



Die sich wandelnden Ansprüche und Wünsche der Kunden sind für Wachtel seit der Gründung im Jahr 1923 eine bleibende Herausforderung bei der Entwicklung neuer Produkte und Technologien. Wir haben uns darauf eingestellt, schnell und umfassend auf die verschiedensten Anforderungen einzugehen. So bieten wir unseren Kunden heute das komplette Bäcker-Programm von A bis Z: Ob Backöfen (öl-, gas- oder strombeheizt), Kältekonzepte und -Anlagen oder Beschickungstechnik – bei Wachtel erhalten Sie alles aus einer Hand. Um größtmögliche Flexibilität zu erreichen, stehen wir und unser Außendienst-Team an drei Service-Zentren und 16 Standorten in Deutschland bereit. Die Wachtel-Kunden werden weltweit von einem schnellen und zuverlässigen Vor-Ort-Service betreut.



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

wachtel
BACKÖFEN _ KÄLTETECHNIK

was-werbesgentur.de/09-0747/09.2009 Technische Änderungen vorbehalten.



INFRÄ Elektro-Etagenbacköfen

Flexibel backen
Wirtschaftlich backen

wachtel
BACKÖFEN _ KÄLTETECHNIK

Mit dem INFRA Elektro- Etagenbackofen sparen Sie Zeit und Geld

Der Wegfall von Brennern und Umwälzmotoren macht den INFRA besonders wartungsarm und betriebssicher. Zudem benötigt er keine teuren Rauchgas-Kaminanlagen. So sparen Sie Geld, und Emissions-Auflagen entfallen ganz. Die besonders hohe Flexibilität durch das Backen mit Strom ist dabei nur ein Merkmal, das die INFRA-Backöfen zu wahren Großmeistern macht. Front und Außenverkleidung sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt: Pflegeleicht und Voraussetzung für eine lange Lebensdauer. Die clevere INFRA-Strom-Verriegelung: Anschlusswert-Reduzierung um rund ein Drittel gegenüber vielen anderen Systemen. So bleibt genug Reserve für den Betrieb weiterer Elektro-Aggregate in Ihrer Bäckerei. Ein weiterer Vorteil: Der Geräuschpegel ist auf ein Minimum reduziert. Das bedeutet optimale Arbeitsbedingungen und schafft die Basis für konzentriertes und zuverlässiges Arbeiten. Der Auszugherd – ein Pluspunkt nach Maß: Sie entscheiden über die Anzahl der Auszugherde und über die Herdhöhe, die Sie brauchen.



10 Premium-Pluspunkte für den INFRA

- ▶ Langjährige Erfahrung sorgt für Sicherheit in Funktion, Technik und Werterhaltung – der INFRA wird seit mehr als 30 Jahren bei Wachtel gebaut
- ▶ Backen auf höchstem Qualitätsniveau durch getrennt regelbare Ober- und Unterhitze.
- ▶ Präzise steuerbarer Energiebedarf, Herdflächen sind gesondert zu- und abschaltbar.
- ▶ Komfortable Programmsteuerung für exakten Ablauf der Backprogramme.
- ▶ Gleichmäßiges Backergebnis durch spezielle Keramik-Flachheizkörper.
- ▶ Hochwertiger Edelstahl für höchste Hygiene-Anforderungen und für besondere Langlebigkeit.
- ▶ Energiesparmodus: Serienmäßig bei allen DMS-Master Computer-Steuerungen – für maximale Wirtschaftlichkeit
- ▶ Groß ausgelegte Schwadenerzeuger, satter Dampf für das Backen Schuss auf Schuss
- ▶ Die innovative STIR-Technologie, optional für alle INFRA-Modelle
- ▶ Nicht zuletzt: Höchste Betriebssicherheit durch 24-Stundenservice

Der INFRA AE. Optimal als Zusatz-Backofen oder für den kleineren Bedarf. Der einfachbreite INFRA AE, drei bis sechs Herde bei Herdlängen von 800 mm bis 2000 mm, ist bestens gerüstet. Front und Außenverkleidung komplett in Edelstahl. Der INFRA AE wird auch in der technischen Ausstattung dem gleichen hohen Standard gerecht, dem die großen Modelle der INFRA-Reihe entsprechen. Separat geschaltete Kasten-Schwadenerzeuger inklusive.



