



Backen Kühlen Automatisieren

Stikkenöfen

Wirtschaftlichkeit und Vielseitigkeit
für die Premium-Backstube

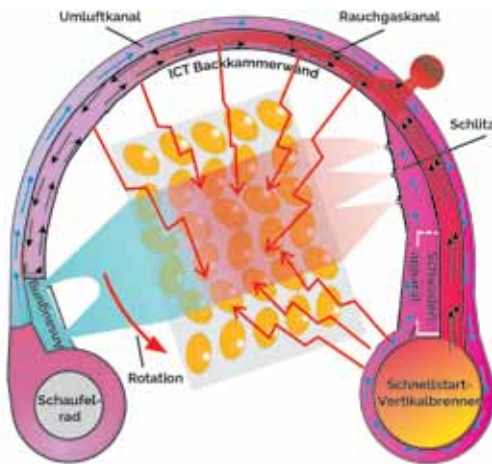
WACHTEL

Die Weiterentwicklung des Stikkenofens mit der Seele eines Herdofens

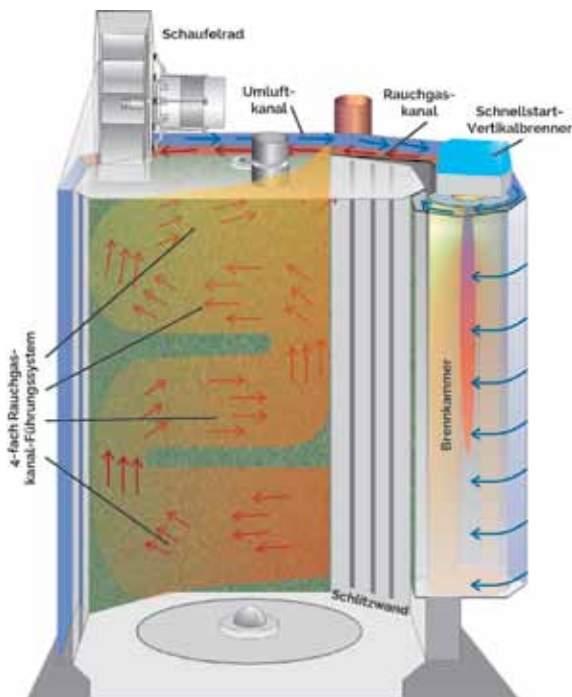
Der R-EVOLUTION ist der Allrounder für außerordentliche Gebäckvielfalt: Er verbindet traditionelles Backen wie im altbewährten Steinbackofen mit rationeller Ofenarbeit und sichert ein Energiesparpotenzial von bis zu 30 % gegenüber einem herkömmlichen Stikkenofen. Die einzigartige Kombination von thermischer Konvektion plus Wärmestrahlung mit erhöhtem Infrarot-Anteil produziert Feingebäcke und Großbrote (z.B. 5 kg)

von unverwechselbarer Qualität. Freuen Sie sich über Gebäck mit mehr Geschmack und Aroma, frischerer Krume, verlängerter Frischhaltung, optimaler Volumenausbildung, perfekt zarter Fensterung, ausgeprägter Kruste mit lebhafter Bräunung und einem markanten Ausbund. Durch die beschleunigte und weichere Wärmeübertragung gewinnen Backvorgänge an Sicherheit und Ihre Produktpalette an Vielfalt.

Wärmetauscher Draufsicht:



Wärmetauscher Frontansicht:



Patentiertes Wärmetauschersystem mit 5 Jahren Garantie*

Die Backkammerwände verfügen über eine Infrarot-Strahlung ausstrahlende keramische Beschichtung und fungieren gleichzeitig als überdimensionaler Flächenwärmetauscher. Die ca. 13 qm große Übertragungsfläche sorgt bei größtmöglicher Energieausbeute für eine verstärkte Wärmeabstrahlleistung bei erhöhtem Infrarot-Anteil für einen maximalen Wirkungsgrad und sanfte Temperaturübergänge. Die Temperaturdifferenz zwischen Backraum- und Abgastemperatur liegt bei nur 10–15°C.

Große wärmespeichernde Massen - höchst stabile Temperaturen

Im Vergleich zum klassischen Stikkenofen wiegt der R-EVOLUTION ca. 400 kg mehr. Der Temperaturabfall nach der Beschickung beläuft sich auf nur 5–15°C und sichert Ihnen Energie- und Zeitvorteile.

Energieeinsparung von bis zu 30 %

Energiesparteknik Made by WACHTEL heißt gegenüber einem herkömmlichen Stikkenofen energieeffizienter backen. Allein der Einsatz des Schnellstart-Vertikalbrenners direkt hinter der Backkammerwand ermöglicht zusätzliche Energieeinsparungen von bis zu 11 % – kein Abkühlen des Wärmetauschers.

