



Ротационные печи

# ATLAS R-EVOLUTION

Мастера во всех классах

## WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



**РУССКИЙ ПРОЕКТ®**  
[WWW.RP.RU](http://WWW.RP.RU)



A large, modern, black industrial oven with a glass door. The door is open, revealing several shelves inside, each with a golden-brown baked loaf. The oven has a control panel on the right side with a digital display and various buttons. The top of the oven has the brand names 'WACHTEL' and 'ATLAS' in white letters, separated by a green horizontal line.

**WACHTEL**

**ATLAS**

Уже давно ротационные печи WACHTEL являются олицетворением инноваций, качества и энергоэффективности. Новейшее поколение ротационных печей ATLAS ставит такие же высокие цели и демонстрирует при этом еще раз, как можно придумать нечто совершенно новое.

Печь ATLAS - это мастер во всех классах. Своими прорывными технологиями она открыла новую эру ротационных печей. Все оптимизировано для максимальной эффективности. Патентованная система рекуперации пара экономит до 30 % пара. Двухступенчатая горелка позволяет устанавливать разные уровни мощности. Так пекари могут оптимально реагировать на потребности самых разных изделий и при этом экономить много энергии. Новая, встроенная в управление IQ TOUCH функция ENERGY MANAGER дает информацию о прошлом и ожидаемом расходе энергии и воды. Наглядные отчеты и прогнозы о производственных расходах можно просмотреть непосредственно в системе управления. Кроме того, печь ATLAS привлекает совершенно новым и стильным дизайном: блестящий и глубокий черный цвет сочетается с объемными элементами из стекла и современной светодиодной техникой. Продуманная конструкция дверей с легким движением, тормозом и откидными стеклами, которые можно вынуть без использования инструментов, добавляет к современной внешности печи ATLAS еще и повышенную эргономичность.



# ATLAS – Мастер во всех классах



**ECO MULTI STEAM: с патентованной системой рекуперации пара вы сэкономите до 30 % пара**

Экономить ресурсы и беречь окружающую среду: Как ведущие производители печей, мы придерживаемся такого принципа, чтобы наши печи к пользе наших заказчиков были по возможности экономичны. Необходимо беречь ресурсы и снижать затраты пекаря. Экология и экономика от этого одинаково выигрывают.

Эксклюзивно у WACHTEL: благодаря многолетней проектно-конструкторской работе нам удалось создать первую систему рекуперации пара для печей. Мы разработали концепцию, в которой пар перехватывается в вытяжном канале и в нужный момент возвращается в пекарную камеру. Таким образом пар используется неоднократно. Количество и время рекуперации пара можно задавать индивидуально в каждой фазе программы выпечки. Благодаря этой патентованной системе рекуперации пара ATLAS открывает пекарям путь к максимально возможному использованию пара.

Воспользуйтесь преимуществами системы рекуперации пара ECO MULTI STEAM!

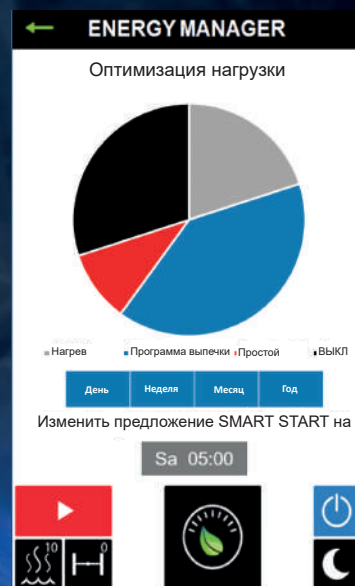
- Поверхность выпечки более блестящая!
- Экономия до 30 % пара в процессе пароувлажнения!



**IQ TOUCH с функцией ENERGY MANAGER: Оцените производственные расходы и оптимизируйте загрузку печи**

Контролируйте ваши производственные расходы! Компактный и наглядный, ENERGY MANAGER ежедневно составляет актуальные отчеты о затратах за разные периоды времени (день, неделя, месяц, год). Таким образом вы знаете, когда и сколько израсходовали воды, электричества и газа, или топлива, и можете проверить действенность мер по экономии энергии. Кроме того, благодаря точно документированному расходу ресурсов можно составить точные прогнозы. Обзор ваших производственных расходов вы увидите непосредственно в системе управления. Кроме того, ENERGY MANAGER предлагает продуманную оптимизацию нагрузки. Система запоминает действия пользователя при выпечке. Она знает, когда после сигнала готовности к выпечке реально начался процесс выпечки, и предлагает оптимальное время загрузки.

Серийный учет расходы воды и энергии осуществляется непрерывно. Таким образом ENERGY MANAGER предоставляет данные, соответствующие стандарту DIN EN ISO 50001. Эта система относится к устройствам, признанным желательными для использования в соответствии с директивой федерального министерства экономики и энергетики.



