



COLUMBUS

Der Gigant für mehr
Buckleistung und Flexibilität

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



Maximale Backfläche, minimale Stellfläche

Der Etagenbackofen COLUMBUS steht für Premium-Backerlebnisse in einer ruhenden Atmosphäre und kann je nach Bedarf mit Öl oder Gas betrieben werden.

Über viele Jahrzehnte hinweg schätzen Bäcker die Qualitäten des COLUMBUS. Seine herausragende Leistungsfähigkeit und die gleichmäßigen Backergebnisse sind bekannt. Hinzu kommt seine kompakte und platzsparende Konstruktion, die Ihnen mehr Spielraum bei der Backstubenplanung bietet. Für eine innovative Vorreiterstellung sorgt das fortschrittliche Herdgruppen-Management: Mit dem COLUMBUS VARIOMAT können Sie gleichzeitig

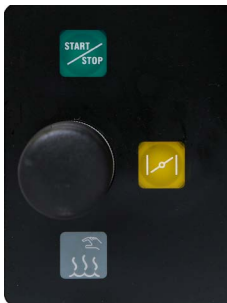
zwei voneinander unabhängig steuerbare Herdgruppen nutzen, um Backwaren bei unterschiedlichen Temperaturen zu backen. Sollte das nicht ausreichen, wäre der COLUMBUS TRIOMAT die richtige Entscheidung, denn mit diesem Ofen, stehen Ihnen drei unabhängig steuerbare Herdgruppen zur Verfügung. Der modulierende (Gas) bzw. zweistufige (Öl) Brenner sorgt für besonders energiesparende Aufheizprozesse und kurze Erholungszeiten nach der Beschickung. Die Temperatursteigerung bei voller Auslastung beträgt lediglich 3 – 4 °C pro Minute. Die Anpassung der Brennerleistung sowie der Luftzirkulation erfolgen entsprechend der Backflächenbelegung automatisch.



COLUMBUS C

Der beliebte Klassiker

JOYSTICK:
Programmstart/-stopp
Schwadengabe
Schwadenzug



IQ-TOUCH® 10 Zoll:
Supergroße
Benutzeroberfläche,
beste Übersicht,
detailreiche Darstellung

Dreiseitig anstellbar

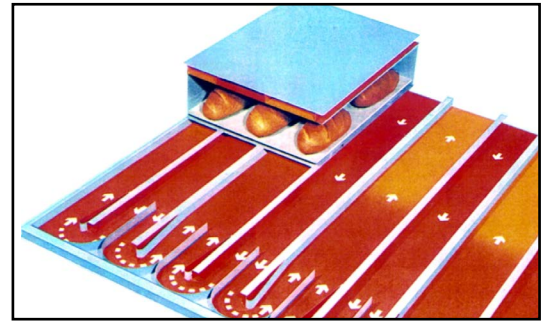
Parallelradiatoren

Modulierender/2-stufiger Brenner (Gas/Öl)

Hochleistungsschwadenapparat herdweise

Wartungsfreundlich

COLUMBUS C516/96 M



Parallelradiatoren

Beste Voraussetzung für eine absolut gleichmäßige und energieeffiziente Wärmeabgabe, perfektes Backverhalten für alle Gebäcke zu jedem Zeitpunkt



