



INFRA

Flexibel , zuverlässig und
wirtschaftlich Backen



Backen Kühlen Automatisieren

WACHTEL

Den Großmeister in Wirtschaftlichkeit und Vielfalt befeuert man mit Strom

Wie Sie mit der richtigen Strategie den entscheidenden Zug voraus sind, zeigen die INFRA-Elektrobacköfen in Perfektion. Nutzen Sie die entscheidenden Synergieeffekte dieser WACHTEL Etagenbackofentechnik und produzieren Sie Premiumgebäcke mit Strom, maximal flexibel und energieeffizient bei erhöhter Betriebssicherheit!

Der elektrisch beheizte Etagenbackofen von WACHTEL steht überall dort, wo Backen mit Strom

mit all seinen Vorteilen sinnvoll und wirtschaftlich ist. Mit dem INFRA backen Sie ressourcenschonend, sauber und leise – ohne Brennertechnik und Umwälzmotoren, ohne Rauchgaskamine und kostspielige Emissionsauflagen. Zudem bedeutet der reduzierte Geräuschpegel in der Backstube optimale Arbeitsbedingungen und schafft Basis für konzentriertes und zuverlässiges Arbeiten.



Varietätenkünstler

Der INFRA bietet höchste Flexibilität bei der Backflächengestaltung. Ob einfach, doppelt oder dreifach breit - möglich sind bis zu sechs Herde (bei automatischer Beschickung sogar zehn), unterschiedliche Herdhöhen (165 – 250 mm) und Herdtiefen von 800 bis 2400 mm.

Jeder Herd ist ein eigenständiger Backofen mit eigener Steuerung. Ober-, Unterhitze und Schwaden sind unabhängig voneinander und herdweise steuerbar.

Serienmäßig sanfte Wärme

Der Einsatz einzigartiger Keramikflachheizkörper erlaubt unverwechselbares Gebäck in Geschmack und Aussehen. Die Kombination aus sanften Wärmeübergängen und einer nachhaltigen Wärmeübertragung schafft die Basis für hoch gleichmäßige, reproduzierbare Backergebnisse.

Sparsystem

Die Einzelherdsteuerung des INFRA erlaubt gleichzeitiges Beschicken der Herde mit unterschiedlichen Gebäcken und bedeutet maximale Backflächennutzung bei höchstem Zeiterparnis. Die intelligente Software stellt exakte Programmläufe sicher. Der selbstoptimierende Energiemanager erkennt das Backverhalten des Bäckers. Bedarfsgerecht und absolut präzise erfolgt die Steuerung des Energiebedarfs. Herdflächen sind gesondert zu- oder abschaltbar. Ein weiterer Nutzensvorteil liefert die clevere Strom-Verriegelung. Diese schafft im Vergleich zu vielen anderen Systemen auf dem Markt eine Anschlusswert-Reduzierung um rund ein Drittel – ohne Einschränkung der Backeigenschaften.

