steuerung, vergoldete Elemente (23,5 kt), schwarze Herdscheibenverblendung, mechanische Schwadenschieber

PICCOLO, PICCOLO CLASSIC | TECHNISCHE DATEN

Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen gelten immer die Werte des Typenschildes. Weitere Varianten auf Anfrage.			Einheit	PICCOLO PREMIUM / PICCOLO CLASSIC				
				Standardmodelle				
Anzahl Herde			---	MINI	I	IQ	IIS	II
Herdmaße	B T H	[mm]	---	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5
			600	600	800	1.200	1.200	
			400	800	600	600	800	
				140*, 165, 200				
Anzahl Backbleche pro Herd	400 mm x 600 mm		---	1	2	2	3	4
	580 mm x 780 mm		---	0	1	1	---	2
	600 mm x 800 mm		---	0	1	1	---	2
Backfläche je Herd			[m ²]	0,24	0,48	0,48	0,72	0,96
Gesamtbackfläche (2-5 Herde)			[m ²]	0,48 - 1,2	0,96 - 2,4	0,96 - 2,4	1,44 - 3,6	1,92 - 4,8
Backofen-Breite	PREMIUM & CLASSIC		B	973	973	1.173	1.573	1.573
	Durchschiebeherde		B	---	1.023	---	---	---
	FIRE-Herde		B	---	---	1.213	---	---
Backofen-Tiefe	PREMIUM & CLASSIC		T	865	1.240	1.050	1.050	1.240
	Durchschiebeherde		T	---	1.230	---	---	---
	FIRE-Herde		T	---	---	1.282	---	---
Backofenhöhe			H	Je nach Konfiguration (Baukastensystem)				
Unterbau und Haube				MINI	I	IQ	IIS	II
Haube, Ventilator	H = 250 mm		---	✓	✓	✓	✓	✓
Haube, SKG	H = 250 mm		---	SHOP	SHOP / 05	SHOP / 05	SHOP / 05	SHOP / 05
Zwischenstück	H = 332 mm		Blech-anzahl (40/60)	3	6	6	9	12
Gärschrank	H = 535 mm			6	12	12	18	24
Untergestell	H = 375/535			3/6	6/12	6/12	9/18	12/24
PICCOLO PREMIUM Optionen				MINI	I	IQ	IIS	II
Schwarze Edelstahlfront				Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis
Schwarze Scheibenverblendung				ohne Aufpreis	ohne Aufpreis	ohne Aufpreis	ohne Aufpreis	ohne Aufpreis
Mechanische Schwadenschieber				Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis
FIRE-Herde (ab drei Herden)				---	---	Aufpreis	---	---
Durchschiebeherde (D)				---	Aufpreis	---	---	---
PICCOLO CLASSIC Optionen				MINI	I	IQ	IIS	II
FIRE-Herde (ab drei Herden)				---	---	Aufpreis	---	---
Separate Bedieneinheit mit IQ TOUCH				Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis

* Ausnahme: Nicht beim PICCOLO CLASSIC und nicht bei FIRE-Herden

Nomenklaturerläuterung

- II-4
- I-5 Q
- PREMIUM
- CLASSIC
- FIRE
- D
- Schwarz

Zwei Bleche (600x800) je Herd, 4 Herde
 1 Blech (600x800) je Herd, 5 Herde, Backbleche quer
 PICCOLO in Silber mit Keramikheizstäben, IQ TOUCH und elektr. Schwadenschiebern
 PICCOLO in Schwarz mit Analogsteuerungen, Scheibenverblendungen und 23,5 kt vergoldete Bedienelementen
 Herdfeuer-Projektion (nur für PICCOLO I Q), EK-Bauweise (Herdhöhe 165/200 mm)
 PICCOLO zum Durchschieben der Bleche, Türen vorne und hinten (nur für PICCOLO I), EK-Bauweise
 PICCOLO mit schwarzer Edelstahlfront

PICCOLO, PICCOLO CLASSIC BACKBLECHBELEGUNG & MODELLE

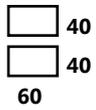
MINI PICCOLO



Backblechmaße (cm)

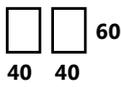


PICCOLO I



Backblechmaße (cm)

PICCOLO I Q



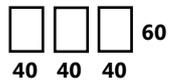
PICCOLO I Q



PICCOLO I Q CLASSIC

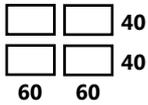


PICCOLO II S

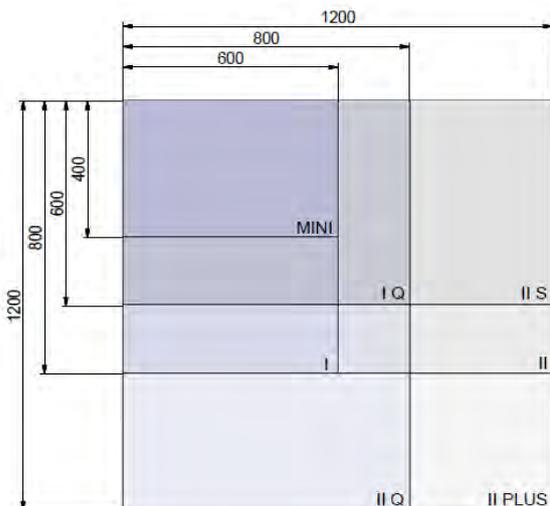


Backblechmaße (cm)

