ATLAS

Unser Meister aller Klassen
im Stikkenofen-Segment

WACHTEL

since 1923

Seit jeher verkörpern Stikkenöfen von WACHTEL Innovation, Qualität und Energieeffizienz. Diesen Anspruch setzt die neueste Stikkenofengeneration ATLAS fort und zeigt gleichzeitig einmal mehr, wie man sich völlig neu erfindet.

Der ATLAS ist unser Meister aller Klassen. Vorsprung durch unsere patentierte Schwadenrückgewinnungs-Technologie:

Alles wurde auf höchste Effizienz hin optimiert und das Schwadenrückgewinnungssystem spart bis zu 30 % Dampf ein*. Der Zweistufenbrenner erlaubt unterschiedliche Leistungsstufen. So können Bäcker optimal auf die Bedürfnisse unterschiedlicher Backwaren reagieren und gleichzeitig jede Menge Energie einsparen. Der neue, in die IQ TOUCH integrierte ENERGY MANAGER gibt Auskunft über vergangene sowie zu erwartende Energie- und Wasserverbräuche. Übersichtliche Reportings und Prognosen der Betriebskosten können direkt an der Steuerung abgerufen werden.

Zudem überzeugt der ATLAS mit einem ganz neuen, stilprägenden Design: Hochglänzendes Tiefschwarz trifft auf großflächige Glaselemente und moderne LED-Technik. Das durchdachte Türkonzept mit Leichtlauftür, Türbremse und werkzeuglos aufklappbaren Scheiben reichert die moderne Präsenz des ATLAS mit einer erhöhten Bedienergonomie an.

**im Vergleich zum Vorgängermodell*

ATLAS – Unser Meister aller Klassen

ECO MULTI STEAM: Mit patentiertem Schwadenrückgewinnungssystem bis zu 30 % Schwaden einsparen*

Ressourcen sparen und die Umwelt schützen: Als einer der führenden Backofenhersteller lautet unser Gebot, Backöfen zum Vorteil unserer Kunden möglichst ökoeffizient zu entwickeln. Ressourcen sollen geschont und dadurch Kosten für Bäcker reduziert werden. Ökologie und Ökonomie werden gleichermaßen zu Gewinnern.

Patentiert bei WACHTEL: Dank jahrelanger Entwicklungsarbeit ist uns das erste Schwadenrückgewinnungssystem für Backöfen gelungen. Wir haben ein Konzept entwickelt, mit dem Schwaden im Abzug aufgefangen und zu einem gewünschten Zeitpunkt in die Backkammer zurückgeleitet wird. So wird Dampf mehrfach genutzt. Menge und Zeitpunkt der Schwadenrückgewinnung können in jedem Backprogrammabschnitt individuell eingestellt werden. Mit diesem patentierten Schwadenrückgewinnungssystem weist der ATLAS Bäckern den Weg zur ausgefeilten Schwadennutzung.

Sichern Sie sich die Vorteile der ECO MULTI STEAM Schwadenrückgewinnung!

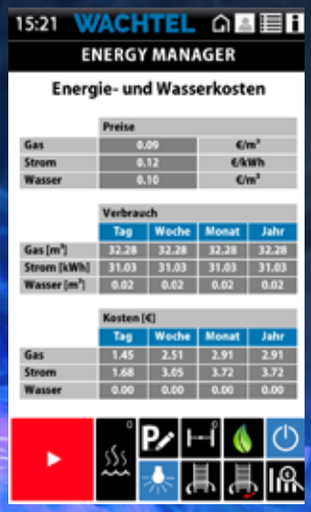
- Steigern Sie den Glanz Ihrer Gebäcke!
- Sparen Sie bis zu 30 % Dampf bei der Schwadengabe ein!*

IQ TOUCH mit ENERGY MANAGER: Betriebskosten erfassen und Ofenauslastung optimieren

Behalten Sie Ihre Betriebskosten im Auge! Kompakt, übersichtlich und tagesaktuell liefert unser zum Patent angemeldeter ENERGY MANAGER Kosten-Reportings für unterschiedliche Zeitspannen (Tag, Woche, Monat, Jahr). So wissen Sie, wann wieviel Wasser, Strom und Gas beziehungsweise Öl verbraucht wurden und können die Wirksamkeit von Energiesparmaßnahmen überprüfen. Außerdem: Aus den exakt dokumentierten Ressourcenverbräuchen werden treffsichere Prognosen abgeleitet. Die Übersichten über Ihre Betriebskosten erhalten Sie direkt an der Steuerung.