INFRA AE

Einfach breit - einfach genial, wenn kleine Bedarfe INFRAGE kommen



INFRA AE 516/48

INFRA CE

Hochwertige Manufakturarbeit zweifach breit



INFRA CE 520/120



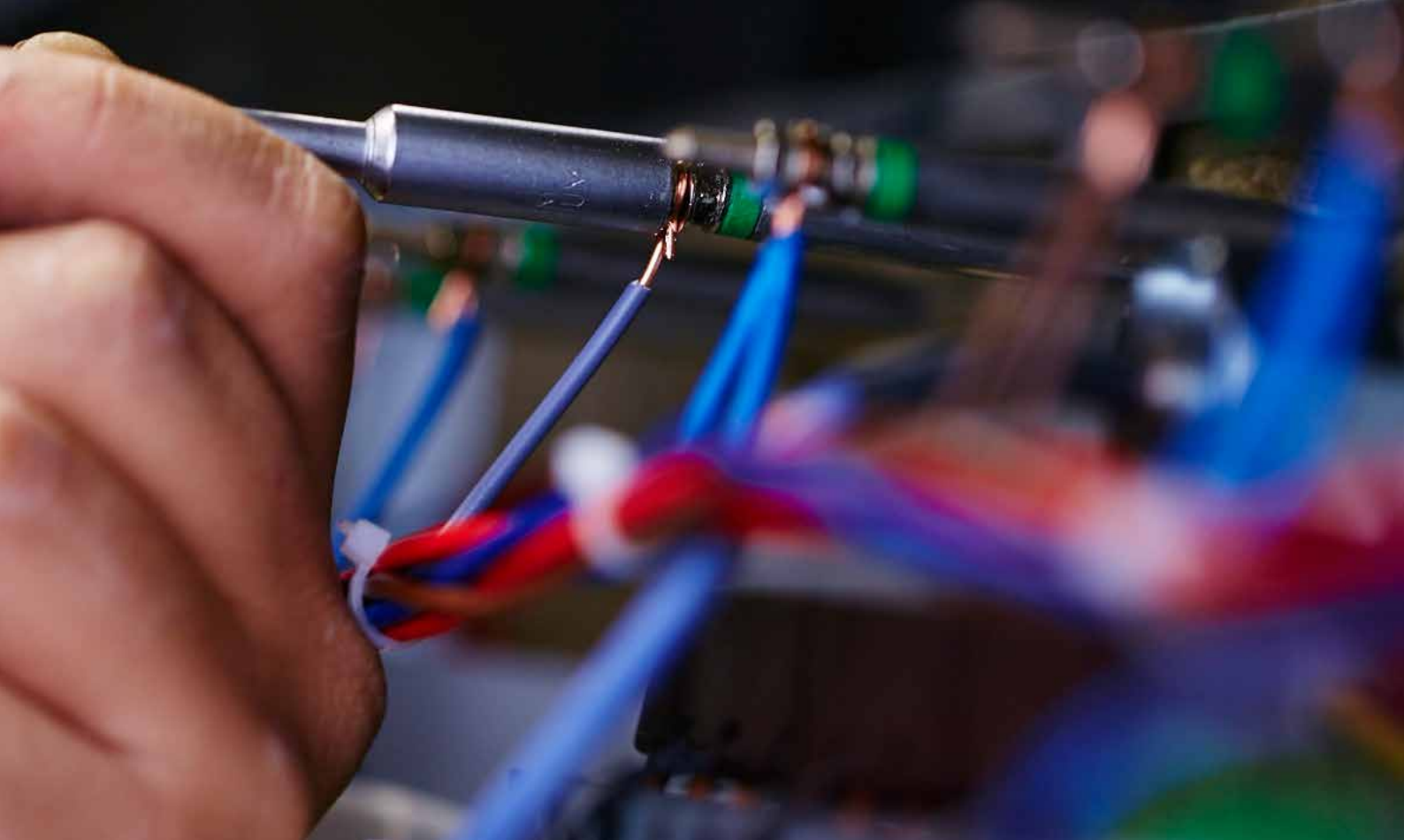
Professionalität für Sicherheit in Technik und Funktion

Jeder Herd ist ein eigenständiger Backofen mit eigener Steuerung – Bediensäule wahlweise links oder rechts.

Die Herdflächen des INFRA (60 x 80 cm bis 180 x 240 cm) können gesondert zu- und abgeschaltet werden. Das spart Energie! Dank einer beachtlichen Steigleistung ist der INFRA schnell backbereit und hoch flexibel. Ober-, Unterhitze und Schwaden sind herdweise, individuell regelbar. Auf einer Gesamtbackfläche von 2,8 bis 26 m², z.B. verteilt auf sechs Herde, können bis zu sechs unterschiedliche Backprogramme verwendet werden oder anders, bis zu sechs verschiedene Gebäcke zur gleichen Zeit im selben Ofen produziert werden.

Das Herz des INFRA bilden einzigartige Keramik-Flachheizkörper. Die besonders sanften Temperaturübergänge bei hoher, nachhaltiger Wärmeübertragung schaffen ideale Bedingungen für einen optimalen Ofenrieb und Premium-Backergebnisse hoher Gleichmäßigkeit sowie Reproduzierbarkeit.

Die hohen thermischen Massen der Mineralsteinplatten ermöglichen stabile Temperaturverläufe und minimale Temperaturverluste. Zudem gilt auch der Einsatz modernster Isolationsmaterialien - separat für jeden Herd - als beweiskräftiges Detail energieeffizienter, professioneller Backofentechnik.



An Hochkarätigem wurde lange geschliffen. Ausgefeilte Spitzentechnologien von WACHTEL:

Der Stein der Weisen. Das Herzstück des INF-RA STEIN ist das Steinofen-Schamott-Gewölbe. Die spezielle Form und Materialbeschaffenheit des Backraums ermöglicht die Herstellung von echtem Steinofenbrot mit seinem unverwechselbaren Geschmack und Aussehen. Das hohe Wärmespeichervermögen der Schamott-Herde ermöglicht das Backen ohne nachzuheizen.

Infrared Ceramic Technology. ICT steht für den Einsatz einer speziellen Keramik im Backraum, die eine perfekt an das Backgut angepasste Infrarot-Strahlung aussendet. Dadurch gelingt eine Perfektion der Wärmestrahlung, die sich in einer beschleunigten Wärmeübertragung äußert, denn die intensivierete Infrarotstrahlung vermag es, rascher in den Teiglings-

kern vorzudringen. So lässt sich die Qualität Ihrer Backwaren bei gleichzeitiger Senkung des Ausbackverlustes steigern und Energie sparen.

W-TURBO. Nutzen Sie die einzigartigen Synergieeffekte aus der Kombination von Strahlungswärme und zeitlich abgestimmter bewegter Backatmosphäre! Die moderne Umwälztechnik und speziellen Luftführungselemente garantieren eine hoch gleichmäßige Wärmebeaufschlagung. Die intelligente Computersteuerung sorgt dafür, dass die W-TURBO-Funktion im gewünschten Herd exakt zum richtigen Zeitpunkt aktiviert wird. So steigern Sie Gebäckqualität und sind in der Lage unterschiedlichste Backwaren im selben Ofen zur gleichen Zeit zu produzieren.