PICCOLO II



PICCOLO II



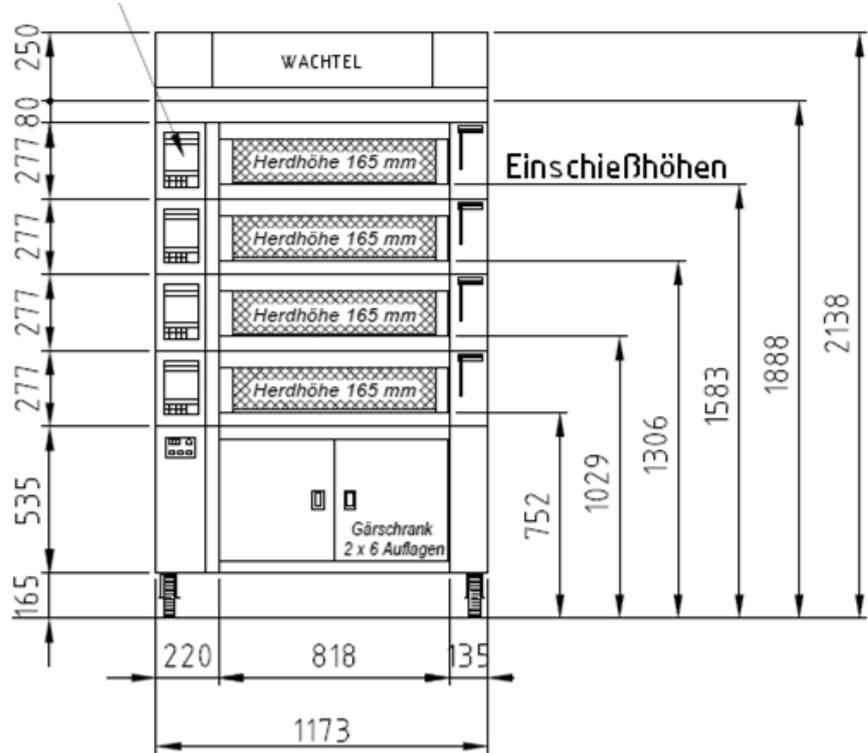
Laden

Etagenofen PICCOLO

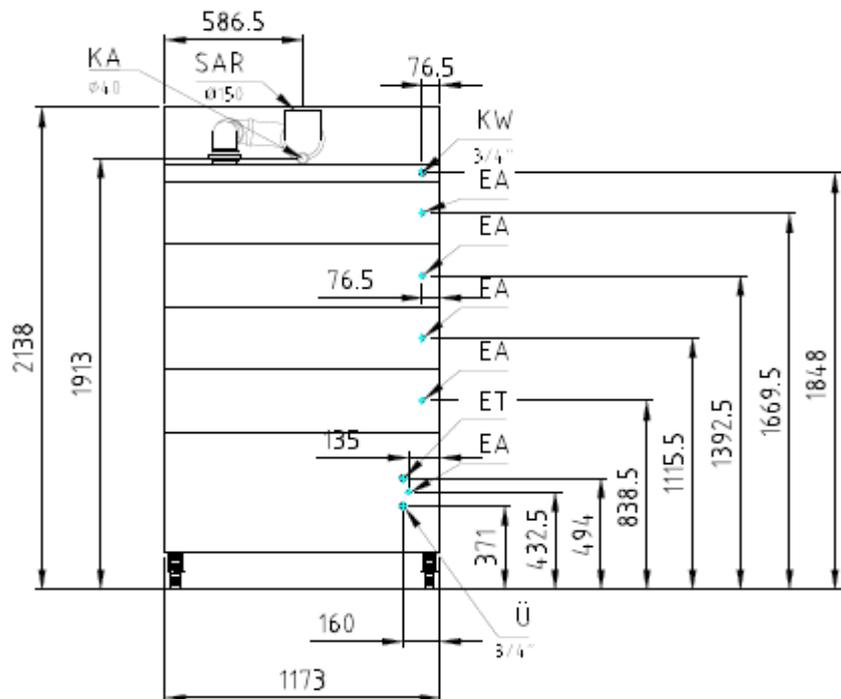
Strom

PICCOLO I-4 Q | BEISPIEL

PICCOLO I-4 Q



PICCOLO I-4 Q | Frontansicht



PICCOLO I-4 Q | Rückansicht

Anschlussleistung
Ofen:

17,6 kW / 400 V

Anschlussleistung
Gärschrank:

1,7 kW / 230 V

Backfläche
1,92 m²

THERMICO, THERMICO PLUS

HIGHLIGHTS



- ✓ Komplett aus Edelstahl
- ✓ REFRESH: Programmgesteuerte Frischluftzufuhr für mehr Rösche
- ✓ Programmgesteuertes Abkühlen der Kammer für schnelleren Sortimentswechsel
- ✓ Reversierender Umluftventilator mit elektrischer Motorbremse
 - ☑ 10 Umluftdrehzahlen je Backphase zur Auswahl (Gebäckqualität)
 - ☑ Drehrichtungsumkehr in 2 Sekunden für eine hohe Gebäckgleichmäßigkeit
 - ☑ Ventilator-Schnellstopp nach Türbetätigung (Energiesparen)
- ✓ IQ AIR Touch-Steuerung
- ✓ Backbereitschaftsfunktion
- ✓ LED-Leuchtmittel im Innenraum zur optimalen Kammerausleuchtung
- ✓ Werkzeugloser Aufklappmechanismus der Innenscheibe zur schnellen Reinigung
- ✓ Gärschrank mit Glastüren
 - ☑ Hinterlüftete Glastür: Kein Beschlagen, freie Sicht
 - ☑ Indirekte Luftführung: Gleichmäßiges Gären
 - ☑ Indirektes LED-Licht: Energieeffizient, kein Blenden
 - ☑ 5"-Touch Screen: Modern und bedienerfreundlich
- ✓ Internes Schwadensystem: Wassereinspritzung auf Umluftventilator
- ✓ **THERMICO PLUS:** Separat beheizter Hochleistungsschwadenapparat
 - ☑ Schwaden im Dauerimpuls
 - ☑ Dampfgarfunktion
 - ☑ Perfekt für TK-Ware
- ✓ **THERMICO PLUS:** CLEAN WASH Selbstreinigungsprogramme

THERMICO / THERMICO PLUS 5
THERMICO / THERMICO PLUS 8
THERMICO / THERMICO PLUS 10

 40 x 5
60

 40 x 8
60

 40 x 10
60

Backblechmaße [cm]

THERMICO / THERMICO PLUS 5+5
THERMICO / THERMICO PLUS 5+8

 40 x 10 (5 + 5)
60

 40 x 13 (5 + 8)
60

Backblechmaße [cm]

THERMICO / THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-1
THERMICO / THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-2

 40 x 6 (5 + 1 Etagenherd)
60

 40 x 7 (5 + 2 Etagenherde)
60

Backblechmaße [cm]

THERMICO PLUS 8 COMBI MINI-1

 40 x 9 (8 + 1 Etagenherd)
60

Backblechmaße [cm]



Laden

Umluftofen THERMICO, THERMICO PLUS

Strom

THERMICO, THERMICO PLUS | TECHNISCHE DATEN

Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen gelten immer die Werte des Typenschildes. Weitere Varianten auf Anfrage.				Einheit	THERMICO / THERMICO PLUS ①		COMBI	
					Standardmodelle		Standardmodelle	
					5 8 10	5+5 5+8	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 Umluftkammer(n)			B	[mm]	980	980	980	
			T		825	825	825	
			H		751 1.021 1.150	1.502 1.772	751 1.021	
Backofenmasse (THERMICO)				[kg]	126 157 210	252 314	126 157	
Backofenmasse (THERMICO PLUS)				[kg]	156 193 225	312 349	156 193	
COMBI Anzahl Etagenherde				---	---	---	1, 2 1	
COMBI PICCOLO Herdmaße MINI PICCOLO PICCOLO I			B	[mm]	---	---	600	
			T		---	---	400	
			T		---	---	800	
			H		---	---	165, 200	
Gesamtbackfläche				[m ²]	1,20 1,92 2,4	2,4 3,1	je nach Konfiguration	
Haube und Unterbau				[mm]	5 8 10	5+5 5+8	5 8	
Haube mit Verrohrung und Ventilator			H	336	✓ ✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	
Haube mit Schwadenkondensator			H	336	✓ ✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	
Zwischenstück ④	6	Bleche	H	273	✓ - -	- -	- -	
Gärschrank mit Glastüren (inkl. 20 mm Rollen)	10	Bleche	H	580	✓ ✓ ✓	✓ ✓	- -	
	16	Bleche	H	790	✓ ✓ ✓	- -	- -	
	20	Bleche	H	930	✓ ✓ ✓ ^③	- -	- -	
COMBI	6	Bleche	H	535	- - -	- -	✓ ✓	
	Untergestell ④ (inkl. 20 mm Rollen)	6	Bleche	H	497	- - -	✓ ^③ -	- -
		10	Bleche	H	746	✓ ✓ ✓	- -	- -
		12	Bleche	H	896	✓ ✓ ^③ ✓ ^③	- -	- -
COMBI	6	Bleche	H	535	- - -	- -	✓ ✓	
	Rollenmodul (inkl. 20 mm Rollen)			H	207	- - -	✓ ✓	- -
Reinigungsprogramme THERMICO PLUS					CLEAN WASH	Spülen	Manuell	
Dauer (Prg.1/Prg.2)				min	75/105	30	120	
Wasserverbrauch				l	35	15	45	
WACHTEL WASH Pulver				---	1 Tüte	---	Sprühlösung ②	
Reinigungsintervall (Prg.1/Prg.2)				---	tägl./wöch.	nach Bedarf	nach Bedarf	

① Türanschlag rechts (links Aufpreis)

