



INFRA

Wirtschaftlicher und
flexibler arbeiten
für höchste Backkunst



Verlässlichkeit und optimale Backflächenausnutzung

Backen auch Sie schon ressourcenschonend, sauber und leise – ohne wartungsintensive Brenntechnik, Rauchgaskamine und kostspielige Emissionsauflagen? Der elektrisch beheizte Etagenbackofen INFRA ist die wohl beste

Entscheidung, wenn das Backen "auf der Platte" mit Strom INFRAge kommt: Die hohe Flexibilität ist dabei nur ein Merkmal, das viele Bäcker weltweit seit Jahren an ihren INFRA Backöfen schätzen – ganz egal, ob in der Backstube oder in der Filiale.



Modellvielfalt

Der INFRA bietet viel Spielraum bei der Backflächengestaltung: 4 oder 5 Herde, einfach-, doppelt- oder dreifachbreit, diverse Herdhöhen (165 – 200 mm), diverse Herdtiefen (800 – 2400 mm), Backflächen von bis zu 18 m² (INFRA EE 520/180)

Flexibilität

Jeder INFRA-Herd ist ein eigenständiger Backofen mit eigener, smarter IQ TOUCH Steuerung. So sind unterschiedliche Backwaren zu gleicher Zeit möglich. Die Einzelherdsteuerungen bieten darüber hinaus auch ein Höchstmaß an Betriebssicherheit.

Sanfte Wärme

Das Herzstück des INFRA bilden spezielle Keramikheizkörper, die für sanfte Wärmeübergänge und eine nachhaltige Wärmeübertragung sorgen. Diese Heiztechnik im INFRA erfüllt höchste Ansprüche für eine kompromisslose Gebäckqualität.

Energiesparen

Zur Anpassung an veränderte Bedarfe können Herdflächen gesondert zu- oder abgeschaltet werden. Das in den IQ TOUCH Steuerungen mitgelieferte GREEN LABEL Energiemanagement umfasst clevere Ökofunktionen wie z. B. Backbereitschafts- und Standby-Modi, damit Sie Ihre Energieverbräuche und -kosten effektiv senken.

Stromwächter

Der kW-Leistungsbegrenzer POWER PILOT erlaubt es, die Stromaufnahme backofenweise sowie durch die Vernetzung mehrerer Elektro-Etagenöfen auch geräteübergreifend auf einen Maximalwert einzustellen. Dies ist besonders praktisch, wenn die bauseits verfügbare elektrische Leistung nicht ausreicht oder ungewünschte Stromspitzen sicher vermieden werden sollen.

INFRA AE

Einfachbreit:
Einfach genial als Zusatzbackofen
– Herdbreite: 0,6 m –



INFRA AE 516/48
4,8 m² Backfläche

INFRA CE

Zweifachbreit:
Der Meistverkaufte seiner Klasse
– Herdbreite: 1,2 m –



INFRA CE 520/120
12 m² Backfläche

INFRA EE

Aller guten Dinge sind
drei(fachbreit):
– Herdbreite: 1,8 m –



INFRA EE 520/180
18 m² Backfläche

Individuell und komfortabel – bis ins Detail

Jeder Herd ein Individualist, ein eigenständiger Backofen mit eigener IQ TOUCH Steuerung

INFRA-Backöfen machen das Leben von Handwerksbäckern leichter. Die einzelnen Backkammern sind unabhängig voneinander steuerbar. Daher können Sie mit z. B. 5 Herden bis zu 5 unterschiedliche Gebäcksorten in einem Ofen gleichzeitig backen – im INFRA EE 520/180 bspw. auf einer Gesamtbackfläche von 18 m². Durch die separate Ansteuerung von Ober-, Unterhitze und Hochleistungsschwadenkasten können Sie Ihre Programmabläufe exakt auf die Ansprüche des jeweiligen Gebäcks anpassen und so die bestmögliche Backqualität erreichen.

