



MINI COMET PLUS

Ротационная печь
для магазинов

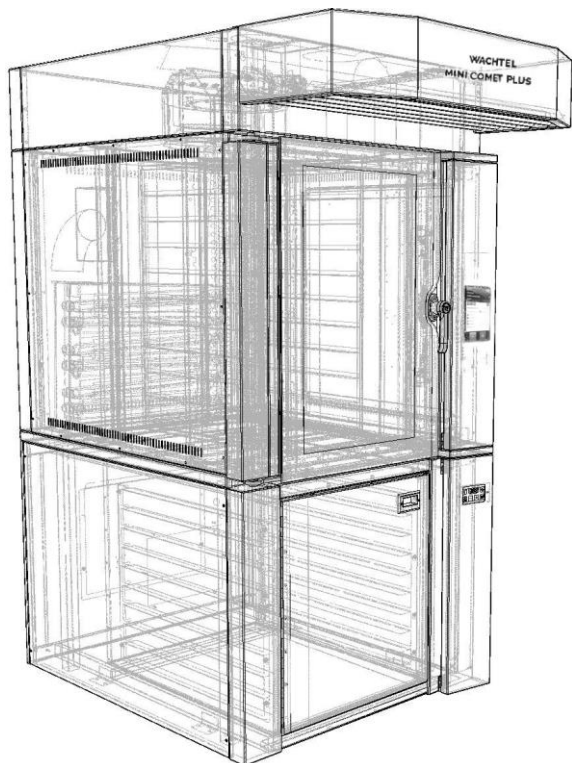
WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU



Для пекарей, которые предпочитают движение.



Печь **MINI COMET PLUS** - это истинная суть каждого магазина-пекарни и настоящий магнит для клиентов: вращающаяся карусель с противнями - завораживающее зрелище, которое привлекает повышенное внимание посетителей. Стеклопанель передняя щедрых размеров открывает прекрасный вид на то, чем отличается Ваш магазин: свежесть и качество выпечки по-домашнему.

Булочки хрустящей свежести, сияющие круассаны и багеты с выраженной корочкой с нежными трещинками. Звучит соблазнительно? С печью **MINI COMET PLUS** Вы достигните отличного и стабильного качества выпечки. Благодаря вращающейся конструкции с противнями и низкой скорости воздуха тестовые заготовки со всех сторон обдуваются воздухом в щадящем режиме. Ваши покупатели будут в восторге.

MINI COMET PLUS - ротационная печь для магазина.

IQ TOUCH - делает выпечку простой

- 999 автоматических программ
- Графическое изображение динамики температуры
- Может обслуживаться и пальцами в муке и масле
- **AUTO COPY**: автоматическое распределение программ выпечки между печами, объединенными в сеть
- Индивидуальная адаптация к пользователю по меню, фото продукции, сигналам & логотипу клиента
- Бесплатное обновление программного обеспечения

IQ GREEN LABEL - Умные ЭКО-функции:

- **SMART START**: Эффективное время готовности к выпечке
- **STANDBY ECO**: Возобновление готовности к выпечке вручную

Соприжение с **WACHTEL REMOTE**

- Инструмент мониторинга и менеджмента
- Дистанционный доступ ко всем машинам с **IQ TOUCH**
- Контроль, визуализация и анализ рабочих параметров и процессов
- Сплошной мониторинг вмешательства пользователя и режима работы
- Быстрый заказ запчастей и сервис



Здесь все „вертится“ вокруг качества.

Преимущества MINI COMET PLUS:

Экономия энергии:

Оптимальное использование энергии и направление воздушных потоков для выдающегося качества выпечки

Магнит для посетителей:

Повышенное внимание покупателей благодаря вращающейся карусели с противнями

Ротация:

Ярко выраженная хрустящая корочка, равномерная со всех сторон

Воспроизводимое качество:

Равномерная подача тепла на заготовки за счет обдува со всех сторон



Эргономичность:

Большая площадь выпечки на минимальной занимаемой площади и удобная высота загрузки

IQ TOUCH:

Умное управление с 7" сенсорным ЖК-дисплеем и ЭКО-функцией

Парогенератор:

Высокопроизводительный парогенератор для блестящего глянца выпечка за выпечкой

Смешение принципов выпечки:

Печи COMBI с подами PICCOLO. Гибкость выпечки с использованием конвекции и теплового излучения

MINI COMET PLUS | ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Все права на изменения сохранены. При разночтении приоритет всегда имеют данные на типовом шильдике.Другие варианты по запросу.		Единица	MINI COMET PLUS *
Количество противней		---	10
Размеры противня		[мм]	400 x 600
Расстояние между противнями		[мм]	83
Внешние размеры пекарной камеры	Ш	[мм]	973
	Г		1240
	В		1255
Высота фронта печи		[мм]	2215
Минимальная высота потолка **		[мм]	2500
Общая площадь выпечки		[м²]	2,4
Вес печи прим. **		[кг]	690
Кожух и нижняя часть		[мм]	MINI COMET PLUS *
Кожух и вентилятор		[мм]	200 мм (интегрирован)
Кожух с конденсатосборником 05 ***			200 мм (интегрирован)
Расстойный шкаф	20 противней		795
Подставка	20 противней		795
Роликовый модуль			55/165
Варианты		[мм]	MINI COMET PLUS *
Фронт из черной нержавеющей стали		---	✓

* Дверные петли по выбору, управление справа, печь серийной с расстойным шкафом

** вкл. кожух, вентилятор, доступность для сервиса, расстойный шкаф и ролики высотой 165 мм

*** конденсатосборник

schwarz | Фронт из нержавеющей стали черного цвета

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

WWW.RP.RU

Хлебопекарное оборудование класса премиум с 1923 года

WASHTEL – это традиции и будущее хлебопекарного оборудования. Мы гордимся тем, что с 1923 года, производя хлебопекарные печи, погрузчики и холодильное оборудование качества *«Сделано в Германии»*, являемся надежным партнером пекарей. Качество и тщательность – наше требование, инженерное искусство – наша движущая сила, обслуживание клиентов – наше кредо.