# ATLAS

## Краткий обзор

### Козырёк с двухцветным светодиодным индикатором состояния

Однозначно понимаемый статус печи, хорошо видимый с любого места в пекарне

### Горелка с быстрым запуском (топливо\газ)

Не требуется затратная предварительная промывка, всего 3-4 секунды до розжига  
пламени, быстрый разогрев и подогрев

### 2-ступенчатая горелка с регулируемой мощностью (топливо\газ)

Для каждой фазы выпечки можно задать индивидуальную мощность в программе  
выпечки. Лучшее качество выпечки, экономия энергии

### Регулируемая подача свежего воздуха в пекарную камеру

Быстрое и полное удаление влаги из пекарной камеры, идеальная корочка,  
быстрее происходит смена продукта

### ECO MULTI STEAM: патентованная система рекуперации пара

Рекуперация пара регулируется индивидуально для каждой фазы в программе  
выпечки, до 30 % экономия пара

ЭКСКЛЮЗИВНО

### Низкая мощность подключения

Меньше пиковые нагрузки, гарантируется эффективная выпечка каждой партии,  
выше производительность

### 3-слойное теплозащитное остекление

Меньше потери энергии, меньше потери теплового излучения, стекла  
откидываются без использования инструмента, быстрая чистка

ЭКСКЛЮЗИВНО

### Монтаж «под ключ»

Не требуется слив, возможность подстановки с 3 сторон, гибкий выбор места  
установки, быстрый монтаж, ввод в эксплуатацию и обслуживание

## WACHTEL





# УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПЕЧЬ ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНАЯ ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭНЕРГОЭКОНОМИЧНАЯ МОНТАЖ «ПОД КЛЮЧ»

ATLAS

ЭКСКЛЮЗИВНО

## Очень эффективный теплообменник (топливо/газ)

Меньше расход энергии, теплотехнический КПД 93 %, быстрое повышение температуры

## Варьируемая циркуляция воздуха

Индивидуальное количество воздуха для каждой фазы можно задать в программе выпечки, отличные результаты выпечки по всему ассортименту

НОВЫЙ



## С функцией ENERGY MANAGER

Индикатор расхода энергии и воды, оптимизация производственных расходов, автоматическое предложение оптимального времени загрузки

## Автопилот давления воздуха: автоматическая регулировка давления

Постоянный уровень давления, независимо от окружающих условий, всегда высокое, воспроизводимое качество выпечки

## Эргономичная концепция дверей

Легкодвигающаяся дверь оборудована тормозом и прочной ручкой из нержавеющей стали, легко открывается и закрывается

ЭКСКЛЮЗИВНО

## W-MAGNETIC: Магнитный держатель

Практичный магнитный держатель для пекарского ножа и пекарских перчаток WACHTEL, на удобной эргономичной высоте

## Одна на всех: абсолютная совместимость со всеми ротационными тележками

Карусель подходит для всех моделей ротационных тележек, выдерживает большие нагрузки (до 450 кг)

ЭКСКЛЮЗИВНО

## Современная светодиодная технология — внутри и снаружи

Равномерное освещение пекарной камеры и рабочего места перед печью, долгий срок службы



## R-EVOLUTION – ротационная печь с характером подовой печи

Изысканная комбинация термической конвекции и активного инфракрасного излучения. Ключевым элементом печи R-EVOLUTION является встроенный в стену пекарной камеры плоский теплообменник. Таким образом, в дополнение к горячему воздуху, благодаря тепловому излучению от канала для отвода топочных газов, происходит передача тепла непосредственно в пекарную камеру. Такие обогреваемые стены при выпечке создают атмосферу, подобную атмосфере в подовой печи. Теплообменник в печи R-EVOLUTION уникальный, он запатентован WACHTEL. Кроме того, инфракрасная керамическая технология ICT способствует оптимизации обычного

инфракрасного излучения. Специальное керамическое покрытие в пекарной камере образует усиленное, идеально подходящее для выпечки инфракрасное излучение (3 – 6  $\mu\text{m}$ ). Это тепловое излучение проникает через поверхность тестовой заготовки и попадает непосредственно в сердцевину, так что она быстрее нагревается. Благодаря уникальной, удачной комбинации тепловой конвекции и «активного» инфракрасного теплового излучения энергия используется наилучшим образом. Потери от упека и расход энергии можно сократить почти на 30 %.\*



\* В зависимости от печи, использования печи и типов выпечки, по сравнению с классической выпечкой



# R-EVOLUTION

## Краткий обзор

### Радиальный вентилятор

Широкий и равномерный поток воздуха, деликатные скорости воздуха, более равномерная выпечка