Hauptverantwortlich für die herausragenden Backresultate im INFRA sind auch spezielle Keramikflachheizstäbe und die 15 mm starken Steinplatten. Die besonders sanfte und nachhaltige Wärmeabgabe sorgt für besonders gleichmäßige und reproduzierbare Resultate. Die serienmäßig verbauten Hochleistungsschwadenerzeuger sind von der Backkammer entkoppelt und werden unabhängig separat beheizt. Das bedeutet brillanten Gebäckglanz Schuss auf Schuss – ohne Temperaturverlust im Herd.

Nutzen Sie das große Potential, das Ihnen durch den INFRA bereitgestellt wird. Schaffen Sie eine herausragende Backqualität quer durch das Sortiment - von sensibler Konditorware bis hin zum allseits beliebten Steinofenbrot.



Foto: Bäckerei Büsch/Crown, Düsseldorf



Steinofenbrot: Traditionelles Backen mit dem INFRA

Ursprünglich und zeitlos – feine Manufakturarbeit für Handwerksbäcker

Die Ernährung auf der Basis ursprünglich hergestellter Lebensmittel findet immer mehr Anhänger. Steinofenbrot vermittelt Echtheit und Beständigkeit und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Brot mit dem natürlichen Wärmeübergang des Schamottesteins hergestellt, dieses traditionsreiche Backprinzip wird im INFRA STEIN neu aufgelegt: Zurück zum guten, "alten" Brot aber mit modernster Technik unserer Zeit. Im INFRA STEIN wird auf hochwertigen

Steinplatten in einem speziell geformten Backraum mit echter Schamotte-Auskleidung gebacken. Das hohe Wärmespeichervermögen des ursprünglichen Schamottesteins ermöglicht langsames, weiches Backen ohne Nachheizen. So ernten Bäcker das typisch rustikale Brot mit rundum gleichbeschaffener, kräftiger Kruste, die Saftigkeit und Aroma speichert. Steinofenbrot aus dem INFRA verfügt über eine wesentlich längere Frischhaltung und überzeugt mit vollmundigem Aroma. Der INFRA STEIN interpretiert Altbewährtes neu und ist eine Investition in die Zukunft. Tradition meets Hightech.

Spitzentechnologien von WACHTEL

W-TURBO: Hier bewegt sich was.

Strahlungswärme von oben und unten, im richtigen Moment kommt "frischer Wind". Die IQ TOUCH Steuerung erlaubt mit der W-TURBO Funktion die gelungene Kombination von ruhender und zeitlich abgestimmter bewegter Backraum-Atomsphäre. Das bietet klare Vorteile für die Backwarenqualität, die Ihre Backwaren vor anderen auszeichnet:

- Allseitig gleich beschaffene Kruste
- Ausgeprägte Geschmacksbildung
- Vorbackeffekt bei sofortigem Zuschalten
- Zartsplittrige Rösche
- Saftigere Krume
- Verlängerte Frischhaltung

In jedem der INFRA W-TURBO Herde sind moderne Umwälzmotoren und ein ausgefeiltes Luftleitsystem an Bord. Die Konvektion wird entsprechend der Einstellungen im Backprogramm von der IQ TOUCH Steuerung automatisch, gesondert zugeschaltet. Somit können im INFRA W-TURBO gleichzeitig rösch gewünschtes Gebäck mit weniger krustenreichem Gebäck gebacken werden kann. Ein weiterer Vorteil ist, dass Ober- und Unterhitze effektiver genutzt wird, womit Zwischenaufheizphasen verkürzt werden können, um schneller hintereinander einzuschieben.

