



Ротационные печи

Экономичность и разнообразие для пекарни класса «премиум»

Выпекать Охлаждать Автоматизировать

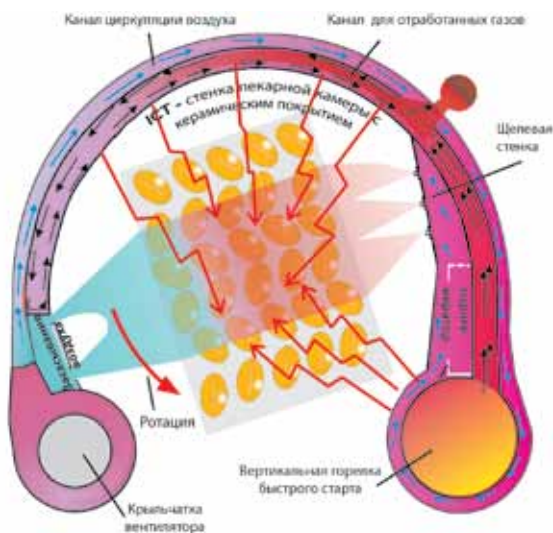
WACHTEL

Усовершенствование ротационной печи с «сердцем» подовой

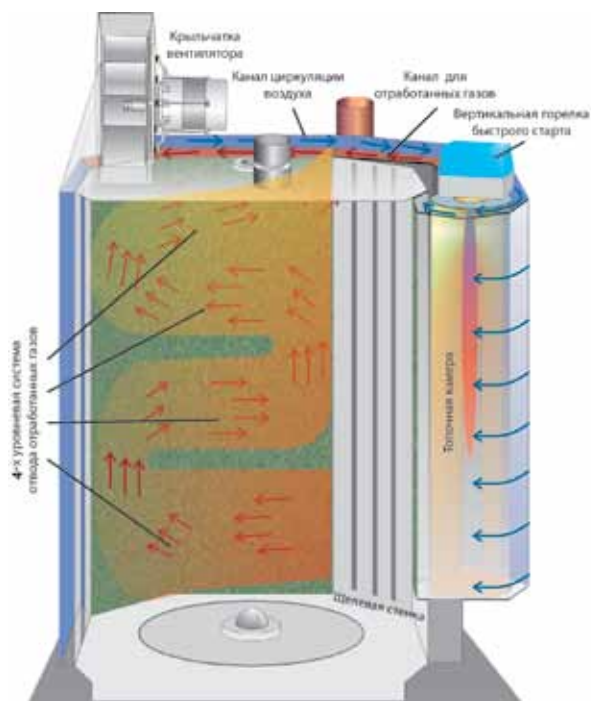
Печь R-EVOLUTION – это универсальная печь для выпечки широчайшего ассортимента. Она сочетает традиционную выпечку в проверенной годами подовой печи с каменным подом с рациональной выпечкой в ротационной печи и обеспечивает потенциал энергосбережения до 30% по сравнению с обычной ротационной печью. Уникальное сочетание тепловой конвекции и теплового излучения с повышенной долей инфракрасного тепла дает возможность выпекать и кондитерские изделия, и большие хлеба (напр., 5 кг) неповторимого

качества. Порадуйте себя и Ваших клиентов выпечкой незабываемого вкуса и аромата, с мягким и пористым мякишем. Выпечкой, которая дольше сохраняет свою свежесть, имеет оптимальный объем и нежную сеточку на ярко выраженной хрустящей корочке с привлекательным румянцем и характерным разрывом по надрезу. Благодаря ускоренному и более мягкому переносу тепла процесс выпечки становится более надежным, а ассортимент продуктов более разнообразным.

Теплообменник вид сверху:



Теплообменник вид спереди:



Запатентованный теплообменник с гарантией 5 лет*

Стенки пекарной камеры покрыты керамическим слоем, излучающим инфракрасное тепло, и одновременно выполняют функцию плоского теплообменника огромных размеров. 13 квадратных метров поверхности переноса тепла обеспечивают при максимальном расходе энергии усиленное отражение теплового излучения, при повышенной доле инфракрасного излучения – максимальный КПД и отсутствие резких перепадов температуры. Разница температуры в пекарной камере и температуры отработанных газов составляет лишь 10–15°C.

Большая теплоемкость гарантирует стабильность температуры

По сравнению с классической ротационной печью вес R-EVOLUTION больше примерно на 400 кг. Падение температуры после загрузки составляет всего лишь 5–15°C и гарантирует Вам преимущества во времени и сберегает энергию.

