

ПИККОЛО

Номер 1 для выпечки класса
«премиум» в магазине

Выпекать Охлаждать Автоматизировать

WACHTEL



Превосходные результаты выпечки на PICCOLO PREMIUM

Как пионер в магазинном хлебопечении PICCOLO задает тон, так как если магазинная печь наилучшим образом отвечает потребностям пекарей, а ее солидное оснащение соответствует самым передовым идеям хлебопечения, печь становится образцом для всей отрасли.

Самая современная и надежная печь гарантирует Вам эффективное производство хлебобулочных изделий качества «премиум». Решающее преимущество складывается из уникального сочетания отдельных положительных моментов.

В каждой надежно сваренной пекарной камере имеется свое «умное» управление с надежным сенсорным дисплеем и гигиеничной стеклянной панелью, которое сочетает в себе технические инновации Вахтель с простотой в обращении и предлагает Вам функции энергосбережения и максимальный комфорт в обслуживании.

Для насыщенного пара – выпечка за выпечкой – каждая камера печи PICCOLO оснащена мощным парогенератором с собственным нагревом.

Новинка Вахтель – система замены стекол обеспечивает легкую чистку и замену стекла в пекарной камере – без винтов. И замена лампочек в

пекарной камере происходит в считанные секунды без всяких инструментов.

Печь PICCOLO PREMIUM оснащена высококачественными плоскими керамическими нагревательными элементами, обеспечивающими мягкие переходы температуры. Об оптимальном тепловом излучении заботится усовершенствованная система Вахтель ИКТ (инфракрасная керамическая технология).

Если Вы хотите у себя в магазине воссоздать атмосферу старой традиционной пекарни – выпекайте в ностальгической черной печи PICCOLO PREMIUM CLASSIC с позолоченными термостатами и формой стекол как в традиционной каменной печи. Печь PICCOLO FIRE с имитацией пламени создаст незабываемую атмосферу в Вашей пекарне.

Есть разные варианты: стандартное или «поперечное» исполнение, «проходное» исполнение, пекарные камеры для одного, двух или трех противней, размещаемых на под по ширине, пекарные камеры разной высоты. Вы можете выбирать не только количество подов. Ориентированная на будущее модульная система печи позволяет Вам выбрать печь для Ваших индивидуальных потребностей. Печь, которая обеспечит Вам гибкость, независимость и прогресс.

МОДЕЛИ PICCOLO

размер противня

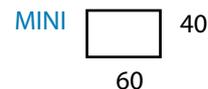


MINI PICCOLO

Мал, да удал. Несмотря на то, что эта печь достаточно большая, она остается «Маленькой» MINI PICCOLO.

Количество подов, так же как и во всех моделях PICCOLO, может быть любым по Вашему выбору. Умная модульная система позволяет создать печь, соответствующую Вашим индивидуальным потребностям, которая в любой момент может быть увеличена на один под и более. Таким образом, Ваша печь уже сейчас готова к росту.

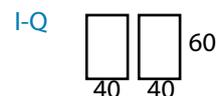
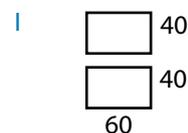
3 года - гарантия от производителя*



PICCOLO I

С обшивкой полностью из нержавеющей стали - сатинированная или черная с гальваническим покрытием – любая печь PICCOLO – яркое пятно в Вашем магазине-пекарне. Она гарантирует выпечку на уровне «премиум» с помощью современной и энергосберегающей техники.

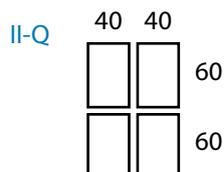
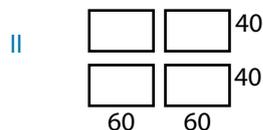
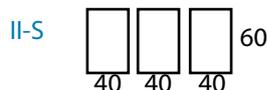
3 года - гарантия от производителя*



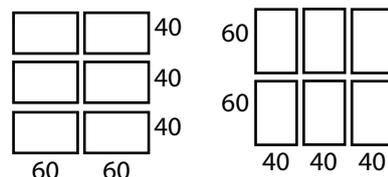
PICCOLO II

Используйте увеличение мощности при допустимой высоте загрузки и покажите широким фронтом, что выпекаются Качество и Свежесть.