② Handelsübliche Sprühlösung gem. unserer Empfehlungen in der Betriebsanleitung

③ Einschieβhöhe über 1.800 mm

④ THERMICO PLUS: Verkleidet mit gebürstetem Edelstahl

Nomenklaturerläuterung

THERMICO
PLUS
5+8
COMBI

Ofen ohne Hochleistungsschwadenkasten und ohne CLEAN WASH
mit Hochleistungsschwadenkasten, CLEAN WASH und REFRESH Funktion
Backkammer für 5 Bleche kombiniert mit Backkammer für 8 Bleche
Kombi-Ofen (Umluft plus Etage: MINI PICCOLO oder PICCOLO I)

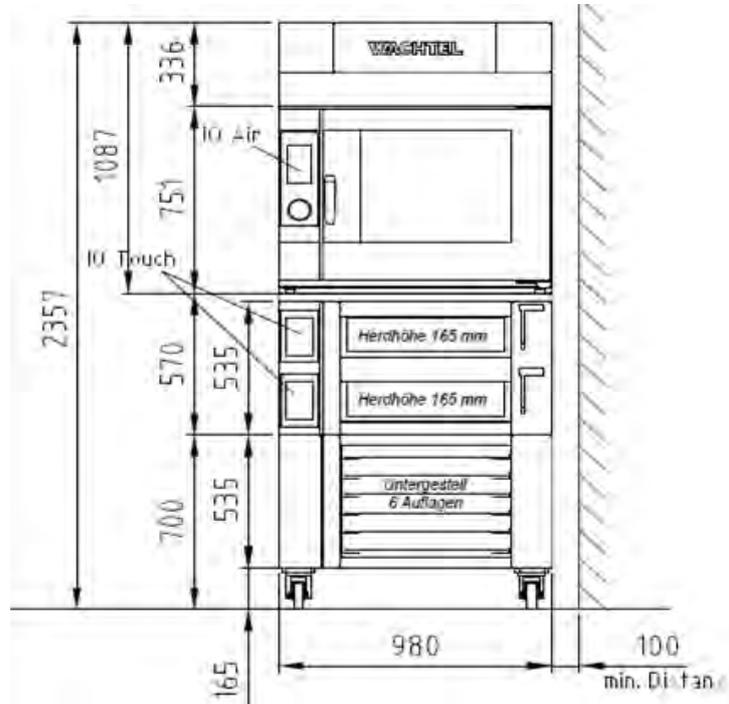
Laden

Umluftofen THERMICO PLUS COMBI

Strom

THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-2 | BEISPIEL

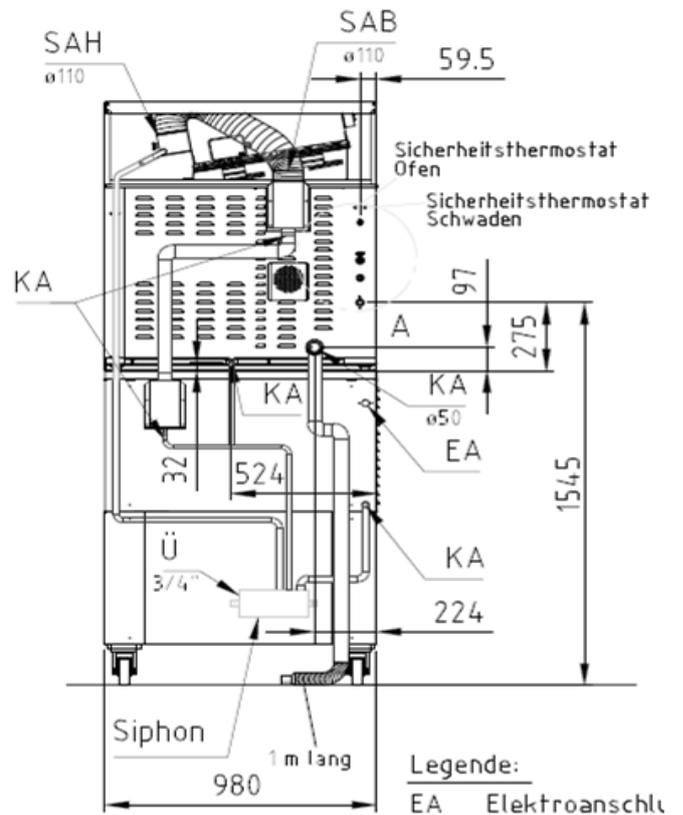
THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-2



THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-2 | Frontansicht

Anschlussleistung
10 kW + 7,6 kW
400 V

Backfläche
1,68 m²



THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-2 | Rückansicht

MINI COMET PLUS

HIGHLIGHTS



- ✓ Der einzige "Made in Germany" Laden-Umluftofen mit drehendem Stikken
- ✓ Eyecatcher und Publikumsmagnet durch die "Action" des Backblech-Karussells
- ✓ Allseitige, gleichförmige Luftumströmung der Backwaren
- ✓ Beste Energieausnutzung bei perfekter Luftgeschwindigkeit und Luftführung
- ✓ Leistungsfähiger Dampferzeuger: Mehr Glanz auf allen Gebäcken Schuss auf Schuss
- ✓ Die von Produktions-Stikkenofen bekannte, hohe Backqualität für den Laden
- ✓ Große Backfläche (2,4 m²) bei geringer Stellfläche (1,2 m²)
- ✓ WACHTEL QUICK LOADER für komfortables Be- und Entladen des Stikkens
- ✓ IQ TOUCH 7 Zoll Steuerung
- ✓ IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
 - ☑ SMART START Backbereitschaft
 - ☑ STANDBY ECO Wiederbackbereitschaft
 - ☑ ECO SAFE Automatische Temperaturabsenkung
- ✓ WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC

Laden

Stikkenofen MINI COMET PLUS

Strom

MINI COMET PLUS | TECHNISCHE DATEN

Anderungen vorbehalten. Bei Abweichungen gelten immer die Werte des Typenschildes. Weitere Varianten auf Anfrage.		Einheit	MINI COMET PLUS *
Anzahl Bleche		---	10
Backblechmaße		[mm]	400 x 600
Auflagenabstand		[mm]	83
Außenmaße Backkammer	B	[mm]	973
	T		1240
	H		1255
Höhe der Backofenfront		H [mm]	2215
Minimale Deckenhöhe **		H [mm]	2500
Gesamtbackfläche		[m ²]	2,4
Masse Backofen (circa)		[kg]	690
Haube und Unterbau		[mm]	MINI COMET PLUS *
Haube und Ventilator		H	200 mm (integriert)
Haube mit SKG 05 ***		H	200 mm (integriert)
Gärschrank	20 Bleche	H	795
Untergestell	20 Bleche	H	795
Untergestell COMBI	12 Bleche	H	---
Rollenmodul		H	55/165
Varianten		[mm]	MINI COMET PLUS *
Schwarze Edelstahlfront		---	✓