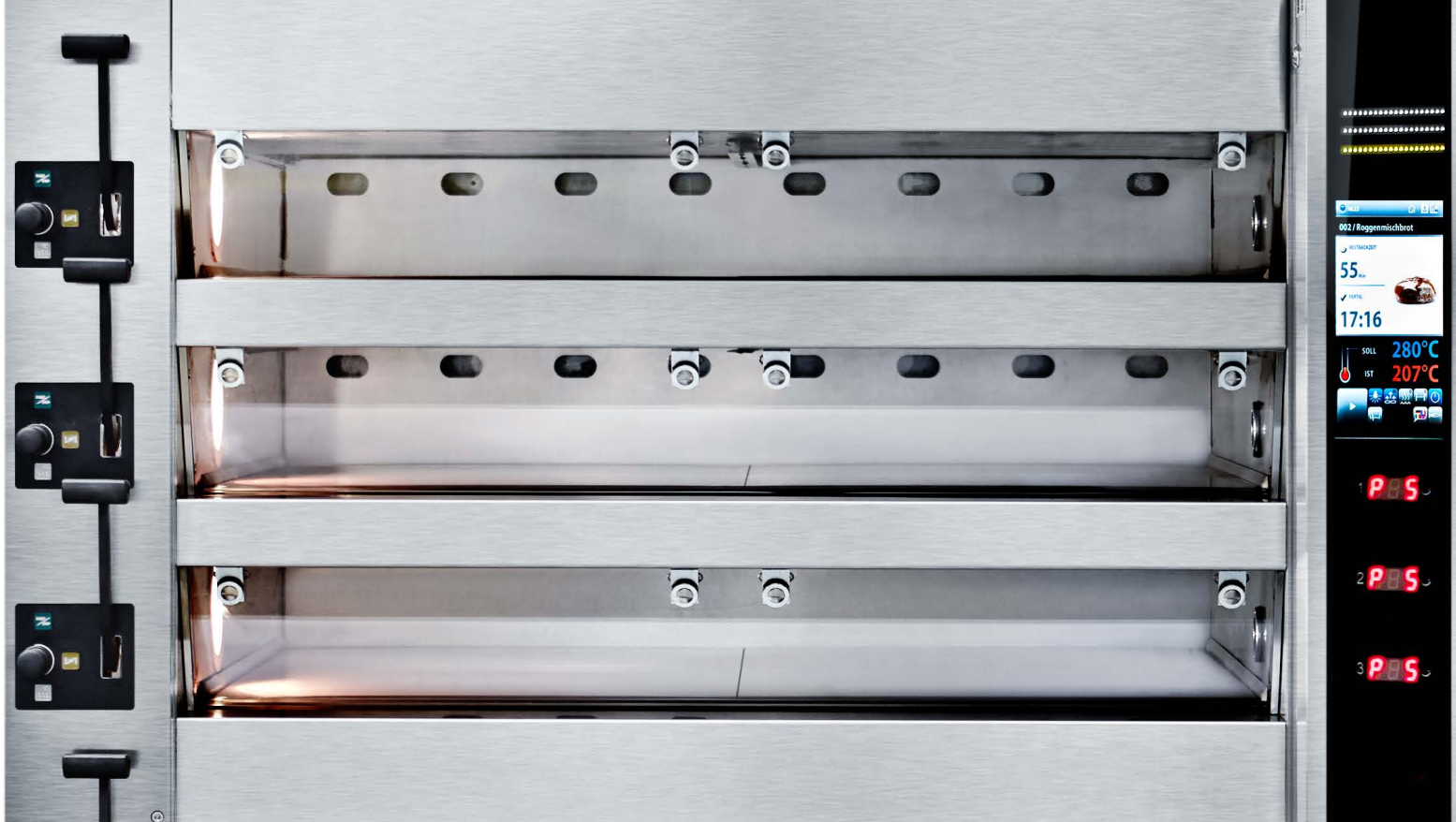
Gasdicht verschweißte Kernteile

Kein Einsatz verschleißanfälliger Verschraubungen und Dichtungen für mehr Sicherheit und Langlebigkeit



Wartungsfreundlich

Dreiseitig anstellbar und nach ergonomischen Gesichtspunkten konstruiert: Alle wichtigen Serviceaggregate bequem und schnell von vorne zugänglich



Herdgruppen-Management | 1974 ZUM Patent angemeldet

MONO	1 Temperatur für alle Herde
VARIOMAT	2 Herdgruppen, 2 Temperaturen, 2 Gebäcksorten
TRIOMAT	3 Herdgruppen, 3 Temperaturen, 3 Gebäcksorten

COLUMBUS VARIOMAT & TRIOMAT

Sie wünschen sich mehr Flexibilität bei der Backflächengestaltung und Energiesparvorteile?

Der COLUMBUS VARIOMAT bzw. TRIOMAT ist ein vielseitiger Ofen, der Ihnen die Möglichkeit bietet, zwei oder drei voneinander unabhängig steuerbare Herdgruppen zu nutzen. Mit diesem innovativen Ofen können Sie verschiedene Backwaren bei unterschiedlichen Temperaturen gleichzeitig backen. Jede Herdgruppe wird separat beheizt und kann unabhängig von den anderen Herden beschickt werden. Zudem haben Sie die volle Kontrolle darüber, ob Sie die maximale Kapazität des COLUMBUS nutzen möchten oder beispielswei-

se zwei von drei Herdgruppen ausschalten, um auf niedrigere Bedarfe zu reagieren und Energie zu sparen. Beim COLUMBUS mit modulierendem Brenner (Gas) wird Energie noch effizienter eingesetzt, da die Heizleistung an die Belegung der Backflächen angepasst werden kann. Zusätzlich wird die Heizgasumwälzung über ein 2-stufiges Umwälzsystem entsprechend der aktiven Backfläche gesteuert. Unsere moderne Isolationstechnik zwischen den Herdgruppen gewährleistet, dass sich diese kaum gegenseitig beeinflussen. So beträgt die Temperaturdifferenz ca. 40 °C beziehungsweise 40 °C – 60 °C beim O-Modell.