ICT: Infrared Ceramic Technology

Hinter ICT verbirgt sich der Einsatz einer für das Backhandwerk speziell entwickelten Infrarot-Keramik im Backraum. Dadurch gelingt eine Optimierung der konventionellen Wärmestrahlung: Die Infrarot-Keramik gibt eine in ihrer Wellenlänge perfekt auf die Bedürfnisse von Backwaren zugeschnittene Infrarot-Strahlung ab. Dieses Infrarot vermag es, durch die Teiglingshaut hindurch direkt in den Teiglingkern vorzudringen. So wird die gewünschte Teiglingkerntemperatur schneller erreicht. Dank ICT können Genusswert und Frische Ihrer Backwaren gesteigert und gleichzeitig Energie und Kosten gespart werden.

- Bis zu 30 % geringere Ausbackverluste
- Bis zu 10 % mehr Volumen
- Saftigere Krume
- Verlängerte Frischhaltung
- Gleichmäßige Porung auch im Randbereich
- Lebhaft gebräunte Kruste
- Zartsplittrige Rösche
- Bis zu 10 % weniger Mehleinsatz
- Bis zu 30 % Energie sparen



Intuitive Handhabung - wie bei Ihrem Smartphone

- 999 Automatikprogramme (10 Phasen)
- Großes TFT Grafik-Display
- Touch-Funktion, funktioniert auch mit mehlbestäubten Händen
- Grafische Darstellung von Temperaturverläufen
- Individuelle Benutzeranpassungen bzgl. Menü, Produktfotos, Signalen und Kundenlogo
- AUTO COPY: Geräteübergreifende Synchronisation von Backprogrammen per Knopfdruck
- Display-Sperre für Reinigungszwecke
- Netzwerkfähig und kostenlose Updates
- Verknüpfung mit WACHTEL REMOTE: Ferneinsicht-Managementtool für den PC oder das Tablet
- Tutorial Mode: Lernvideos direkt an der Steuerung

GREEN LABEL Energiespar-Paket:

- SMART START: „Effektive“ Backbereitschaft (Ofen ist komplett aufgeheizt)
- STANDBY ECO: Standby-Modus mit einstellbarer „Wiederbackbereitschaft“
- ECO SAFE: Automatische Temperaturabsenkung bei unvorhergesehenen Nutzungspausen
- POWER PILOT: kW-Leistungsbegrenzer