* Türanschlag wählbar, Steuerseite rechts

** Inkl. Haube und Verrohrung, Zugänglichkeit für Wartungen, Gärschrank, 165 mm hohe Rollen

*** Schwadenkondensatgerät, separat aufzustellen

Nomenklaturerläuterung

schwarz

| Schwarze Edelstahlfront

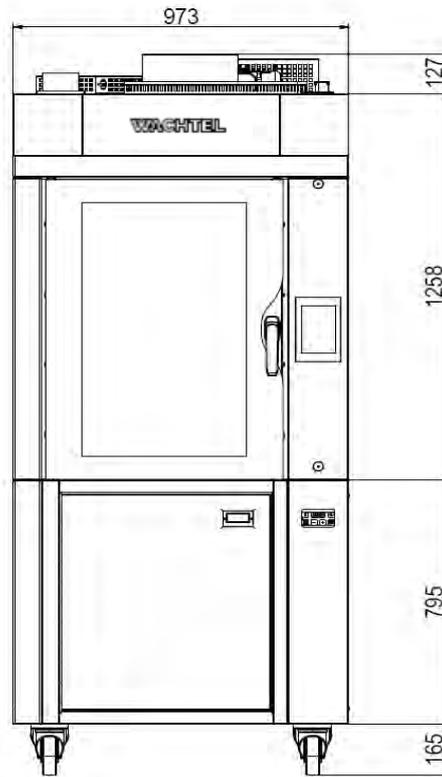
Laden

Stikkenofen MINI COMET

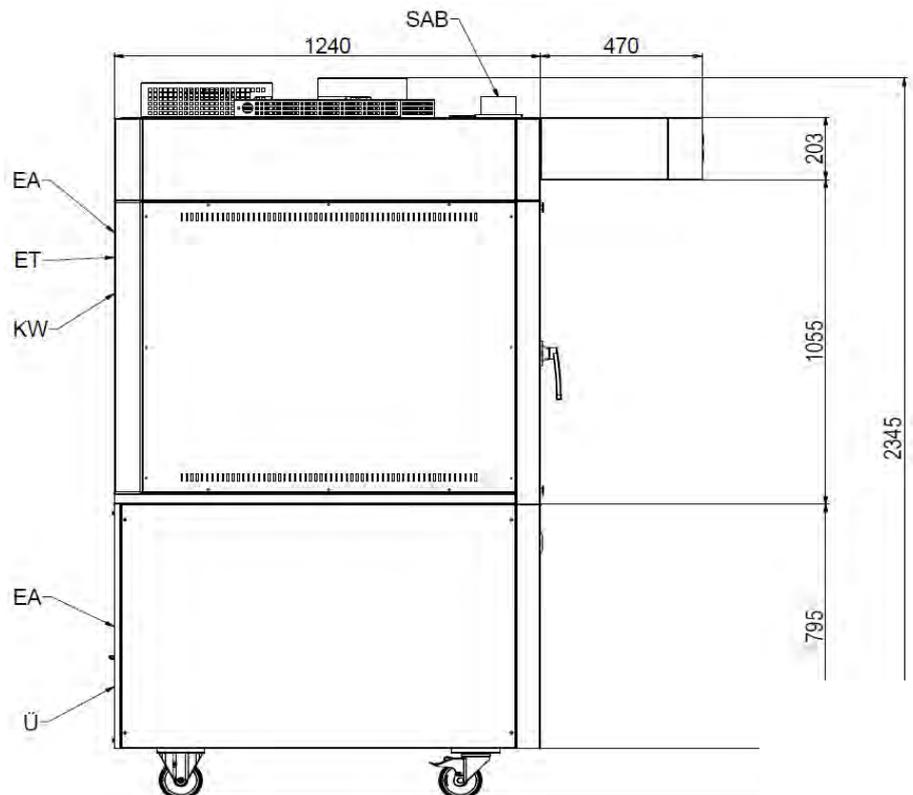
Strom

MINI COMET PLUS | BEISPIEL

MINI COMET PLUS



MINI COMET PLUS | Frontansicht



MINI COMET PLUS | Seitenansicht

Anschlussleistung
Ofen:
20,4 kW / 400 V

Anschlussleistung
Gärschrank:
1,7 kW / 230 V

Backfläche
2,40 m²

INFRA, INFRA CLASSIC

HIGHLIGHTS



- ✓ Jede Backkammer ist ein „eigenständiger Backofen“ mit eigener Steuerung
- ✓ Separat beheizter Hochleistungsschwadenkasten (kammerweise)
- ✓ Herdweise Steuerung von Oberhitze, Unterhitze und Schwadenheizung
- ✓ Keramikheizstäbe für sanfte Temperaturübergänge (hohe Gebäckgleichmäßigkeit)
- ✓ 15 mm starke Mineralsteinplatte (Steinofenbrot)
- ✓ TOUCH
- ✓ IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
 - ☑ SMART START Backbereitschaft
 - ☑ STANDBY ECO Wiederbackbereitschaft
 - ☑ ECO SAFE Automatische Temperaturabsenkung
- ✓ POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer
- ✓ WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC
- ✓ **INFRA CLASSIC:** Schwarz, ANALOG-Steuerung, vergoldete Elemente (23,5 kt), schwarze Herdscheibenverblendung, mechanische Schwadenschieber

INFRA, INFRA CLASSIC | TECHNISCHE DATEN

Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen gelten immer die Werte des Typenschildes. Weitere Varianten auf Anfrage.		Einheit	INFRA / INFRA CLASSIC		
			Standardmodelle		
			AE	CE	EE
Anzahl Herde (weitere auf Anfrage)		---	4 - 5	4 - 5	4 - 5
INFRA für COMFORT Lader *			max. 6	max. 6	max. 6
Herdmaße (nutzbar)	B	[mm]	600	1.200	1.800
	T		800	800	---
			1.200	1.200	---
			1.600	1.600	1.600
			2.000	2.000	2.000
	INFRA für COMFORT Lader *		T	---	2.400
	H	165	165	165	
oberer Herd **	H	200	200	200	
Auszugsherd *	H	[mm]	200	200	200
Gesamtbackfläche (ohne COMFORT-Modelle)		[m²]	1,92 – 6	3,8 – 12	11,5 – 18
Backofenmaße (Standard) ***	B	[mm]	1.155	1.750	2.400
	T		1.590	1.590	---
			1.990	1.990	---
			2.410	2.410	2.410
			2.880	2.880	2.880
	INFRA für COMFORT Lader *	T	---	3.280	3.280
H	2.345	2.345	2.345		
INFRA für COMFORT Lader *	H		---	je nach Ausstattung	
Passend für automatische COMFORT-Lader *		---	---	K, M	G
Passend für manuelle Beschickungshilfe	Für Backöfen mit Herdtiefen: 1600 mm oder 2000 mm	---	SEMILIFT & LOADER PRO	SEMILIFT & LOADER PRO	SEMILIFT & LOADER PRO
INFRA CLASSIC			AE	CE	EE
Separate Bedieneinheit mit IQ TOUCH als Option			Aufpreis	Aufpreis	Aufpreis

* Nicht beim INFRA CLASSIC

** Zusätzliche hohe Herde auf Anfrage

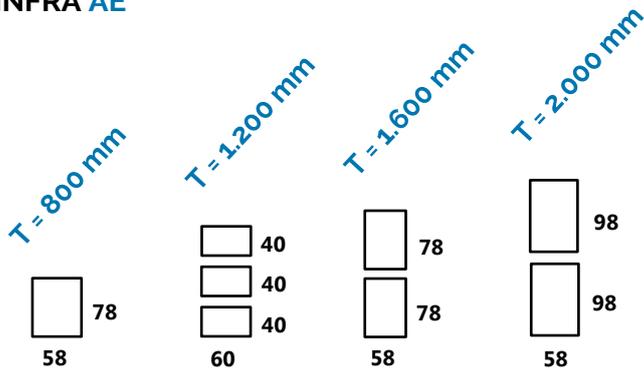
*** Abweichende Maße bei Modellen mit Vorbau, Auszugsherden und für COMFORT Lader

Nomenklaturerläuterung

AE	A=Einfachbreite Herde (600 mm), E=elektrische Beheizung
CE	C=Zweifachbreite Herde (1.200 mm), E=elektrische Beheizung
EE	E=Dreifachbreite Herde (1.800 mm), E=elektrische Beheizung
516	5 Herde, 1.600 mm tief
96	9,6 m² Gesamtbackfläche
H	Mindestens ein zusätzlicher hoher Herd, 200 mm
A1	1 Auszugsherd, 200 mm, Backofen 60 mm breiter, Kombination mit anderen Extras auf Anfrage
STEIN	Alle Herde mit Steinofen-Schamottegewölbe, nicht kombinierbar mit ICT oder W-TURBO
W-TURBO	Zuschaltbare Konvektion, herdweise möglich, Backofen 180 mm tiefer
ICT	Backofen mit Infrared Ceramic Technology (mit Rohrheizkörpern)
CLASSIC	Ofen in Schwarz mit Analogsteuerungen, Scheibenverblendungen und 23,5 kt vergoldeten Elementen