Steinofenbrot: Traditionelles Backen

Ursprünglich und zeitlos

Die Ernährung auf Basis ursprünglich hergestellter Lebensmittel findet immer mehr Anhänger. Steinofenbrot vermittelt Ursprünglichkeit und Beständigkeit und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Brot mit dem natürlichen Wärmeübergang des Schamottesteins gebacken, dieses traditionsreiche Backprinzip wird im COLUMBUS STEIN neu aufgelegt: Zurück zum guten, "alten" Brot aber mit modernster Technik unserer Zeit. Im COLUMBUS STEIN wird auf hochwertigen Steinplatten in einem speziell geformten Backraum mit echter

Schamotte-Auskleidung gebacken. Das hohe Wärmespeichervermögen des ursprünglichen Schamottesteins ermöglicht langsames, weiches Backen ohne Nachheizen. So erzielen Bäcker das typisch rustikale Brot mit rundum gleichbeschaffener, kräftiger Kruste, die Saftigkeit und Aroma speichert. Steinofenbrot aus dem COLUMBUS STEIN verfügt über eine wesentlich längere Frischhaltung und überzeugt darüber hinaus mit einem vollmundigem Aroma. Der COLUMBUS STEIN interpretiert Altbewährtes neu und ist eine Investition in die Zukunft: Tradition meets Hightech.

COLUMBUS CO VARIOMAT

Ein Ofen mit dem gewissen Etwas

O-Modell:
Brenner und
Umwälzer oben



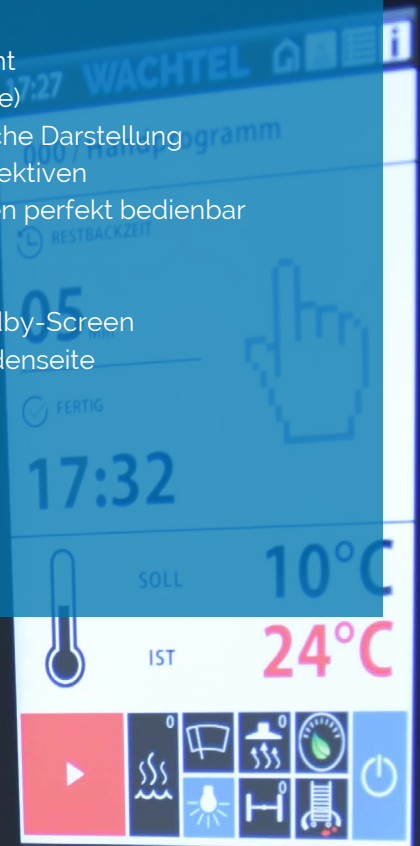
VARIOMAT:
2 Herdgruppen
2 Temperaturen
2 Gebäcksorten

Freitragende
Auszugsherde

COLUMBUS CO 520/120 V A2

IQ-TOUCH®: Smarte Steuerung, mühelose Bedienung

- 10 Zoll großes Touch-Display mit besonders stabiler, gehärteter Glasfront
- 999 Automatikprogramme (zehn frei programmierbare Programmschritte)
- Hochauflösend, kontrastreich, farbbrillant & satte Schwarztöne: Detailreiche Darstellung
- Hohe Blickwinkelstabilität: Gut einsehbar aus unterschiedlichsten Perspektiven
- Hoher Schutz gegen Staub und Feuchtigkeit: mit mehlbestäubten Händen perfekt bedienbar
- Displaysperre für Reinigungszwecke
- Unterschiedliche Zugriffsrechte (Standard, Bäcker, Service)
- Individualisierbar: Menü, Signaltöne, Produktfotos, Kundenlogo im Standby-Screen
- Offene Schnittstelle zur effektiven Anbindung von Drittsoftware auf Kundenseite
- Vernetzt mit dem WACHTEL REMOTE Monitoring Tool
- Regelmäßige, kostenlose Software-Updates
- Benutzerführung in mehr als 15 Sprachen



IQ GREEN Label – Backen Sie umweltfreundlicher!