INFRA AE

	Gesamtback- fläche m ²	Anzahl Herde	Herdmaße B x T x H in mm	Backfläche je Herd m ²	Ofenaußenmaße B x T x H in mm	Anschluss- wert kW	Brötchen 50 g	Brot 1 kg frei geschoben
AE 408/20	2,0	4	600 x 850 x 165	0,51	1155 x 1590 x 2345	18/23	ca. 170	ca. 25
AE 412/30	3,0	4	600 x 1250 x 165	0,75	1155 x 1990 x 2345	22/32	ca. 250	ca. 38
AE 416/38	3,8	4	600 x 1600 x 165	0,96	1155 x 2410 x 2345	23/33	ca. 320	ca. 48
AE 420/48	4,8	4	600 x 2000 x 165	1,20	1155 x 2880 x 2345	31/43	ca. 400	ca. 60
AE 508/26	2,6	5	600 x 850 x 165	0,51	1155 x 1590 x 2345	22/29	ca. 220	ca. 33
AE 512/38	3,8	5	600 x 1250 x 165	0,75	1155 x 1990 x 2345	27/40	ca. 320	ca. 48
AE 516/48	4,8	5	600 x 1600 x 165	0,96	1155 x 2410 x 2345	29/41	ca. 400	ca. 60
AE 520/60	6,0	5	600 x 2000 x 165	1,20	1155 x 2880 x 2345	38/54	ca. 500	ca. 75

Der INFRA CE. Doppeltbreit, mit vier bis sechs Herden, ist er meistverkaufter INFRA seiner Klasse. Der INFRA CE besticht durch klare Vorteile auf 4-15 qm Backfläche. Mit der Einzelherdsteuerung beschicken Sie problemlos unterschiedliches Gebäck zur gleichen Zeit.

Die Abbildung unten zeigt einen INFRA CE 516 mit fünf Herden. Ganz nach Bedarf erhalten Sie drei bis sechs Herde bei Herdlängen von 800 mm bis 2400 mm.



INFRA CE

	Gesamtbackfläche m ²	Anzahl Herde	Herdmaße B x T x H in mm	Backfläche je Herd m ²	Ofenaußenmaße B x T x H in mm	Anschlusswert kW	Brötchen 50 g	Brot 1 kg frei geschoben
CE 408/41	4,1	4	1200 x 850 x 165	1,02	1700 x 1590 x 2345	25/36	ca. 340	ca. 52
CE 416/77	7,7	4	1200 x 1600 x 165	1,92	1700 x 2410 x 2345	41/61	ca. 640	ca. 96
CE 420/96	9,6	4	1200 x 2000 x 165	2,40	1700 x 2880 x 2345	51/75	ca. 800	ca. 120
CE 424/115	11,5	4	1200 x 2400 x 165	2,88	1700 x 3280 x 2345	60/89	ca. 960	ca. 144
CE 508/51	5,1	5	1200 x 850 x 165	1,02	1700 x 1590 x 2345	31/45	ca. 430	ca. 64
CE 516/96	9,6	5	1200 x 1600 x 165	1,92	1700 x 2410 x 2345	51/75	ca. 800	ca. 120
CE 520/120	12,0	5	1200 x 2000 x 165	2,40	1700 x 2880 x 2345	63/93	ca. 1000	ca. 150
CE 524/144	14,4	5	1200 x 2400 x 165	2,88	1700 x 3280 x 2345	75/111	ca. 1200	ca. 180

Der INFRA EE. Backen mit dem dreifachbreiten Etagenbackofen mit bis zu sechs Herden – das schafft Kapazität! Den INFRA EE erhalten Sie auch mit fünf oder vier Herden – ganz nach Bedarf. Wahlweise mit 1600 mm, 2000 mm oder 2400 mm Herdlänge. Dabei nutzt er sämtliche Vorzüge elektrisch beheizter Etagenbacköfen: Alle Herde sind unabhängig von einander steuerbar. Ober- und Unterhitze regeln Sie, wie bei allen INFRA-Modellen, ebenfalls separat. Der klare Vorsprung bei Qualität und Flexibilität.



INFRA EE

	Gesamtbackfläche m ²	Anzahl Herde	Herdmaße B x T x H in mm	Backfläche je Herd m ²	Ofenaußenmaße B x T x H in mm	Anschlusswert kW	Brötchen 50 g	Brot 1 kg frei geschoben
EE 416/115	11,5	4	1800 x 1600 x 165	2,88	2400 x 2410 x 2345	60/84	ca. 960	ca. 144
EE 420/144	14,4	4	1800 x 2000 x 165	3,60	2400 x 2880 x 2345	74/105	ca. 1200	ca. 180
EE 424/173	17,3	4	1800 x 2400 x 165	4,32	2400 x 3280 x 2345	90/129	ca. 1440	ca. 216
EE 516/144	14,4	5	1800 x 1600 x 165	2,88	2400 x 2410 x 2345	75/105	ca. 1200	ca. 180
EE 520/180	18,0	5	1800 x 2000 x 165	3,60	2400 x 2880 x 2345	92/131	ca. 1500	ca. 225
EE 524/216	21,6	5	1800 x 2400 x 165	4,32	2400 x 3280 x 2345	112/160	ca. 1800	ca. 270