INFRA, INFRA CLASSIC | BACKBLECHBELEGUNG & MODELLE

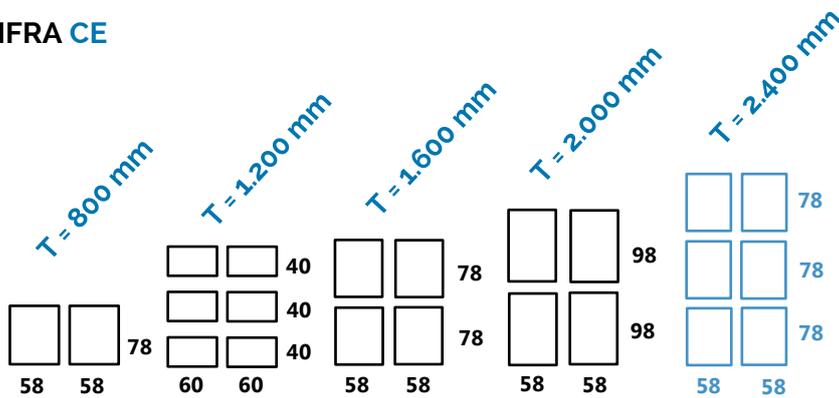
INFRA AE



Backblechmaße [cm]



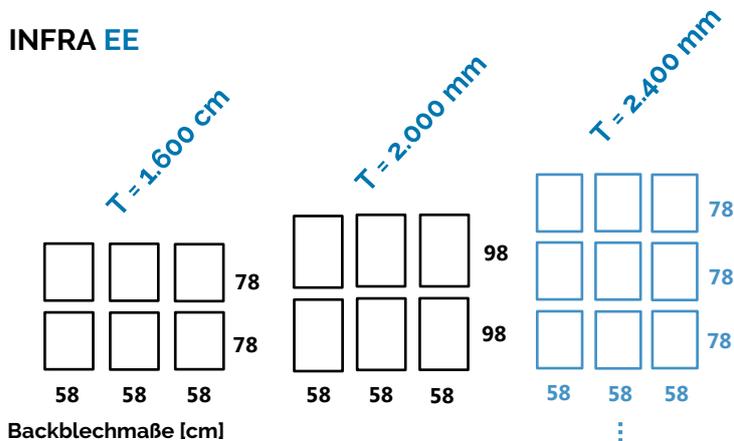
INFRA CE



Backblechmaße [cm]



INFRA EE

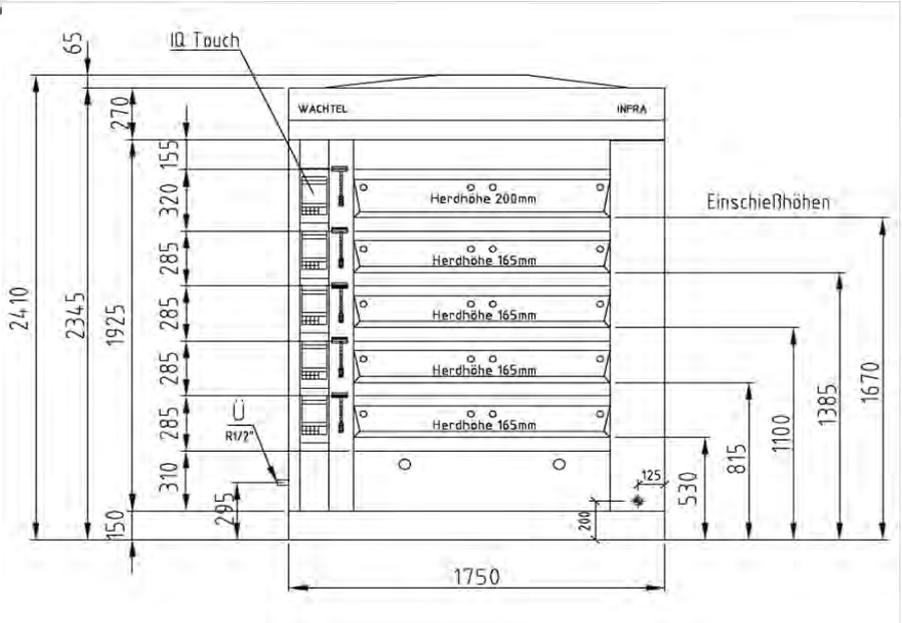


Backblechmaße [cm]



Backöfen mit Herdtiefen von 2.400 mm sind als Sondermodell für die Kombination mit automatischen COMFORT-Laderanlagen erhältlich.

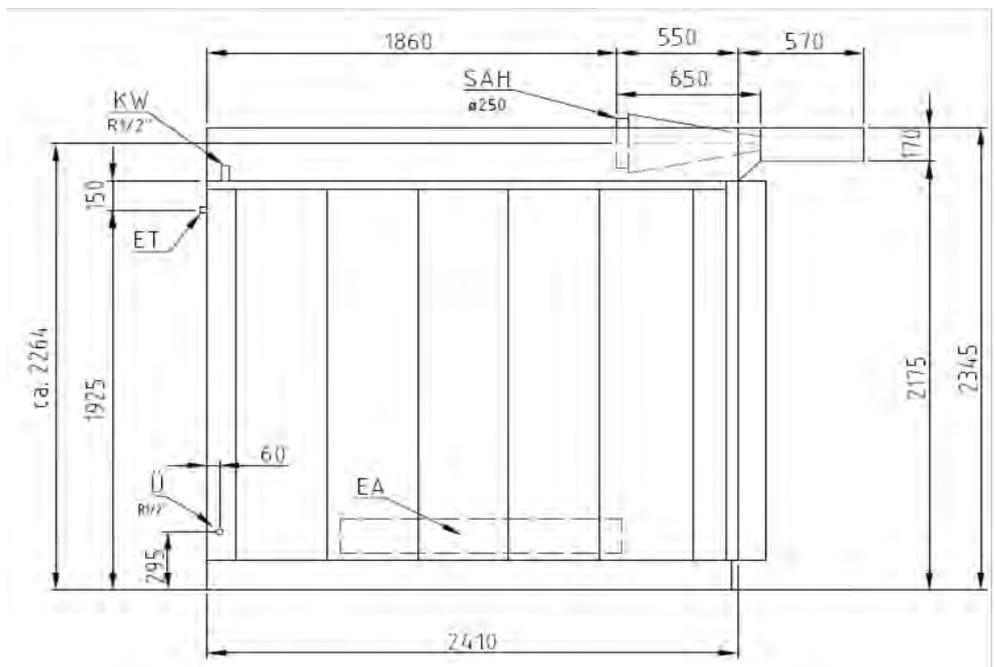
INFRA CE 516/96



INFRA CE 516/96 | Frontansicht

Anschlussleistung
52 kW / 400 V
 (mit Verriegelung)

Backfläche
9,6 m²



INFRA CE 516/96 | Seitenansicht

COLUMBUS

HIGHLIGHTS



- ✓ Parallelradiatoren für gleichmäßige Temperaturverteilung (Gebäckgleichmäßigkeit)
- ✓ JOYSTICK für beidseitige Ofenbedienung
- ✓ Herdgruppenmanagement (2 oder 3 Herdgruppen, VARIOMAT oder TRIOMAT)
- ✓ Einzelschwadensystem, Anordnung direkt im Flammkanal
- ✓ IQ TOUCH 9 Zoll Steuerung
- ✓ IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
 - ☑ SMART START Backbereitschaft
 - ☑ STANDBY ECO Wiederbackbereitschaft
 - ☑ ECO SAFE Automatische Temperaturabsenkung
- ✓ WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC

COLUMBUS | TECHNISCHE DATEN

Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen gelten immer die Werte des Typenschildes. Weitere Varianten auf Anfrage.			Einheit	COLUMBUS									
				Standardmodelle									
				C	E	CO	EO	COMFORT					
							CO	E	EO				
Sitz des Energieteils			---	unten		oben		oben	unten	oben			
Anzahl Herde			---	4, 5		5, 6		6	9	6			
Anzahl Herdgruppen	MONO	1	---	M	M	M	M	M	---	M			
	VARIOMAT	2		V	V	V	V	V	---	V			
	TRIOMAT	3		---	---	T*	---	---	T	T			
Herdmaße	B	T	[mm]	1.200	1.800	1.200	1.800	1.200	1.800, 2.000				
				1.600, 2.000				2.000, 2.400					
				165, 205				230					
	Auszugsherd	H	[mm]	---	---	200	200	auf Anfrage					
Gesamtbackfläche (je nach Herdzahl)			[m ²]	7,7 - 12	11,5 - 18	9,6 - 14,4	14,4 - 21,6	14,4 - 17,3	32,4 - 43,2	21,6 - 28,8			
Backofenmaße	B	[mm]	1.620	2.220	1.620	2.220	1.700	2600**		2.300, 2.500			
	T		2.380, 2.780		2.780, 3.180		3.180, 3.580	3.040, 3.440		3.180, 3.580			
	H		2.345		2.700		3.050	4.220		3.050			
Passend für automatische COMFORT-Lader			---	---		---		K M	G	K M	G	K M	G
Passend für manuelle Beschickungshilfe			---	SEMILIFT & LOADER PRO		SEMILIFT & LOADER PRO		---					

* mit 6 Herden

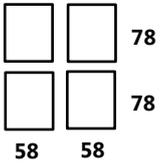
** ohne Schaltschrank

Nomenklaturerläuterung

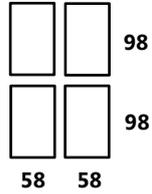
C	Zweifachbreite Herde: 1200 mm breite Herde
E	Dreifachbreite Herde: 1800 mm breite Herde
O	Energieteil oben, erhältlich ab 5 Herden
420	4 Herde, 2.000 mm tief
96	9,6 m ² Gesamtbackfläche
M	MONO: eine Temperatur für alle Herde
V	VARIOMAT: zwei Herdgruppen für zwei unterschiedliche Temperaturen/Gebäcksorten gleichzeitig
T	TRIOMAT: drei Herdgruppen für drei unterschiedliche Temperaturen/Gebäcksorten gleichzeitig
H	Mindestens ein zusätzlicher hoher Herd, 205 mm hoch
A2	2 Auszugsherde, 200 mm hoch
ICT	Backofen mit Infrarot Ceramic Technology
W-TURBO	Zuschaltbare Konvektion, herdweise möglich
STEIN	Alle Herde mit Steinofen-Schamottegewölbe, nicht kombinierbar mit ICT oder W-TURBO
COMFORT	Ofenausführung für die automatisierte Produktion mit COMFORT-Ladesystemen

COLUMBUS C

T = 1.600 mm



T = 2.000 mm

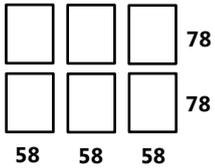


Backblechmaße [cm]

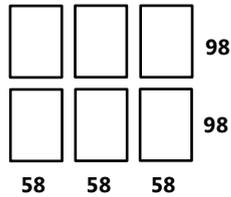


COLUMBUS E

T = 1.600 mm



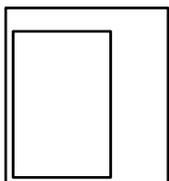
T = 2.000 mm



Backblechmaße [cm]



COLUMBUS COMFORT

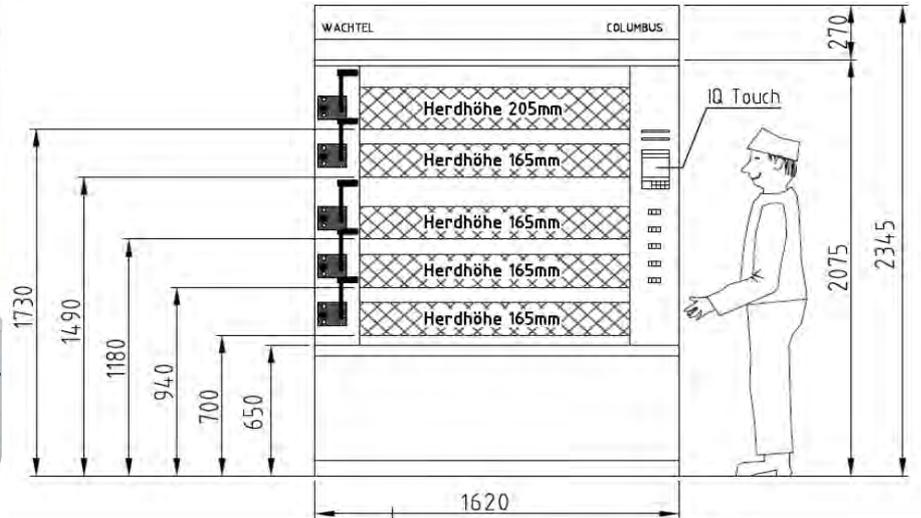


T = 2.000 / 2.400 mm

B = 1.200 / 1.800 / 2.000 mm



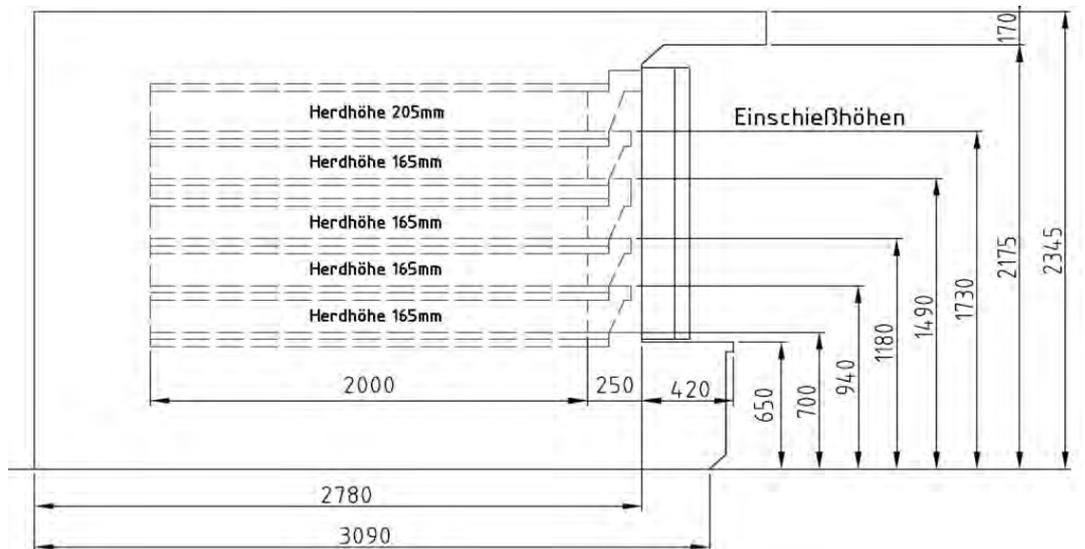
COLUMBUS C 516/96 V



COLUMBUS C 516/96 V | Frontansicht

Heizleistung
84 kW

Backfläche
9,6 m²



COLUMBUS C 516/96 V | Seitenansicht

BONFIRE, BONFIRE CLASSIC

HIGHLIGHTS



- ✓ Ökologisch: Heizen mit naturbelassenen Holzpellets
- ✓ Automatische Direktbefuerung vom Silo auf Knopfdruck oder nach Programm
- ✓ Pellets-Qualitätsausgleichssystem
- ✓ Betriebssichere Tunnelbrenner mit Selbstreinigungstechnik
- ✓ Backraum aus echtem Schamottestein
- ✓ Echtes, ursprüngliches Holzbackofenbrot
- ✓ Herdweise Steuerung der Temperatur (elektronisch)
- ✓ Hightech-Backofensteuerung mit Selbstanalyse-Software
- ✓ Backbereitschaftsfunktion und Backprogrammverwaltung
- ✓ Zentrale Steuerungseinheit beim Einsatz mehrerer vernetzter Öfen
- ✓ **BONFIRE CLASSIC:** Schwarz, manuelle Türen, Schriftzüge mit Goldschicht (23,5 kt)