Экономия энергии до 30 %

Энергосберегающее оборудование, Made by WACHTEL, означает более эффективную в энергетическом отношении выпечку. Только использование вертикальной горелки быстрого старта, расположенной непосредственно за стенкой пекарной камеры позволяет дополнительно экономить до 11 % энергии – теплообменник не остывает.

Усовершенствованная система циркуляции воздуха с высокоэффективным радиальным вентилятором для абсолютно равномерной выпечки.

Высокая мощность при низкой скорости движения воздуха создают оптимальную атмосферу для выпечки без высушивания изделий.

Каскадный парогенератор, расположенный непосредственно на горячем канале для отработанных газов

Очень большая поверхность испарения обеспечивает насыщенный пар и сияющую корочку – в любой момент. Благодаря двум впрыскивающим трубкам пар подается не только быстро, но и абсолютно равномерно.

*при заключении сервисного договора на ежегодное обслуживание горелки и печи

R-EVOLUTION

Ничем не уступая подовой печи – работать гибко, выпекать по традициям



Серийно:
сенсорное управление
IQ TOUCH

Опционально:
· программное
обеспечение
WIN SERVER
· подъемное устройство
для тележки
· счетчик воды

COMET

Выпекать чисто и бесшумно с использованием
электрического нагрева



Серийно:

- управление SHOPMATIC

Опционально:

- управление IQ TOUCH
- программное обеспечение WIN SERVER
- подъемное устройство для тележки
- счетчик воды



Для всех печей COMET, COMPACT и R-EVOLUTION: вращающаяся тележка в серийном исполнении



Подогрейте электричеством свои ожидания высокого качества

Если требуется альтернатива классическому обогреву

Печи COMET обходятся без горелки и не привязаны к камину. Они стоят везде, где целесообразно и экономически выгодно использовать электричество со всеми его преимуществами.

Надежная конструкция обеспечивает длительную эксплуатацию

Печь COMET оснащена каруселью с грузоподъемностью до 330 кг, с цепным приводом, шариковым подшипником карусели, защищенным от попадания воды и грязи, а также опорами, предохраняющими тележку от опрокидывания.



Независимо от вида нагрева: газ или дизельное топливо – печи оснащены совершенной техникой

Печь COMPACT – это успех на многие годы

Наши инженеры справедливо гордятся вентилятором поперечного тока Made by WACHTEL. Вал вентилятора больших размеров охватывает всю ширину тележки. При максимальном использовании энергии с уникально малым количеством оборотов всего лишь 1420 об/мин. он обеспечивает абсолютно равномерное распределение воздуха при минимальной скорости его движения. Эта система существенно отличается от других. Как результат возникает идеальная атмосфера выпекания

для производства изделий класса премиум без опасности их высушивания.

Печь COMPACT для двух тележек – удвоенное количество при меньших эксплуатационных затратах

Ротационные печи COMPACT 2.8/2.10 рассчитаны для двух тележек каждая максимально на 20 полок с расстоянием 84 мм. При небольшой занимаемой в помещении площади и площади выпечки до 24 кв.м. Вы получаете преимущества двух ротационных печей COMPACT, снижаете инвестиционные затраты и расходы на энергию.



Специально разработанный трубчатый теплообменник из специальной жаропрочной нержавеющей стали с максимальным КПД

COMPACT

Классическая выпечка в печах с газовой или
жидкотопливной горелкой



Серийно:

- управление SHOPMATIC

Опционально:

- сенсорное управление IQ TOUCH
- программное обеспечение WIN SERVER
- подъемное устройство для тележки
- счетчик воды

IQ TOUCH & SHOPMATIC – управление называют умным только тогда, когда к нему не требуется инструкция.

IQ TOUCH – сенсорное управление следующего поколения

Управление напоминает смартфон, является интуитивно простым, быстрым и легким в использовании. Большой (9,2 дюйма) цветной дисплей с высоким разрешением позволяет одним взглядом охватить все самое важное: заданную и фактическую температуру, а также программы и время выпечки. Гигиеничная и прочная стеклянная поверхность облегчает очистку. Светодиодная индикация в ярких цветах показывает готовность к выпечке, процесс выпечки и предупреждает о возможных неполадках.

До 1000 программ выпечки одним прикосновением

Особое достижение – интегрированное управление расходом энергии для оптимально, энергоэффективной выпечки и практическая функция AutoCору для нескольких печей. Всеми программами можно управлять через группы, которые можно создать самому, например, «сезонные продукты» или «пшеничная мелкоштучка». Для каждой программы Вы можете выбрать картинку из уже имеющихся или вставить свои. Программный цикл может быть показан в виде графика. Приложения можно располагать или сдвигать по желанию. Все

настройки и программы выпечки автоматически сохраняются на SD-карте, так что в случае неполадок все настройки можно быстро восстановить.