INFRA EE

Aller guten Dinge sind drei(fachbreit)



INFRA EE 524/216



DMS 3 GLAS – Das Bindeglied zwischen innovativer Backtechnologie und einfachstem Handling

Die hochwertige DMS 3 GLAS Herdsteuerung ist intelligent, robust und mit einem Touch-Display ausgestattet.

Ihr Personal freut sich über die komfortable Bedienung, die logisch strukturierte Menüführung und die kinderleichte Reinigung der robusten Glasoberfläche. Im Handumdrehen kann das Bedienpanel aus gehärtetem Glas für die „Wischzeit“ inaktiv geschaltet werden.

Die Steuerung beinhaltet 9 Automatikprogramme und zusammen mit der optionalen MASTER EM-Computersteuerung stehen bis zu 99 Automatikprogramme sowie clevere Energieoptimierungsoptionen zur Verfügung. Als übergeordnete, zentrale Computersteuerung mit selbstoptimierendem Charakter hält Sie ein einzigartiges Energiemanagement für Sie parat. Die Steuerung ist in der Lage, das Backverhalten des Etagenofens zu erlernen und je nach Nutzungsprofil Herde automatisch ab- und wieder anzuschalten. Selten genutzte Herde bleiben innerhalb gewisser Zeiträume inaktiv und sind zum Backvorgang wieder backbereit.

Des Weiteren umfasst das Funktionsspektrum der Computersteuerung auch eine Backbereitschaftsuhr zur Festlegung der „effektiven Betriebsbereit-Zeit“, eine Stand-by-Öko-Taste zur Festlegung der „Wieder-Betriebsbereit-Zeit“ sowie einen Leistungsbegrenzer zur gezielten Anschlusswertreduzierung.





QUALITÄT IST NIRGENDWO GÜNSTIGER

Leise und sauber

Profitieren Sie durch einen reduzierten Geräuschpegel, den Wegfall von servicepflichtiger Brenner-technik, Umwälzmotoren, teurer Rauchgaskamine und kostspieliger Emissionsauflagen!

Maximal flexibel

Jeder Herd ist ein eigenständiger Backofen. Ober-, Unterhitze sowie Schwaden sind separat und präzise steuerbar und liefert hoch gleichmäßige Qualitätsbackwaren.

Beweiskräftig Energie sparen

Herdflächen sind bedarfsorientiert gesondert zu- und abschaltbar. Zudem werden hochwärmespeichernder Komponenten verbaut und modernste Isolationsmaterialien separat für jeden Herd eingesetzt.

Herzstück aus Keramik

Einzigartige Keramik-Flachheizkörper sorgen für besonders sanfte Temperaturübergänge bei hoher, nachhaltiger Wärmeübertragung.

Energiesparmodus serienmäßig

Die clevere INFRA-Stromverriegelung bietet im Vergleich zu vielen anderen Systemen eine Anschlusswert-Reduzierung um rund ein Drittel.

Prachtvoller Glanz, exzellenter Ausbund

Die leistungsfähigen, separat beheizten Kasten-Schwadenerzeuger sorgen für satten Schwaden zu jeder Zeit ohne Temperaturverlust im Herd. Sie sind von der Backkammer entkoppelt und somit besonders wartungsfreundlich.

Backen auf Stein

Serienmäßig besitzt der INFRA Herdflächen aus einem speziell entwickelten Mineralstein hoher Wärmespeicherkapazität. Dies erlaubt die Herstellung von werbewirksamem „Steinofenbrot“.

Wertig und hygienisch

Front und Außenverkleidung sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die glatten

Oberflächen garantieren eine einfache hygienische Pflege.

Betriebssicherheit

Die hitze- und korrosionsbeständigen Backkammern sind gasdicht verschweißt – ohne Einsatz von verschleißanfälligen Verschraubungen und Dichtungen.

Bediener- und wartungsfreundlich

Modernes Ofendesign mit ergonomisch angeordneten Bedienelementen ist sprichwörtlich Tradition. Der Austausch von Frontscheiben sowie Leuchtmitteln wird zeitsparend und bequem von vorn erledigt. Nicht zuletzt wird höchste Betriebssicherheit auch durch den WACHTEL 24-Stundenservice garantiert.

Komfortabler Arbeiten

Die völlig freitragenden Auszugsherde ermöglichen kräfteschonenderes Arbeiten mit großem Überblick.

Komfort plus

Steigern Sie die Effizienz Ihrer Backstube! Für automatisierte Betriebsabläufe stellen unsere Hightech COMFORT Be- und Entlader die perfekte Ergänzung dar.

W-TURBO...

...steht für zuschaltbare, zeitlich abgestimmte bewegte Backatmosphäre.

ICT...

...liefert eine optimierte Infrarotstrahlung für eine beschleunigte Wärmebeaufschlagung.

STEIN...

...bedeutet echtes Steinofenbrot dank spezieller Schamott-Herdauskleidung.

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