### Конвекция плюс тепловое излучение

Стенки пекарной камеры – большой плоский теплообменник, теплотехнический КПД 90 %

### ИСТ: Инфракрасная керамическая технология

Оптимизированное инфракрасное излучение, до 30 % меньше потери от упека и расход энергии \*

### Горелка с быстрым стартом

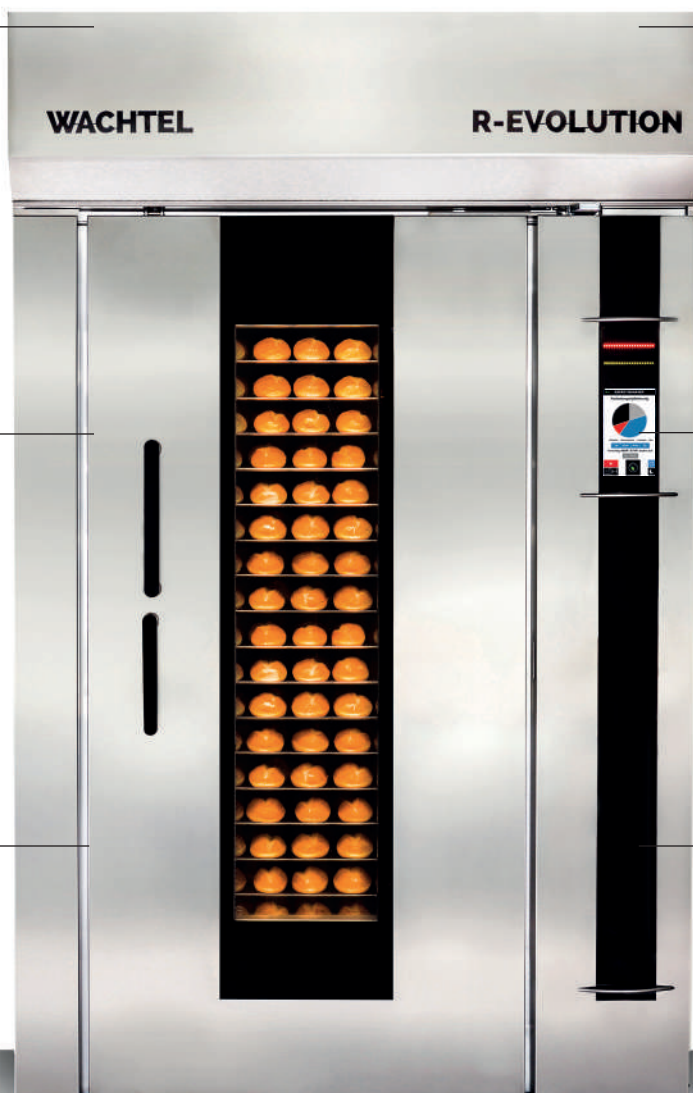
Не требуются затратные промывки, всего 3 – 4 сек. до розжига, Быстрее и разогрев и подогрев

### WACHTEL IQ TOUCH С функцией ENERGY MANAGER

Индикатор расхода энергии и воды, автоматически даются предложения для оптимизации времени загрузки

### Большая мощность теплообменника

Высокая температурная устойчивость, меньше падение температуры после загрузки (всего 5 – 15 °C)



\* В зависимости от печи, использования печи и вида выпечки, по сравнению с классической выпечкой



# Инфракрасная керамическая технология

Краткий обзор

До **10 %**  
Больше объем \*

До **6 %**  
Экономия муки \*

До **30 %**  
меньше потери при выпечке \*

**100 %**  
Качество выпечки

До **30 %**  
Экономия энергии \*

В зависимости от печи, использования печи и вида выпечки, по сравнению с классической выпечкой

ICT – Инфракрасная керамическая технология – эксклюзивно только у WACHTEL

- Функциональная инфракрасная керамика в пекарной камере
- Идеально подходящее для выпечки инфракрасное тепловое излучение
- Быстрее достигается нужная температура в центре тестовой заготовки
- Ускоряются денатурация белка и клейстеризация крахмала
- Эффективнее использование энергии
- Сокращается время выпечки





# Управление IQ TOUCH

## Краткий обзор

### IQ TOUCH: простое и умное управление

- Большой графический дисплей
- Интуитивно понятный, как смартфон
- Сенсорный дисплей работает даже от испачканных мукой пальцев
- 999 автоматических программ с 10 фазами каждая
- AUTO COPY: автоматическая синхронизация программ выпечки для всех устройств
- Графическое представление колебаний температуры
- Индивидуально настраиваемая раскладка функциональных кнопок
- Использование собственных изображений продуктов и звуковых сигналов
- Блокировка дисплея для очистки
- Соединение с WACHTEL REMOTE, всеобъемлющим инструментом наблюдения для ПК и планшетов (Windows)
- Инструкции: встроенные в управление обучающие видео
- POWER PILOT: Ограничитель киловатт для снижения пиковых нагрузок
- ENERGY MANAGER: Индикатор расхода воды и энергии, оптимизация эксплуатационных расходов и нагрузки
- Регулярное бесплатное обновление программы (требуется интернет-соединение)