Weiterentwickelte Umwälztechnik mit hocheffizientem Radialventilator für Gebäcke absoluter Gleichmäßigkeit

Hohe Luftleistung bei niedrigen Luftgeschwindigkeiten ergeben eine optimale Backatmosphäre ohne Gebäck austrocknung.

Direkt am heißen Rauchgaskanal angebrachter Kaskaden-Schwadenapparat

Die groß dimensionierte Verdampferoberfläche sorgt für überreichlichen Schwaden und brillante Krusten – zu jeder Zeit. Dank zweier Schwaden-Einspritzrohre verläuft die Schwadengabe nicht nur schnell sondern auch absolut gleichmäßig.

*bei Abschluss eines Brenner- und Ofenwartungsvertrags mit jährlicher Wartung durch das WACHTEL-Fachpersonal

R-EVOLUTION

Einem Etagenbackofen ebenbürtig - flexibel arbeiten,
traditionell backen



Serienmäßig:

- IQ TOUCH Steuerung

Optional:

- WIN SERVER Software
- Stikkenlift
- Flowmeter

COMET

Sauber und leise backen mit elektrischer Beheizung



Serienmäßig:

- SHOPMATIC Steuerung

Optional:

- IQ TOUCH Steuerung
- WIN SERVER Software
- Stikkenlift
- Flowmeter



Für alle COMET-, COMPACT- und R-EVOLUTION-Öfen gilt: rotierender Drehteller serienmäßig



Befeuern Sie hohe Erwartungen an Backqualität mit Strom!

Wenn es auf die Alternativen zur klassischen Befeuern ankommt

COMET-Öfen kommen ohne Brenneinsatz und ohne Anbindung an Rauchgaskamine aus. Sie stehen überall dort, wo Strom mit all seinen Vorteilen sinnvoll und wirtschaftlich ist.

Solide Konstruktion für lange betriebssichere Einsatzzeiten

Der COMET besitzt ein Stikken-Karussell mit einer Tragkraft von bis zu 330 kg, eine kettengetriebene Drehteller-Technik, ein schmutz- und wassergeschütztes Drehteller-Kugellager sowie eine Kippsicherung durch Drehtellerstützen.



Ob Öl- oder Gasbefuerung – ausgereifte Technik ist eingebaut

Der COMPACT – ein erfolgreicher Dauerbrenner

Unsere Ingenieure sind zu Recht stolz auf das Querstrom-Gebläse Made by WACHTEL. Die großzügig dimensionierte Lüfterwalze erstreckt sich über die gesamte Breite des Stikkenwagen. Sie garantiert bei maximaler Energieausnutzung mit einer einzigartig geringen Drehzahl von nur 1.420 rpm eine absolut gleichmäßige Luftverteilung und minimalste Luftgeschwindigkeiten. Dieses System hebt sich von allen anderen Systemen deutlich ab. Das Resultat ist eine ideale Backat-

mosphäre zum Produzieren von echten Premium-Backwaren – ohne Gefahr der Gebäckaus-trocknung.

Der COMPACT-Doppelstikken – doppelte Menge, weniger Betriebskosten

Die Doppel-Stikkenöfen COMPACT 2.8/2.10 sind für zwei Stikkenwagen mit je max. 20 Auflagen mit 84 mm Abstand ausgelegt. Mit geringerem Platzbedarf und einer Backfläche von bis zu 24 qm nutzen Sie die Vorteile von zwei COMPACT-Stikkenöfen, reduzieren Energie- und Investitionskosten.



Speziell entwickelter Rohrbündelwärmetauscher aus hochhitzebeständigem Spezialedelstahl mit maximalem Wirkungsgrad

COMPACT

Klassisch backen mit Öl- oder Gasbefeuerung



Serienmäßig:

- SHOPMATIC Steuerung

Optional:

- IQ TOUCH Steuerung
- WIN SERVER Software
- Stikkenlift
- Flowmeter

IQ TOUCH & SHOPMATIC – Intelligent ist eine Bedienung genau dann, wenn das Handbuch überflüssig wird.

IQ TOUCH – die Steuerung der nächsten Generation

Die Bedienung erinnert an ein Smartphone, ist intuitiv, schnell und bedienerfreundlich. Ein hochauflösender, großer Farbbildschirm (9,2 Zoll) zeigt alles Wichtige auf einen Blick: Soll- und Ist-Temperatur sowie Programme und Backzeiten. Die hygienische, robuste Glasoberfläche erleichtert eine schnelle Reinigung. Eine große LED-Anzeige in Ampelfarben zeigt Backbereitschaft, Backbetrieb und warnt vor eventuellen Unregelmäßigkeiten.