Große Mengen flexibel backen

Nutzen Sie die entscheidenden Vorteile der INFRA-Elektro-Öfen: Große Flexibilität und optimale Backflächen-Ausnutzung bei hoher Betriebssicherheit. Das Extra: Strom sorgt für eine erhebliche Absenkung des Lärmpegels in der Backstube. Fragen Sie uns. Wir beraten Sie gern.

Das INFRA-Zeit-Sparsystem. Mit der INFRA Einzelherd-Steuerung sparen Sie enorm: Gleichzeitiges Beschicken der Herde mit unterschiedlichem Gebäck bedeutet maximale Backflächennutzung. Bei maximaler Zeitersparnis. Denn Ihre Zeit ist schließlich auch Ihr Geld!

Computersteuerung

„Master EM“



Mit wachtel-Energiemanagement Energieeinsparungen von bis zu 25 %. Tests bei der IGV Bergholz Rehbrügge haben es bewiesen. Speicher für 100 Backprogramme, die von jedem Herd abgerufen werden können.

Herdsteuerung „DMS 3“



Einfach zu bedienende Folientastatur. Bis zu 199 Automatikprogramme, je nach Computersteuerung. Einstellung direkt am Herd. Programmwahl direkt über Zahlentastatur.



Analog-Thermostatsteuerung, ohne elektronische Bauteile, tausendfach bewährt.

Weiche Wärme serienmäßig. Die einzigartigen Keramik-Flachheizkörper – für besonders „weiche Wärme“ und gleichmäßige Wärmestrahlung. Diese spezielle Heiztechnik von Wachtel erfüllt höchste Ansprüche. Für beste Gebäck-Qualität.

Sonderausführung Stein. Echtes Steinofenbrot aus dem Gewölbe-Schamotte-Backraum. Für unverwechselbares Brot in Geschmack und Aussehen, gebacken auf hochwertigen Schamotte-Herdplatten. Bequem zu bedienen durch neueste Heiz- und Steuerungstechnik.

Freitragende Auszugherde. Ideal für die Belegung und Entleerung von Brotkästen, Backblechen und bei angesprochenem Brot. Die intelligente Lösung zur Erleichterung der täglichen Arbeit.

STIR Technologie. Optional ist diese Ausstattung erhältlich, die durch eine spezielle Beschichtung Wärmestrahlung in Infrarotstrahlung umwandelt, die leichter und schneller in den Kern des Gebäcks vordringt und so die Ausbildung von Krume und Kruste beschleunigt.

Optional: Wachtel-Turbulenz. Schon lange ist bekannt, dass die Kombination von ruhender und zeitlich abgestimmter bewegter Backraum-Atmosphäre klare Vorteile bietet. Rösche und Frischhaltung sind eindeutig besser. Besonders hervorzuheben ist aber die ausgeprägte Geschmacksbildung. Ein Turbo-Etagenofen liefert Qualität, die Ihre Backwaren vor Anderen auszeichnet. Die allseitig gleich starke Kruste bei Brötchen erhöht die Rösche, die um Stunden länger anhält. Bei Brot bildet sich eine stärkere Kruste bei saftigerer Krume. In Verbindung mit dem Wachtel-STIRSystem ein nicht zu schlagender Vorteil.

Das Wachtel-Energiekonzept. Ein 4-Wochen Langzeit-Test durch die „IGV Bergholz Rehbrügge“ beweist: Wachtel-Backöfen mit Wachtel-Energiemanagement verbrauchen 15 % weniger Energie, als vergleichbare Backöfen ohne Energiemanagement. Weitere 5 - 10 % sind durch die selbst lernende Steuerung möglich. Sie erkennt das Backverhalten des Bäckers und schaltet Herde nach Bedarf zu oder ab.

Einfach computergesteuert. Übersichtlich und bequem am Bildschirm: So einfach programmieren, überwachen und regeln Sie Ihre Backprogramme mit der WinServer-Software von Wachtel. Direkt am Ofen werden dann die Programme nur noch ausgewählt und geladen. Die WinServer-Software bietet weitreichende Kontrollmöglichkeiten, Stromsteuerungs-Programme und optionalen Druckeranschluss. So haben Sie alle Parameter sicher im Griff.