INFRA CE CLASSIC

Backen mit Strom:
ressourcenschonend,
sauber und leise

Auf einen Blick

Keramikheizstäbe für eine
sanfte, nachhaltige
Wärmeabgabe

Scheibenverblendung
in Steinofenoptik



Steuerung herdweise

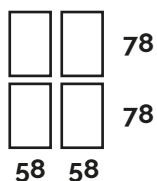
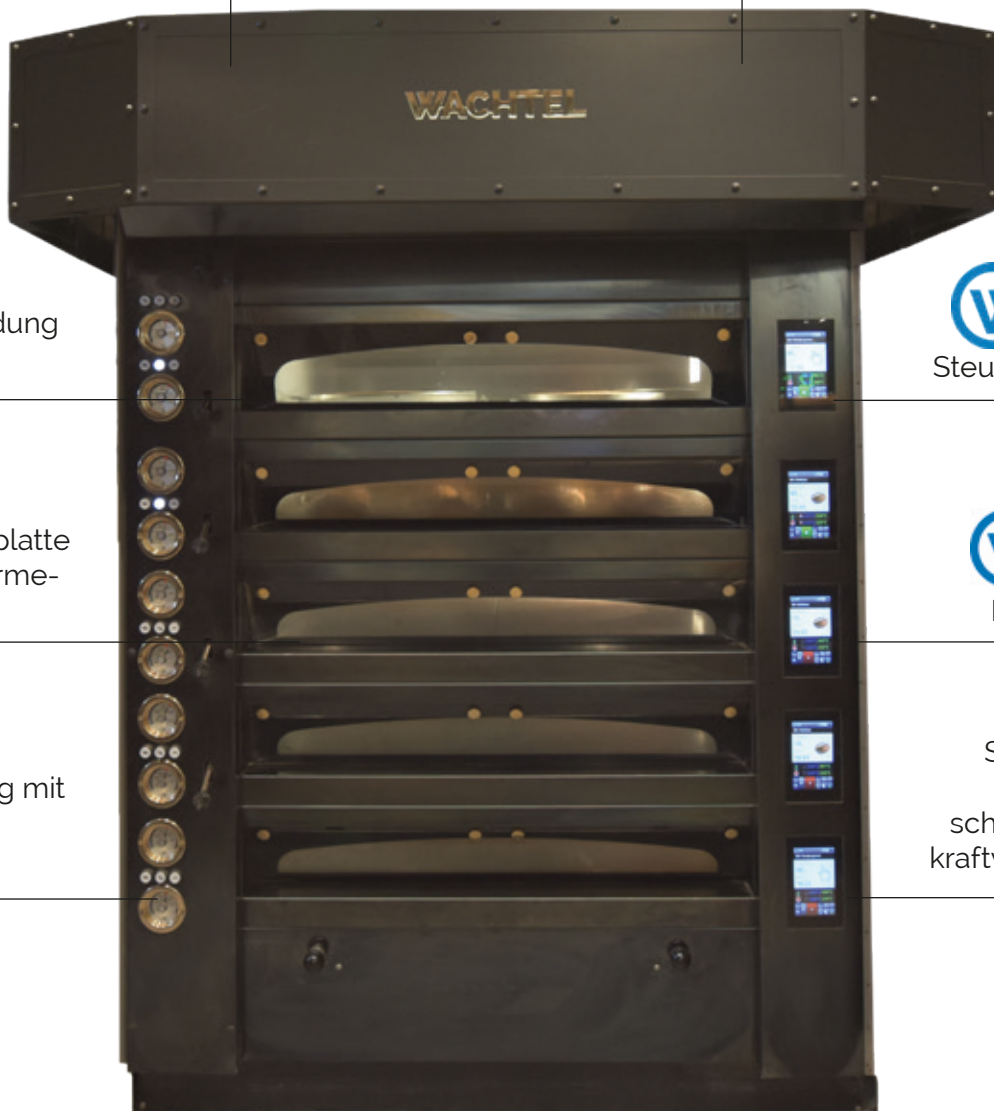
15 mm Steinbackplatte
mit optimaler Wärme-
speicherkapazität



Ferneinsicht-Tool

ANALOG Steuerung mit
23,5 Karat Gold-
Beschichtung

Separat beheizter
Hochleistungs-
schwadenkasten für
kraftvollen Schwaden



INFRA CE CLASSIC
Schwarz mit IQ TOUCH und ANALOG Steuerung
Bis zu 12 m² Gesamtbackfläche bei 5 Herden



INFRA CE
für die Produktion



INFRA CE CLASSIC
für die Filiale

Auch im Laden ein Hingucker: Der INFRA CLASSIC

INFRA | Serienmäßig

- Komplettverkleidung aus gebürstetem Edelstahl
- Keramikheizstäbe
- IQ TOUCH Steuerung
- Elektrische Schwadenschieber
- POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer
- IQ GREEN LABEL Energiemanagement
- WACHTEL REMOTE Ferneinsicht-Tool

INFRA | Optional

- Schwarze Edelstahlfront
- Scheibenverblendung in Steinofenoptik
- Durchschiebevariante für INFRA
- IQ TOUCH MULTI: Eine Steuerung für mehrere Herde

INFRA CLASSIC | Serienmäßig

- Front aus schwarzem Edelstahl
- Keramikheizstäbe
- Echte Analogsteuerungen (Thermostate, Backzeituhren, Taster)
- Mechanische Schwadenschieber
- Scheibenverblendungen in Steinofenoptik
- Designelemente mit 23,5 Karat Goldbeschichtung