Bis zu 1000 Backprogramme mit einem Fingertipp

Besondere Highlights sind das integrierte Energiemanagement zum optimalen, energieeffizienten Backen und die praktische AutoCopy-Funktion für mehrere Öfen. Sämtliche Programme lassen sich einfach über selbst angelegte Gruppen wie z.B. „Saisonware“ oder „Weizenkleingebäck“ verwalten. Für jedes Backprogramm können Sie eigene Produktbilder einsetzen oder aus vorhandenen auswählen. Der Programmablauf kann auch als Grafik angezeigt werden. Apps lassen sich nach Belieben anordnen und verschieben. Alle Einstellungen und

Backprogramme sichern sich automatisch auf einer SD-Karte, so dass im Fall einer Störung alle Einstellungen schnellstens wiederhergestellt werden können.

Mit der Zukunft vernetzt

Natürlich kann die IQ TOUCH Steuerung via Kabel oder WLAN mit einem Server oder anderen Öfen vernetzt werden. Alternativ lassen sich Updates auch über einen USB-Stick aufspielen.

SHOPMATIC – einfach bewährt

Unsere Basis-Steuerung SHOPMATIC für COMPACT- und COMET-Öfen verfügt über 29 Automatikprogramme und ein Handprogramm. Die Bedienung erfolgt bequem über ein Scrollrad oder die Tastatur. Eine Fernanzeige oben in der Bedienoberfläche zeigt Temperatur und Restbackzeit und bei ausgeschaltetem Ofen die Programmnummer an. Eine Öko-Funktion mit vielen automatischen Funktionen, wie beispielsweise Stickenantriebssteuerung, Backbereitschaft, Hand-Stand-by und Auto-Stand-by, trägt zu wesentlichen Energieeinsparungen bei. Auch die SHOPMATIC ist wie alle anderen WACHTEL-Computersteuerungen vernetzbar.

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





IHR VORTEIL IST DIE QUALITÄT IN DER SUMME DER DETAILS

Verkleidung komplett aus Edelstahl

Alle WACHTEL-Stikkenöfen stehen auf einer stabilen, massiven Edelstahlgrundplatte. Zudem kommt im Bereich des Heizregisters hochhitzebeständige Edelstahllegierung zum Einsatz. Alles entscheidende Faktoren für einen dauerhaften Einsatz und lange betriebssichere Zeiten.

Serienmäßige Backkammerhöhe von 2000 mm

Sie bietet Platz für alle Stikkenwagengrößen. Die größte Backfläche auf geringer Stellfläche ermöglicht die Aufnahme von 20 Blechen bei einem Auflagenabstand von 84 mm. Gegenüber Stikkenwagen mit nur 18 Auflagen (bei gleichem Blechabstand) können so auf einem Plus von 1 qm bis zu 11 % mehr Backwaren bei gleichen Bedingungen produziert werden.

Robuste, energiesparende Backraumtür

Die Ofentür verfügt über eine Zweifachverriegelung, ein Stahlskelett und eine Tür-Innenverriegelung. Der Austausch der Rundum-Türdichtung und des Riegelmechanismus kann ohne großen Aufwand erfolgen.

Großes Frontfenster mit Doppelverglasung

Die automatische Hinterlüftung der Türscheibe verschafft optimale Durchsicht. Die Scheibe ist für Reinigungsarbeiten leicht auszubauen.

Gasdicht verschweißte Backkammerwände

WACHTEL Stikkenöfen garantieren erhöhte Sicherheit und Langlebigkeit ohne die Gefahr loser Schraubverbindungen oder verschleißanfälliger Dichtungen.

Hochleistungsfähiger Kaskaden-Schwadenapparat

Die groß dimensionierte Verdampferoberfläche sorgt für überreichlichen und gleichmäßigen Schwaden zu jeder Zeit.

Dreiseitig anstellbar

Der Zugriff auf alle Bedien- und Serviceaggregate erfolgt ungehindert und schnell von vorn, von oben oder von innen über den Backraum.

WIN SERVER

Die optionale PC-Software bietet mehr Komfort durch das einfache Erstellen, Überwachen und Regeln von Backprogrammen direkt am PC. Die Anzeige von Backprogrammverläufen ist als Grafik möglich. Betriebsdaten werden sicher erfasst und dokumentiert.

Hochpräzise Schwadengabe

Ermöglicht durch ein optionales Flowmeter kann die Wassermenge auf 1/10 Liter genau eingestellt werden. Dies gewährleistet eine stets reproduzierbare Schwadendosierung – ohne unnötige Energie- und Wasserverbräuche.

Schnellstartbrenner

Ein schnelles Starten ohne lange Vorspülzeiten mit geringerem Temperaturabfall bietet beim Backen im COMPACT oder R-EVOLUTION zusätzliche Energieeinsparungen von bis zu 11 % – kein Abkühlen des Wärmetauschers.



Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Backöfen, Beladern und Kälteanlagen Made in Germany ein echter Partner des Bäckerei-Handwerks sein zu können. Qualität und Sorgfalt ist unser Anspruch, Ingenieurskunst unsere Triebfeder, Dienst am Kunden unsere Leidenschaft.



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

Backen Kühlen Automatisieren

WACHTEL