Darüber hinaus umfasst der ENERGY MANAGER eine intelligente Auslastungsoptimierung. Das System merkt sich das Backverhalten des Anwenders. Es weiß, wann nach erreichter Backbereitschaft tatsächlich gebacken wurde und schlägt optimierte Einschießzeiten vor.

Förderfähig: Die serienmäßige Wasser- und Energieerfassung erfolgt kontinuierlich. So stellt der ENERGY MANAGER eine DIN EN ISO 50001 konforme Datenqualität sicher. Das System zählt zu den Lösungen, die nach der Richtlinie des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie als förderfähig deklariert wurden. Darüber hinaus gilt: Tauschen Sie Ihren Bestandsofen gegen einen ATLAS Ofen, ist eine öffentliche Energieförderung von bis zu 25 % des Kaufpreises möglich.



*im Vergleich zum Vorgängermodell

ATLAS

Auf einen Blick

Haube mit 2-farbiger LED-Statusfernanzeige
Eindeutig visualisierter Ofen-Status, gut sichtbar überall in der Backstube

Schnellstartbrenner (Öl/Gas)
Kein energiekostendes Vorspülen, nur 3 bis 4 Sekunden bis zur Flammzündung, rasches Auf- und Nachheizen

2-Stufenbrenner mit dosierbarer Leistung (Öl/Gas)
Individuelle Backleistung für jede Phase im Backprogramm einstellbar, bessere Backergebnisse, Energieeinsparungen

AKTIVE REFRESH Frischluft-Zufuhr
Im Backprogramm einstellbare Frischluftzufuhr, vollständige Entfeuchtung der Backkammer, hervorragende Rösche

ECO MULTI STEAM: Patentierte Schwadenrückgewinnung
Individuelle Schwadenrückführung für jede Phase im Backprogramm einstellbar, bis zu 30 % Dampfeinsparung*

PATENT

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

FÖRDERUNG

3-fache Wärmeschutzverglasung
Geringste Energieverluste, minimierte Wärmeabstrahlung, werkzeugloses Aufklappen der Scheiben, schnelle Reinigung

INNOVATIV

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

ACTIVE COOLDOWN Frischluft-Kühlung
Bis zu 40 % kürzere Abkühlzeiten*, fast doppelte so schnelle Produktwechsel, flexibler backen, Ofenauslastung optimieren

NEU

**im Vergleich zum Vorgängermodell*

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

INNOVATIV

Hocheffizienter Wärmetauscher (Öl/Gas)

Minimierter Energieeinsatz, feuerungstechnischer Wirkungsgrad 93 %, hohe Temperatur-Steigleistung

Variierbare Luftumwälzung

Individuelle Luftmenge für jede Phase im Backprogramm einstellbar, perfekte Backergebnisse quer durchs Sortiment

ZUM PATENT ANGEMELDET

WACHTEL IQ TOUCH mit ENERGY MANAGER

Energie- und Wasserkostenanzeige, Betriebskostenoptimierung, automatische Vorschläge für optimale Einschießzeiten

AUTOPILOT AIR PRESSURE: Automatische Druckregelung

Wetterunabhängig konstante Druckverhältnisse, gleichbleibend hohe, reproduzierbare Gebäckqualität

Ergonomisch überzeugendes Türkonzept

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

INNOVATIV

W-MAGNETIC: Magnetische Haltevorrichtung

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

Einer für alle: Absolute Stikkenwagenkompatibilität

Drehtelleraufnahme passend für alle gängigen Stikkenwagenfabrikate, hohe Belastbarkeit (bis zu 450 kg)

INNOVATIV

Moderne LED-Technologie — innen und außen

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

Energieeffizente Schwadenapparat-Beheizung

Schnelle Erwärmung über das Rauchgas, hohe Dampfleistung, sofort verfügbarer Sattdampf Schuss auf Schuss