3 года - гарантия от производителя*



II-PLUS



* при условии заключения сервисного договора на ежегодное обслуживание

PICCOLO I

Тем, кто нас пытается копировать, мы можем только посочувствовать.
Настоящее искусство хлебопечения: печь **PICCOLO**.



Фото: PICCOLO I-4 Q PREMIUM в черном цвете



фото: Henrik Flymo/SSP

Серийно:

- электрические заслонки
- система быстрой замены стекол
- независимое управление на каждом поде
- служба круглосуточного сервиса для клиентов
- 3 года гарантии от производителя

Опционально:

- механические заслонки
- конденсатосборник
- расстойный шкаф или нижняя рама-подставка
- промежуточный модуль для противней
- таймер на 7 дней
- устройство – менеджер энергии MASTER EM
- компьютерное управление WIN SERVER
- ICT (Инфракрасная керамическая технология)

Превратите Ваш магазин в место вкуса!

Поставляя оборудование и разрабатывая новые технологии и концепции, Вахтель предлагает самые разные комплексные выверенные решения для создания индивидуальной профильной и целенаправленной концепции выпечки в магазине. Для любой ступени производства. Чтобы отличаться от выпекающих в конвекционных печах дискаунтеров и заправочных станций, выпечка качества «премиум» важнее, чем когда-либо. Для того чтобы покупатель сразу увидел и почувствовал по запаху эти различия в качестве, на местах в магазинах все больше выпекают на поду в этажных печах высокого класса.

Выпечка в магазинах-пекарнях вследствие возрастающих энергетических и трудозатрат должна разумно сочетаться

с централизованной выпечкой на производстве. Как комплексный поставщик - Вахтель создает для своих клиентов еще и концепции использования холода в пекарне с применением технологий длительного тестоведения COOL RISING PLUS, которая позволяет оптимизировать производственный процесс, начиная от хлебопекарного производства до магазина-пекарни. должна разумно сочетаться с централизованной выпечкой на производстве. Как комплексный поставщик - Вахтель создает для своих клиентов еще и концепции использования холода в пекарне с применением технологий длительного тестоведения COOL RISING PLUS, которая позволяет оптимизировать производственный процесс, начиная от хлебопекарного производства до магазина-пекарни.





Чистое решение: система замены стекол без инструмента – в серийном исполнении. Чистка и замена стекол в пекарной камере осуществляется в одно мгновение без инструмента – без винтов.

Керамические плоские нагревательные элементы в PICCOLO PREMIUM (без ICT).



Лучший рецепт для большего аромата и вкуса

Сердцем любой печи PICCOLO PREMIUM являются высококачественные керамические плоские нагревательные элементы. Они обеспечивают более плавные переходы температуры при высокой передаче тепла и эффективном использовании энергии. Это создает идеальные условия для оптимальной эксплуатации печей и получения продукции стабильного качества «премиум».

ICT (Инфракрасная керамическая технология) как ручная работа «Сделано в Германии». В качестве опции предлагается покрытие свода

пекарной камеры специальной инфракрасной керамикой. Она имеет специфический спектр инфракрасного излучения, который обладает свойством проникать в центр тестовой заготовки и ускорять перенос тепла. Преимущество состоит в сокращении материала, времени и энергии, а также в улучшении качества изделий: больше свежести благодаря более сочному мякишу и более длительному сохранению свежести, большой объем и хрустящая корочка с нежным румянцем.

PREMIUM:

- высококачественные керамические плоские нагревательные элементы
- умное управление со стеклянной сенсорной панелью
- множество вариантов исполнения: напр., обшивка из черной нержавеющей стали, классика или исполнение с имитацией пламени на подах.