В сети с будущим

Разумеется, сенсорное управление IQ TOUCH может быть соединено через сеть или WLAN с сервером или другой печью. Альтернативно можно производить Updates через USB.

SHOPMATIC – испытано временем

Наше базовое управление SHOPMATIC для печей COMPACT и COMET имеет 29 автоматических программ и одну программу управления вручную. Обслуживание осуществляется через скролл или клавиатуру. Дистанционная индикация в верхней части дисплея показывает температуру и время до окончания выпечки, а при выключенной печи номер программы. Функция Öko (экономии) с многочисленными автоматическими функциями, как например, управление приводом карусели, готовность к выпечке, HandStand-by и Auto-Stand-by, способствует существенному сбережению энергии. Управление SHOPMATIC, как и все другие компьютерные управления WACHTEL, объединяются в сеть.

12:58



Favoriten

Meistverwendete

Suche



Alle Backprogramme

0 - 9



133 Kaiserbrötchen



134 Streuselkuchen



135 Sonnenblumenbröt...



136 Mohnschnecke



137 Focaccia



138 Rosinenstütchen



139 Fladenbrot



140 Ciabatta



141 Rosinenschnecke



142 Mini_Pizza



143 Kastenbrot



144 Bauernbrot



5 / 6





ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО – ЭТО КАЧЕСТВО В СУММЕ ВСЕХ ДЕТАЛЕЙ

Обшивка полностью из нержавеющей стали

Все ротационные печи WACHTEL стоят на массивной и прочной плите-основании из нержавеющей стали. В части нагревательного регистра используется легированная нержавеющая сталь. Это решающие факторы для длительной и надежной эксплуатации.

Высота пекарной камеры 2000 мм в серийном исполнении

Есть место для тележек любой высоты: Самая большая площадь выпечки на минимальной занимаемой площади позволяет выпекать на 20 противнях при расстоянии 84 мм между противнями. По сравнению с 18 противнями при таком же расстоянии Вы получаете дополнительно 1 кв.м выпечки, т.е. можете производить на 11 % больше продукции при равных условиях.

Прочная, энергосберегающая дверь пекарной камеры

Дверь печи имеет двойное запирающее устройство, стальной скелет и внутреннюю разблокировку двери. Замену уплотнения вокруг двери и запирающего механизма можно произвести без больших усилий.

Большое окно с двойным стеклом в двери

Автоматический обдув обеспечивает оптимальный обзор. Стекло легко вынимается для очистки.

Газоплотные сваренные стенки пекарной камеры

Ротационные печи Вахтель гарантируют повышенную надежность и долговечность без опасений ослабления резьбовых соединений или быстро изнашиваемых уплотнений.

Высокопроизводительный каскадный парогенератор

Благодаря очень большой поверхности испарения обеспечивает насыщенный и равномерный пар в любой момент.

Трехсторонняя доступность

Доступ ко всем обслуживаемым и сервисным агрегатам осуществляется беспрепятственно и быстро спереди, сверху или изнутри через пекарную камеру.

Программное обеспечение WIN SERVER

Предлагаемое опционально программное обеспечение для компьютера более удобно благодаря простой установке, контролю и регулировке программ выпечки непосредственно на компьютере. Индикация цикла программы выпечки возможна в виде графика. Производственные данные надежно обрабатываются и документируются.

Точная подача пара

Предлагаемый опционально счетчик расхода воды, с помощью которого точно устанавливается количество воды на 1/10 литра, гарантирует постоянную дозировку пара – без ненужных затрат энергии и воды.

Горелка быстрого старта

Быстрый старт без долгого разогрева с небольшим снижением температуры позволяет сберечь при выпечке в печи COMPACT или R-EVOLUTION дополнительно до 11 % энергии, т.к. теплообменник не охлаждается (не остывает).



Хлебопекарное оборудование класса «премиум»
с 1923 года.

WACHTEL - это традиции и будущее хлебо-
пекарного оборудования. Мы гордимся, что
с 1923 года, производя печи, погрузчики и хо-
лодильное оборудование Made in Germany, мы
являемся надежными партнерами хлебопеков.
Качество и тщательность исполнения – наше
требование, инженерное искусство – наша дви-
жущая сила, сервисное обслуживание клиентов
- наше кредо.



WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden
Phone +49 (2103) 490 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL Moskau
ul. Lesnaja 43, Strojenije 1,
office 336
RU-127055 Moskau
Phone +07 (499) 9 73 12 00
office-rus@wachtel.de

Выпекать Охлаждать Автоматизировать

WACHTEL