BONFIRE, BONFIRE CLASSIC | TECHNISCHE DATEN

Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen gelten immer die Werte des Typenschildes. Weitere Varianten auf Anfrage.		Einheit	BONFIRE, BONFIRE CLASSIC Standardmodelle		
			CLASSIC		
			2.12.2	3.12.2	3.18.2
Anzahl Herde		---	2	3	3
Herdmaße	B	[mm]	1.200	1.200	1.800
	T		2.000	2.000	2.000
	H		230	230	230
Gesamtbackfläche		[m ²]	4,8	7,2	10,8
Backofen-Außenabmessungen *	B	[mm]	2.100	2.100	2.700
	T		3.380	3.380	3.380
	H		3.205	3.360	3.360
Backofenmasse		[kg]	6.900	9.000	12.500
Heizleistung (maximal)		[kW]	90	135	210
Anschlusswert (elektrisch)		[kW]	5	5	5
Türbetätigung			manuell	elektrisch	elektrisch
Backofenverkleidung			Schwarz	Edelstahl	Edelstahl
Passend für automatische COMFORT-Lader		---	---	K, M	K, M, G

* inkl. Verkleidung und Rohrstützen, ohne Pellet-Transportsystem, tatsächliche Werte projektspezifisch und u. a. abhängig von der Ausführung des Pelletförderungssystems

Nomenklaturerläuterung

2.	2 Herde
12	1.200 mm breite Herde
.2	2.000 mm tiefe Herde
CLASSIC	Schwarzer Edelstahl, manuelle Türen, Modellschriftzug mit 23,5 kt Goldbeschichtung

BONFIRE CLASSIC 2.12.2

T = 2.000 mm



x 2

Backblechmaße [cm]



BONFIRE 3.12.2

T = 2.000 mm



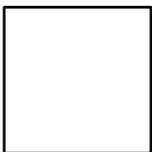
x 4

Backblechmaße [cm]