### IQ GREEN LABEL: Экономичная функция для экономии энергии

- SMART START: Эффективное время готовности к выпечке для автоматического разогрева печи к выбранному времени
- STANDBY ECO: Включение режима ожидания нажатием кнопки
- ECO SAFE: Автоматическое снижение температуры во время непредвиденных пауз



# WACHTEL REMOTE

## Краткий обзор

### WACHTEL REMOTE: Непревзойденный инструмент мониторинга

- Всеобъемлющая программа мониторинга для ПК
- Доступ ко всем объединенным в сеть управлениям IQ TOUCH и IQ COOL в филиалах и по всему миру
- Полный контроль и архивация всех производственных состояний и процессов, таких как выпечка, вмешательство оператора, простой, активная функция экономии
- Анализ загрузки печей и подов
- Сокращение простоев, снижение затрат энергии
- Отмечаются ошибки в работе, вмешательство ператора и отклонения от программы , оптимизация качества персонала и выпечки
- Просмотр хода исполнения программы выпечки
- Составление программ выпечки и рассылка по филиалам
- Восстановление истории программ выпечки и просмотр прежних состояний
- Понятные текстовые сообщения о событиях
- Информация об обслуживании и сроке службы быстроизнашиваемых деталей
- Составление сервисных запросов, просмотр сервисных сообщений
- Вызов инструкций по работе и обучающих видео IQ TOUCH
- Надежное шифрование 384 Bit SSL
- Регулярное бесплатное обновление программ (при наличии интернет-соединения)





# Ротационные печи WACHTEL

## Технические данные

| ATLAS                                 | 0.8                         | 0.8 XL    | 1.0        | 1.0 XL     | 1.1        | 1.1 XL     |
|---------------------------------------|-----------------------------|-----------|------------|------------|------------|------------|
| Размеры противней [мм]                | 600 x 800                   | 600 x 800 | 600 x 1000 | 600 x 1000 | 700 x 1100 | 700 x 1100 |
| Макс. высота тележки                  | 1830                        | 1990      | 1830       | 1990       | 1830       | 1990       |
| Количество уровней (83 мм отступ)     | 18                          | 20        | 18         | 20         | 18         | 20         |
| Общая площадь выпечки [м²]            | 8,6                         | 9,6       | 10,8       | 12         | 13,8       | 15,4       |
| Монтажная площадь [м²]                | 2,48                        | 2,48      | 3,0        | 3,0        | 3,72       | 3,72       |
| Требуемая высота помещения (Стандарт) | 2850                        | 3010      | 2850       | 3010       | 2850       | 3010       |
| Способ обогрева                       | Топливо, газ, электричество |           |            |            |            |            |

| ATLAS на две тележки                  | 0.8 XL 2                    | 1.0 XL 2   |
|---------------------------------------|-----------------------------|------------|
| Размеры противней [мм]                | 600 x 800                   | 600 x 1000 |
| Макс. высота тележки                  | 1990                        | 1990       |
| Количество уровней (83 мм отступ)     | 20                          | 20         |
| Общая площадь выпечки [м²]            | 9,6 x 2                     | 12,0 x 2   |
| Монтажная площадь [м²]                | 4,95                        | 5,41       |
| Требуемая высота помещения (стандарт) | 3150                        | 3150       |
| Способ обогрева                       | Топливо, газ, электричество |            |

| R-EVOLUTION                           | 1.8          | 1.10       |
|---------------------------------------|--------------|------------|
| Размеры противней [мм]                | 600 x 800    | 600 x 1000 |
| Макс. высота тележки                  | 1910         | 1910       |
| Количество уровней (83 мм отступ)     | 20           | 20         |
| Общая площадь выпечки [м²]            | 9,6          | 12,0       |
| Монтажная площадь [м²]                | 2,6          | 3,3        |
| Требуемая высота помещения (стандарт) | 2920         | 2920       |
| Способ обогрева                       | Топливо, газ |            |



Хлебопекарная техника высшего класса, с 1923 года

WACHTEL – это традиции и будущее хлебопекарной техники. Мы гордимся тем, что с 1923 года смогли стать настоящим партнером для пекарей, выпуская хлебопекарные печи, погрузчики и холодильные камеры с маркировкой «Сделано в Германии». Наше требование – качество и аккуратность, наша движущая сила – инженерное искусство, наше главное желание – помогать клиентам.