TOP BACKQUALITÄT

W-MAGNETIC

HIGHTECH
WACHTEL
ENERGY MANAGER
Energie- und Wasserkosten

ENERGY SAVER

ERGONOMIE

DESIGN

ALLROUNDER

IQ TOUCH

Auf einen Blick

IQ TOUCH: Einfach intelligent steuern

- Großes Grafik-Display
- Intuitiv bedienbar wie ein Smartphone
- Touch-Funktion auch bei mehlbestäubten Fingern
- 999 Automatikprogramme mit je 10 Phasen
- AUTO COPY: Automatische, geräteübergreifende Synchronisation von Backprogrammen
- Grafische Darstellung von Temperaturverläufen
- Layout der Funktionstasten individuell anpassbar
- Nutzen von eigenen Produktbildern und Signaltönen
- Displaysperre für Reinigungszwecke
- Verknüpft mit WACHTEL REMOTE, dem allumfassenden Monitoringtool für den PC und Tablets (Windows)
- Tutorials: Integrierte Lernvideos an der Steuerung
- POWER PILOT: kW-Begrenzer zum Kappen von Stromspitzen
- ENERGY MANAGER: Energie- und Wasserkosten-anzeige, Betriebskosten- und Auslastungsoptimierung
- Regelmäßige, kostenlose Software-Updates (Internetverbindung vorausgesetzt)

IQ GREEN LABEL: Ökofunktionen zum Energieeinsparen

- SMART START: Effektive Backbereitschaftszeit für das automatische Aufheizen zum gewähltem Zeitpunkt
- STANDBY ECO: Standby-Modus auf Knopfdruck
- ECO SAFE: Automatische Temperaturabsenkung in unvorhersehbaren Backpausen

WACHTEL REMOTE

Auf einen Blick

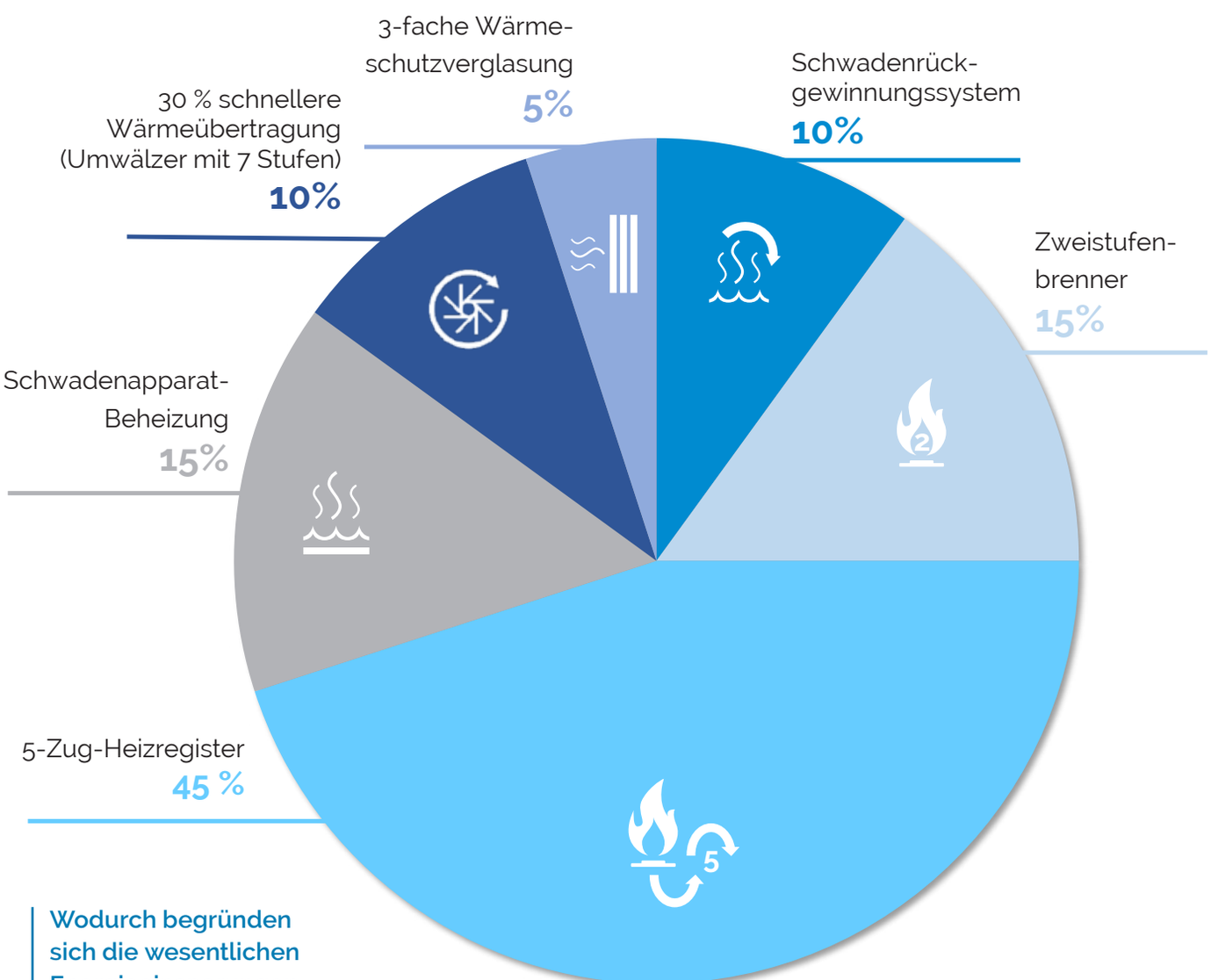
WACHTEL REMOTE: Monitoring-Tool „par excellence“