BONFIRE 3.18.2

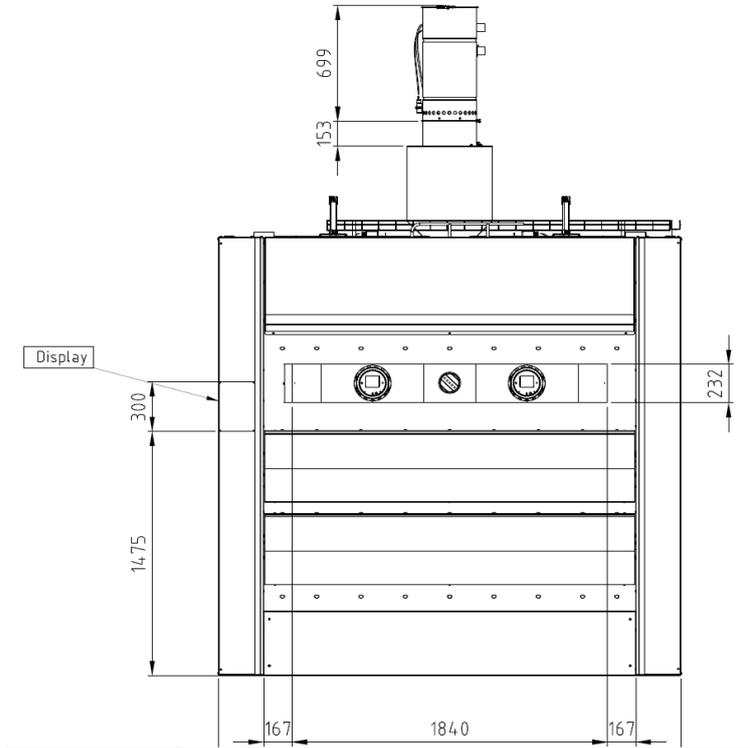
T = 2.000 mm



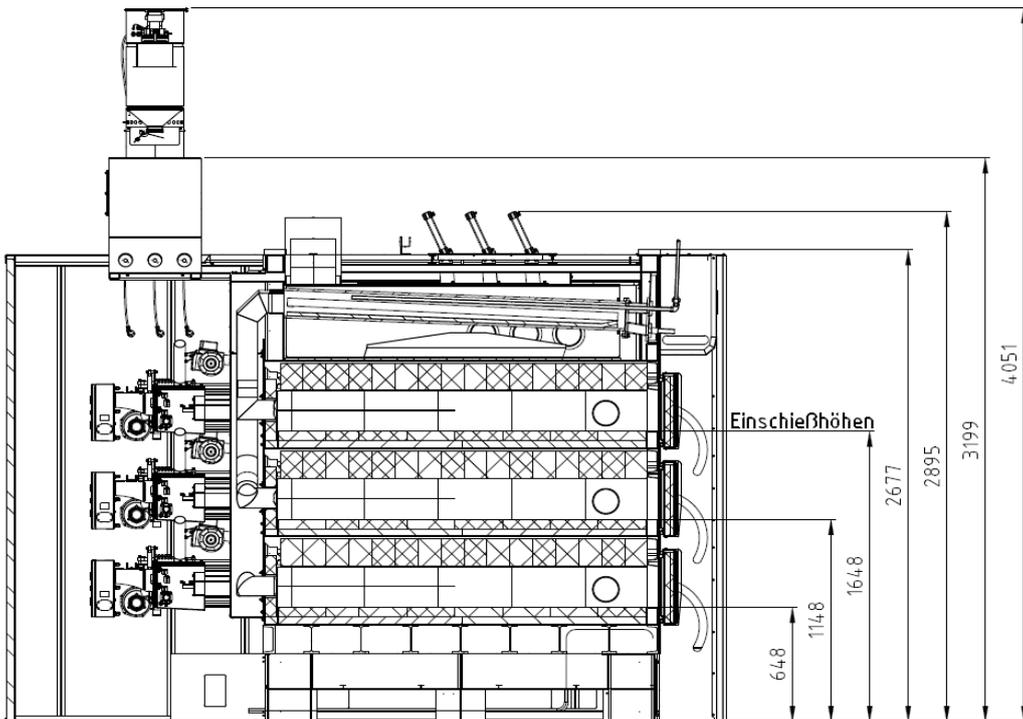
x 3



BONFIRE 3.18.2



BONFIRE 3.18.2 | Frontansicht



BONFIRE 3.18.2 | Seitenansicht

ATLAS

HIGHLIGHTS



- ✓ Uneingeschränkte Stikkenwagen-Kompatibilität
- ✓ Schnellstartbrenner: Kein Vorspülen, Energie einsparen
- ✓ Zwei unterschiedliche Leistungsstufen: Individuelles Backen, Energie einsparen
- ✓ Effizienter 5-Zugwärmetauscher (Öl/Gas): Feuerungstechnischer Wirkungsgrad von 93 %
- ✓ AUTOPILOT AIR PRESSURE: Stabiler Druck, wetterstabile Backqualität
- ✓ Variierbare Umluftgeschwindigkeit im Backprogramm einstellbar
- ✓ ECO MULTI STEAM: Schwaden zurückgewinnen, Ressourcen und Kosten einsparen
- ✓ 3-fache Wärmeschutzverglasung: Minimierte Wärmeverluste, Energie einsparen
- ✓ Ergonomische Leichtauftür mit Türbremse: Müheloses Öffnen und Verriegeln
- ✓ Werkzeuglos aufklappbare Scheiben: Schnell und einfach reinigen
- ✓ W-MAGNETIC: Magnetischer Messer- und Handschuhhalter
- ✓ LED-Beleuchtung innen und außen: Homogenes Licht, langlebig und energieeffizient
- ✓ LED-Statusfernanzeige in Haube: Farblich visualisierter Ofenstatus
- ✓ Kompakte, modulare Bauweise: Effiziente Raumausnutzung, rasche Montage
- ✓ Dreiseitig anstellbar, bauseits kein Ablauf notwendig: Flexible Stellplatzwahl
- ✓ Niedriger Anschlusswert: Reduzierte Leistungsspitzen, erhöhte Förderungschancen
- ✓ IQ TOUCH 9 Zoll Steuerung
- ✓ IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
 - ☑ SMART START Backbereitschaft
 - ☑ STANDBY ECO Wiederbackbereitschaft
 - ☑ ECO SAFE Automatische Temperaturabsenkung
 - ☑ ENERGY MANAGER:
 - Energie- und Wasserkostenanzeige
 - Auslastungsoptimierung
- ✓ WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC

ATLAS | TECHNISCHE DATEN

Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen gelten immer die Werte des Typenschildes. Weitere Varianten auf Anfrage.		Einheit	ATLAS Standardmodelle							
			0.8	0.8 XL	0.8 XL 2	1.0	1.0 XL	1.0 XL 2	1.1	1.1 XL
Backblechmaße		[mm]	600 x 800			600 x 1000		700 x 1100		
Maximale Stikkenwagenhöhe		[cm]	1830	1990	1990	1830	1990	1990	1830	1990
Anzahl Drehteller/Stikkenwagen		---	1	1	2	1	1	2	1	1
Stikkenwagenauflagen (83 mm Abstand)		---	18	20	20	18	20	20	18	20
Gesamtbackfläche		[m ²]	8,6	9,6	9,6x2	10,8	12	12x2	13,8	15,4
Backofenstellfläche		[m ²]	2,48	2,48	4,95	3,00	3,00	5,41	3,72	3,72
Ofenaußenmaße		B [mm]	1535	1535	2155	1715	1715	2255	1900	1900
		T [mm]	1620	1620	2200	1800	1800	2300	1960	1960
		H [mm]	2560	2720	2960	2560	2720	2960	2560	2720
Erforderliche MINDEST- Raumhöhe (mit Haube: +120mm)	a) Standardausführung	[mm]	2850	3010	3150	2850	3010	3150	2850	3010
	b) versenkter Ofen *	[mm]	2830	2990	3130	2830	2990	3130	2830	2990
	c) geteiltes Umwälzergehäuse **	[mm]	2680	2840	---	2680	2840	---	2680	2840
	d) Kombination: b)* und c)**	[mm]	2660	2820	---	2660	2820	---	2660	2820
	e) bei liegender Einbringung	[mm]	3100	3200	---	3200	3300	---	3300	3400
Backofenmasse (ca.)		[kg]	1800	1900	2800	2000	2100	3100	2200	2300
Schwadenleistung		[l]	7,0	7,5	12,0	8,5	8,5	13,0	9,5	9,5

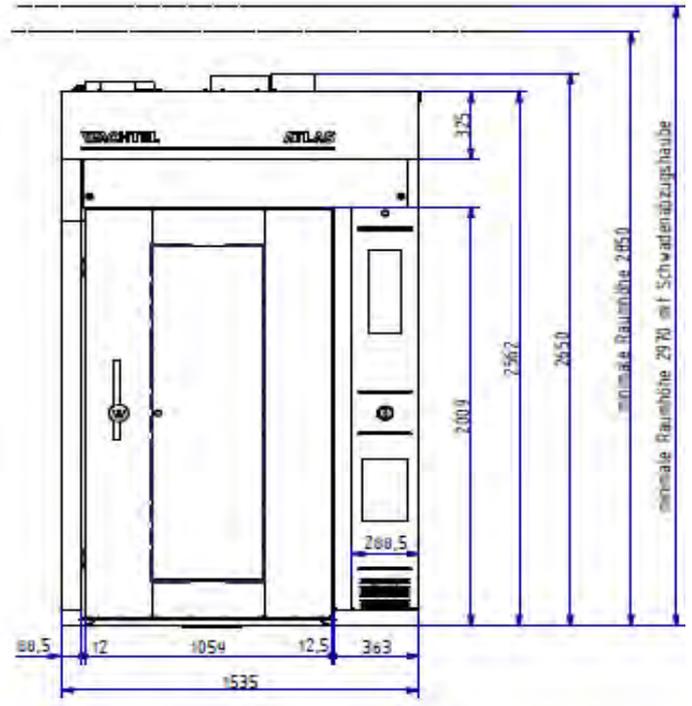
* Fast ebenerdiges Einfahren vom Stikkenwagen, zusätzlich 20 mm Raumhöhe einsparen

** Geteiltes Umwälzergehäuse: Raumhöhe einsparen, Einbau/Wartung frontseitig, Anschlüsse Rauchgas/Schwaden hinten

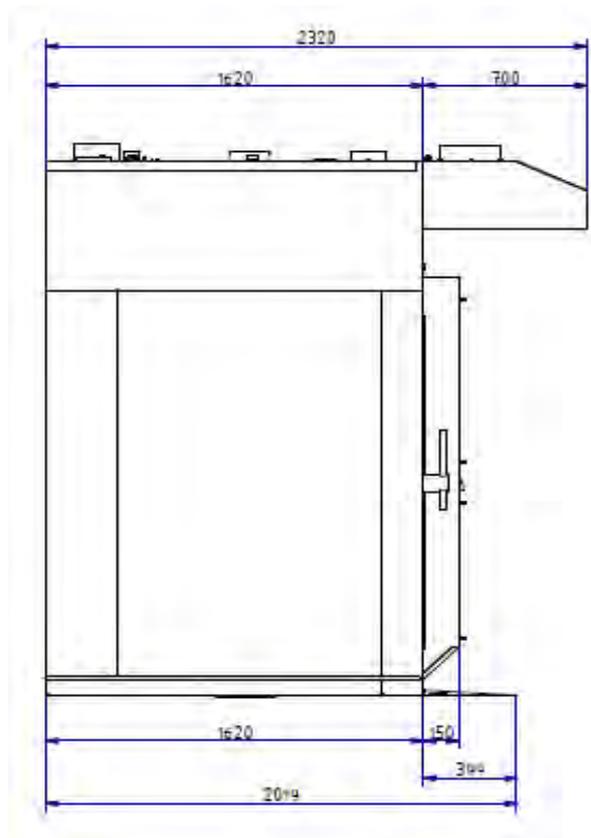
Nomenklaturerläuterung

0.8	Backblechmaße: 600 mm x 800 mm
1.0	Backblechmaße: 600 mm x 1.000 mm
1.1	Backblechmaße: 700 mm x 1.100 mm
XL	Hohe Backkammer für Stikkenwagenhöhen von bis zu 1.990 mm
2	2 Drehteller zur Aufnahme von zwei Stikkenwagen

ATLAS 0.8



ATLAS 0.8 | Frontansicht



ATLAS 0.8 | Seitenansicht

Anschlussleistung
Öl/Gas
70 kW / 400,5 V

Elektro
55 kW / 400,5 V

Backfläche
9,6 m²





WACHTEL

COLUMBUS

Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Backöfen, 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
Phone +49 2103 490 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world