INFRA CLASSIC | Optional

- Separate Bedieneinheit mit IQ TOUCH



Foto: Bäckerei Max Kugel, Bonn

INFRA		AE	CE	EE
Anzahl Herde		4 - 5	4 - 5	4 - 5
Anzahl Herde mit COMFORT-Ladern		max. 6	max. 6	max. 6
Herdmaße [mm]	B	600	1.200	1.800
	T (versch. Tiefen möglich)	800-2.000	800-2.000	1.600-2.000
	T (Modelle mit COMFORT Ladern)		2.400	2.400
	H	165	165	165
	H Auszugsherd	200	200	200
Backfläche [m²]		1,92 - 6	3,8 - 12	11,5 - 18
Backofenmaße [mm]	B	1.155	1.750	2.400
	T (versch. Tiefen möglich)	1.590-2.880	1.590-2.880	2.410-2.880
	T (Modelle mit COMFORT Ladern)		3.280	3.280
	H	2.345	2.345	2.345
Beheizungsart		Strom	Strom	Strom

INFRA HIGHLIGHTS

Leise, sauber und betriebssicher

Auf ein Minimum reduzierter Geräuschpegel, keine wartungspflichtige Brennertechnik und Rauchgasumwälzmotoren, keine Abgase oder Schadstoffe, Wegfall teurer Kamine, keine strengen Emissionsauflagen bzw. kostspielige Emissionskontrollen

Flexibel

Alle Herde unabhängig voneinander regeln, Ober-, Unterhitze und Schwadenkasten separat steuern

Herzstück aus Keramik

Keramikheizkörper mit nachhaltiger, sanfter Wärme für eine hohe Gebäckgleichmäßigkeit

Backen auf Stein

Herdflächen aus speziell entwickeltem Mineralstein mit idealer Wärmespeicherkapazität

Glanzauftritt

Hochleistungsfähiger, separat beheizter Schwadenkasten mit extragroßer Verdampferfläche für satten Schwaden bei jedem Backvorgang

Kapazitätsanpassung

Herdflächen bedarfsorientiert gesondert zu- oder abschalten und so Energie sparen

Betriebssicher

Korrosionsbeständige Herde aus FAL-Blechen, gasdicht verschweißte Kammern – ohne Einsatz von verschleißanfälligen Verschraubungen und Dichtungen

Pflegeleicht und langlebig

Front und Außenverkleidung komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt

IQ TOUCH Steuerung

Smarte, vernetzbare Steuerung mit Touchscreen und 7 Zoll TFT Grafikdisplay



IQ GREEN LABEL Energiemanagement



In der IQ TOUCH Steuerung integrierte Energiesparfunktionen mit Standby-Modus und Backbereitschaftszeiten

POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer

Geräteübergreifender kW-Leistungsbegrenzer zur Vermeidung ungewünschter Stromspitzen

WACHTEL REMOTE Ferneinsicht



Webbasierte, standortübergreifende Ferneinsicht in die wichtigsten Betriebsdaten und Prozesse der vernetzten WACHTEL-Anlagen weltweit

Varianten:

ICT (Infrared Ceramic Technology)



Infrarot-Keramik zur Optimierung der Wärmestrahlung für reduzierte Ausbackverluste, mehr Gebäckvolumen, eine verlängerte Frischhaltung und signifikante Energieeinsparungen

W-TURBO (Strahlungswärme + Umluft)

Zuschaltbare, zeitlich abgestimmte bewegte Herdatmosphäre für mehr Rösche, eine allseitig gleich beschaffene Kruste und ein erweitertes Backwarensortiment

STEIN

Ursprüngliches Steinofenbrot aus dem Schamotte-Gewölbe-Backraum

Auszugsherde

Feitragende, voll ausziehbare Auszugsherde ohne störende Tragarme für den großen Überblick und ein kräfteschonendes Arbeiten

COMFORT

Spezialkonstruktion für vollautomatisierte Betriebsabläufe mit Be- und Entladeanlagen der Reihe COMFORT

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 ist unser Anspruch, Ingenieurskunst 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