- Umfassende Monitoringsoftware für PCs
- Zugriff auf alle vernetzten IQ TOUCH und IQ COOL Steuerungen standortübergreifend und weltweit
- Lückenlose Kontrolle und Archivierung von Betriebszuständen und Prozessen wie z. B. Backbetrieb, Handeingriff, Leerstand und aktive Ökofunktion
- Ofen- und Herdauslastung analysieren
- Leerstände reduzieren, Energieverbrauch senken
- Bedienfehler, Handeingriffe und Backprogramm-Abweichungen erfassen, Mitarbeiter- und Gebäckqualität optimieren
- Backprogrammverläufe aufrufen
- Backprogramme erstellen und filialweit ausrollen
- Backprogrammhistorie rekonstruieren und ältere Stände abrufen
- Klartext-Ereignismeldungen
- Info über Wartungszustände und Lebensdauer von Verschleißteilen
- Serviceanfragen auslösen, Serviceberichte einsehen
- Betriebsanleitungen und IQ TOUCH Tutorials aufrufen
- Sichere 384 Bit SSL Verschlüsselung
- Regelmäßige, kostenlose Software-Updates (Internetverbindung vorausgesetzt)

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 CO_2-sparende Modernisierungsmaßnahmen lukrative Förderprogramme gibt. Verbessern Sie Ihre Ökoeffizienz und sparen Sie Betriebskosten! Wir beraten Sie gerne.

Öffentliche Energieförderung:
Bis zu 25 % des Kaufpreises
bei Austausch gegen Bestandsöfen möglich



Wodurch begründen sich die wesentlichen Energieeinsparungen beim ATLAS?

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

ATLAS

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)	18 (83)	20 (83)	18 (83)	20 (83)
Gesamtbackfläche [m²]	7,7	8,6	9,6	10,8	12
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	1.1	1.1 XL
Backblechmaße [mm]	700 x 1100	700 x 1100
Maximale Stikkenwagenhöhe	1830	1990
Stikkenauflagen (83 mm Abstand)	18	20
Gesamtbackfläche [m²]	13,8	15,4
Stellfläche [m²]	3,72	3,72
Erforderliche Raumhöhe (Standard)	2850	3010
Beheizungsart	Öl, Gas, Strom	

ATLAS Doppelstikken	0.8 XL 2	1.0 XL 2
Backblechmaße [mm]	600 x 800	600 x 1000
Maximale Stikkenwagenhöhe	1990	1990
Stikkenauflagen (83 mm Abstand)	20	20
Gesamtbackfläche [m²]	9,6 x 2	12,0 x 2
Stellfläche [m²]	4,95	5,41
Erforderliche Raumhöhe (Standard)	3150	3150
Beheizungsart	Öl, Gas, Strom	

Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. 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 vorbehalten. 01/2021

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