Die Begriffe "IQ" und "GREEN" geben den Kurs bereits deutlich an: **Intelligent in eine grüne Zukunft "steuern"!** Mit dem IQ GREEN Label prämiieren wir unsere nachhaltigsten Ökofunktionen.

SMART START Ökofunktion

"Nachstart" war gestern. Mit der SMART START Funktion können Sie die "effektive" Backbereitschaftszeit einstellen. Dies ist der Zeitpunkt, zu dem Ihr Ofen vollständig aufgeheizt für den ersten Backvorgang bereitsteht.

STANDBY ECO Ökofunktion

Mit der STANDBY ECO Funktion haben Sie die Möglichkeit, die Heizung Ihres Ofens manuell "auf Knopfdruck" vorübergehend vollständig abzuschalten. Nutzen Sie diese Funktion, wenn absehbar ist, dass der Ofen für eine gewisse Zeit nicht genutzt wird. Das Warmhalten leer stehender Herde ist ein kritischer Zustand und induziert teilweise sehr hohe Energieverluste. Wird der Ofen, bei längeren Backpausen nicht auf Temperatur gehalten, kann viel Energie eingespart

werden! Die Dauer der Backpause können Sie direkt an der IQ-TOUCH® Steuerung eingeben. Beim erneuten Aufheizen berücksichtigt der Ofen energieeffizient die Restwärme und das gewählte Backprogramm, so dass der Ofen zum gewünschten Zeitpunkt wieder vollständig betriebsbereit ist.

ECO SAFE Ökofunktion

Genießen Sie absolute Sorgenfreiheit, wenn es für einen bestimmten Zeitraum weder ein Backprogramm gestartet wurde noch die STANDBY ECO Funktion aktiviert wurde. Mit der Automatikfunktion ECO SAFE tritt nämlich Ihr Ofen in Aktion und schaltet eigenständig in den Energiesparmodus um. Dabei wird die Temperatur auf einen von Ihnen vorab festgelegten Wert abgesenkt. Dank dieser intelligenten Energiesparfunktion können Sie sicher sein, dass Ihr Ofen konsequent effizient und ressourcenschonend betrieben werden kann. Nutzen Sie unsere Ökofunktionen mit dem IQ GREEN Label, um Ihre Kosten zu senken, Betriebsabläufe zu optimieren und Ihren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren.

WACHTEL REMOTE

Stets informiert, immer dabei

Mit WACHTEL REMOTE haben Sie stets die volle Kontrolle und können sich so fühlen, als wären Sie direkt in der Filiale oder Backstube vor Ort. Überwachen Sie zentral alle Standorte Ihres Betriebs, über den PC oder das Tablet bequem von zu Hause oder vom Urlaub. Sie erhalten wertvolle Echtzeitinformationen und sind immer bestens informiert. Erleben Sie die Vorteile des modernen Backens in der digitalen Welt.



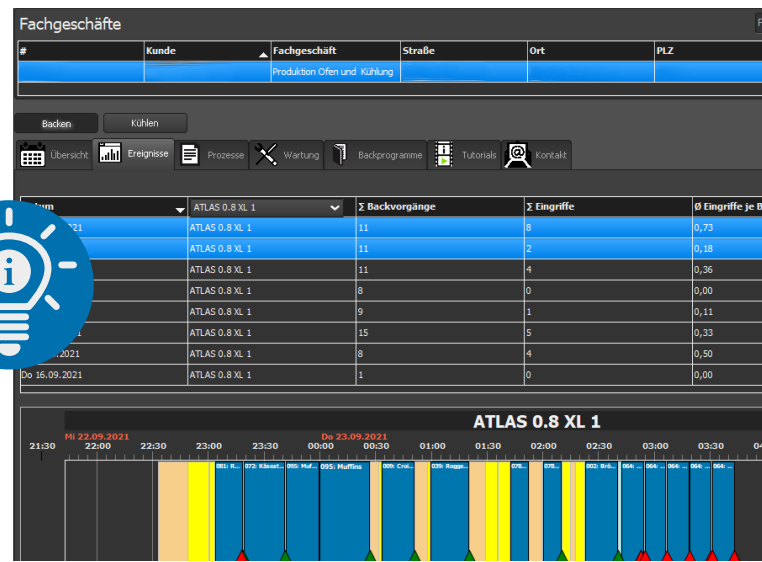
Maximale Transparenz in Echtzeit

WACHTEL REMOTE bietet Ihnen ein lückenloses Monitoring der wichtigsten Betriebszustände, Ereignisse und Prozesse in Echtzeit. Behalten Sie den Überblick über den Backbetrieb! Verpassen Sie keine manuellen Eingriffe! Überwachen Sie Aufheiz- oder Abkühlphasen und verfolgen sie aktive Ökofunktionen! Sollten Sie sich fragen, wann das letzte Backprogramm gestartet wurde, ob es Eingriffe in ein aktuelles Backprogramm gegeben hat oder wie gut Ihr Ofen oder Herd ausgeastet ist? WACHTEL REMOTE liefert Ihnen klare Antworten.