BUSINESS:

- обычные трубчатые ТЭНы
- простая в использовании клавиатура

MINI PICCOLO

Для небольших объемов



Фото: MINI PICCOLO 4 PREMIUM

PICCOLO II

Достаточно площади выпечки для
восхитительного качества



Фото: PICCOLO II- 4 PREMIUM



Печи Вахтель могут все!

Может ли быть еще больше?

PICCOLO модельного ряда II – правильное решение, если Вам нужен профессионализм и многообразие технической оснащённости PICCOLO с большой площадью выпечки на минимальной занимаемой площади в помещении.

При ширине до 1200 мм и глубине пода от 400 до 1200 мм Вы получаете дополнительное преимущество в мощности, а Ваш персонал - больше комфорта в

обслуживании печи.

Прежде всего, при максимальной загрузке работа идет быстрее благодаря эргономичной высоте загрузки на под. Обслуживание печи происходит бесперебойно, с минимумом затрат и максимумом надежности.

Смело демонстрируйте свои успехи в выпечке, создавая неповторимую атмосферу в своей пекарне благодаря благородному дизайну печи.

backen
kerl
95
45
backen
chen
2
te
chen
29



Backbord

Brot-Genuss
ökologische Sauerteigbrot
auf Stein gebacken

ВЕСКИЕ АРГУМЕНТЫ В ПОЛЬЗУ МАГАЗИННОЙ ПЕЧИ PICCOLO

Индивидуальная конфигурация в зависимости от потребностей и мощности

Вы можете выбирать не только количество подов, но и конфигурацию печи:

продольное, поперечное или проходное исполнение, одинарную или двойную ширину, различную высоту пекарной камеры.

Модульная конструкция для максимальной гибкости

Печь ориентирована на будущее благодаря вариативной модульной системе: печь имеет свободную конфигурацию. В будущем Вы без проблем сможете расширить площадь выпечки и дооснастить поды.

Выдающаяся теплоемкость

Высокая термическая масса подовых плит из натурального камня гарантирует стабильный температурный режим и минимальные температурные потери. Это придает Вашим изделиям неповторимый вкус выпечки в старой испытанной временем каменной печи.

Сердце печи PICCOLO PREMIUM

Высококачественные керамические плоские

нагревательные элементы обеспечивают более мягкие переходы температурных режимов при высокой теплопередаче и энергоэффективности.

Отдельное управление нагрева пода, свода и парогенератора

Каждая пекарная камера оснащена отдельным управлением и парогенератором. Это дает возможность выпекать разный ассортимент изделий одновременно.

Выпечка в лучших традициях

Для создания атмосферы традиционной пекарни есть PICCOLO PREMIUM опционально не только в черном цвете, но и в ностальгическом классическом исполнении с позолоченными термостатами и стеклами, оформленными под старинную каменную печь, а также PICCOLO FIRE с имитацией живого пламени.

Опционально: инфракрасная керамическая технология

Свод пекарной камеры покрыт специальной керамикой. Благодаря определенному спектру инфракрасного излучения перенос тепла ускоряется.

ТИПЫ УПРАВЛЕНИЯ В ПЕЧАХ PICCOLO



Управление пекарной камеры DMS 3 GLAS PREMIUM

- сенсорный дисплей
- прочная стеклянная поверхность
- 9 автоматических программ
- 99 автоматических программ в сочетании с компьютерным управлением MASTER EM



Управление пекарной камеры DMS 3 Folie – BUSINESS

- по выбору с клавиатурой на 10 цифр или пиктограммами
- 99 автоматических программ в сочетании с компьютерным управлением MASTER EM



Опционально: компьютерное управление MASTER EM

- самооптимизирующаяся/ функция оптимизации расхода энергии
- сенсорный дисплей
- 99 автоматических программ с графической индикацией
- Эко- клавиша stand by
- таймер
- ограничитель мощности
- управление программами выпечки
- USB



Вариант: управление пода CLASSIC

- электромеханическое управление
- без электрических элементов
- накладкой из листового золота

Хлебопекарное оборудование класса «премиум»
с 1923 года.

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

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +74955404600