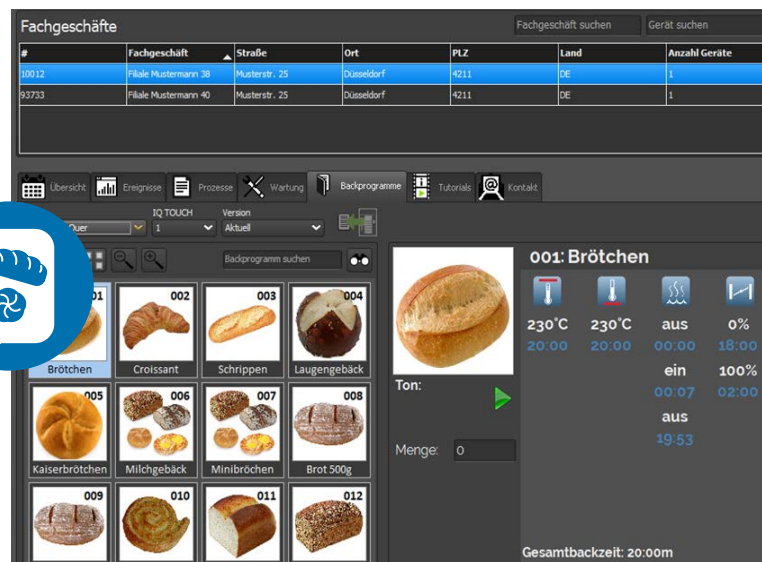
Erhöhen Sie die Prozesssicherheit

WACHTEL REMOTE fungiert auch als effektives Qualitätsmanagementtool und liefert Ihnen präzise quantifizierte Kennzahlen, wie z. B. Herd- oder Ofenauslastung sowie Handeingriffe und Leerläufe pro Tag. Diese entscheidenden Informationen unterstützen Sie dabei, Ihre Prozesse zu optimieren, Energie einzusparen und die Reproduzierbarkeit und Qualität Ihrer Backwaren zu steigern. So arbeiten Sie noch produktiver, wirtschaftlicher und sichern sich Ihre Profite langfristig.



Next Level Backprogrammverwaltung

Erleben Sie die einfache und zeitsparende Verwaltung Ihrer Backprogramme! Mit dem WACHTEL REMOTE Tool haben Sie die Möglichkeit, Ihre Backprogramme zentral zu verwalten und problemlos auf mehrere Filialen auszurollen. Übertragen Sie Ihre Programme entweder direkt im Online-Modus auf die IQ-TOUCH® Steuerung(en) oder speichern Sie sie auf einem USB-Stick, um sie bequem vor Ort in Ihrer Bäckerei einzuspielen. Mit WACHTEL REMOTE wird das Backprogramm-Management zum Kinderspiel!



Technische Daten

COLUMBUS

		C	E	CO	EO
Lage von Brenner und Umwälzer		unten	unten	oben	oben
Anzahl Herde		4, 5	4, 5	5, 6	5, 6
Herdmaße [mm]	Breite	1.200	1.800	1200	1800
	Tiefe	1.600, 2.000	1600, 2.000	1.600, 2.000	1.600, 2.000
	Höhe	165, 205	165, 205	165, 205	165, 205
Anzahl Herdgruppen		1, 2	1, 2	1, 2, 3	1, 2
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT		M, V	M, V	M, V, T	M, V
Backfläche [m²]		7,7 – 11,5	11,5 – 18	9,6 - 14,4	14,4 – 21,6
Backofenmaße [mm]	Breite	1.620	2.220	1.620	2.220
	Tiefe	2.380, 2.780	2.380, 2780	2.780, 3180	2.380, 3.180
	Höhe	2345	2345	2700, 2770 ¹	2700
Beheizungsart		Gas/Öl	Gas/Öl	Gas/Öl	Gas/Öl

COLUMBUS COMFORT für COMFORT Lader

		CO	EO
Lage von Brenner und Umwälzer		oben	oben
Anzahl Herde		6	6
Herdmaße [mm]	Breite	1.200	1.800
	Tiefe	2.000	2.000
	Höhe	230	230
Anzahl Herdgruppen		1, 2	1, 2, 3
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT		M, V	M, V, T
Backfläche [m²]		14,4	21,6
Backofenmaße [mm]	Breite	1.700	2.300
	Tiefe	3.180	3.180
	Höhe	3.050	3.050
Beheizungsart		Gas/Öl	Gas/Öl

**Es geht auch "größer":
Entdecken Sie das
perfekte Modell für Ihre
Ansprüche!**

Im Rahmen unseres exklusiven Projektgeschäfts bieten wir COLUMBUS Öfen mit bspw. neun Herden und beeindruckenden Herdtiefen von bis zu 2.400 mm.

COLUMBUS Highlights

Gigantische Backleistung, kleine Stellfläche

Bis zu 6 Herde, 1.800 mm Breite und 2.000 mm Tiefe im Standard, Sondermodelle auf Anfrage

Energiebewusste Brennertechnik

Zweistufige oder moduierende Brenner für schnelle Aufheizvorgänge und Energieeinsparungen durch automatische Leistungsanpassung an den Heizbedarf (z. B. bei Teilbelegungen)

Parallel-Radiator-System

Gleichmäßige Wärmeverteilung, kompromisslose Gebäckgleichmäßigkeit und hohe Energieeffizienz (Heuerungstechn. Wirkungsgrad: ca. 90 %)

Schwaden satt

Hochleistungsfähiger Schwadenerzeuger für jeden Herd mit extra dickwandigen Schwadenrohren direkt am Brennbereich

Backen auf Stein

Herdflächen aus spezieentwickeltem Mineralstein mit optimaler Wärmespeicherkapazität

Rundum-Edelstahlverkleidung

Maximale Hygiene, einfache Reinigung und lange Werterhaltung

Hohe Betriebssicherheit

Korrosionsbeständige Herde aus FAL-Blechen, gasdicht verschweißt ohne Einsatz von verschleißanfälligen Verschraubungen und Dichtungen

JOYSTICK

Erlaubt beidseitige Ofenbedienung und einen schnellen manuellen Einfluss auf das Backprogramm

IQ-TOUCH® Steuerung

Smarte Steuerung mit Touchscreen und 10 Zoll Grafikdisplay

IQ GREEN Label

In der IQ-TOUCH® Steuerung integrierte Energiesparfunktionen mit Standby-Modi und Backbereitschaftszeiten

WACHTEL REMOTE Ferneinsicht

Webbasierte, standortübergreifende Ferneinsicht in die wichtigsten Betriebsdaten und Prozesse der vernetzten WACHTEL-Öfen weltweit

Varianten:

O-Modell

Oben über den Herden angeordnete Brenner- und Umwälzertechnik zur Optimierung der Bedienergonomie bei manuellem Beschicken und Ausbacken, vor allem in Kombination mit Auszugsherden

VARIOMAT & TRIOMA

Herdgruppensteuerung zum Backen von unterschiedlichen Gebäcken zur selben Zeit, Energiesparen durch bedarfsorientiertes Zu- und Abschalten von Herden

STEIN

Ursprüngliches Steinofenbrot aus dem Schamotte-Gewölbe-Backraum

Auszugsherde

Freitragende, voll ausziehbare Auszugsherde ohne störende Tragarme für den großen Überblick und ein kräfteschonendes Arbeiten

Sondermodelle

Spezialkonstruktion für (voll)automatisierte Betriebsabläufe mit Be- und Entladeanlagen auf Anfrage im Rahmen des Projektgeschäfts

WACHTEL Advanced Bakery Technology

WACHTEL ABT verkörpert die Symbiose aus Tradition und Zukunft in der Backtechnologie. Unsere Erfahrung reicht bis ins Jahr 1923 zurück und hat uns weltweit zu einem verlässlichen Partner des Bäckerei-Handwerks gemacht. Unser Portfolio umfasst fortschrittliche Bäckereiöfen, Lader und Klimagärzellen. Mit Leidenschaft und Expertise sind wir die vertrauensvolle Anlaufstelle für Bäckereien, die höchste Qualität und Zuverlässigkeit suchen.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 10/2023

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

WACHTEL ABT GmbH
Bischofswerdaer Str. 47
01896 Pulsnitz | Germany
Telefon: +49 2103 4904 0
E-Mail: info@wachtel.de
www.wachtel.de

