INFRA

Elektrisch. Effizient. Exzellent.

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Nachhaltige Lösung für handwerkliche Backkunst

Möchten Sie ressourcenschonend, sauber und leise backen – ganz ohne wartungspflichtige Brennertechnik, Rauchgaskamine und kostspielige Emissionsauflagen?

Der elektrisch beheizte Etagenbackofen INFRA ist die wohl beste Entscheidung, wenn das Backen "auf der Platte" mit Strom INFRAge kommt. Dabei ist die hohe Flexibilität nur ein Merkmal, das viele Bäcker weltweit seit Jahren an ihren INFRA Ofen schätzen – ganz gleich, ob in der Backstube oder in der Filiale.

Die einzelnen Backkammern sind unabhängig voneinander steuerbar. So können Sie z. B. mit fünf Herden bis zu fünf unterschiedliche Gebäcksorten in einem Ofen gleichzeitig backen.

Dank der separaten Ansteuerung von Ober-, Unterhitze und Hochleistungsschwadenerzeuger können Sie Ihre Programmabläufe exakt auf die Ansprüche des jeweiligen Gebäcks anpassen und die bestmögliche Backqualität erreichen. Die wartungsfreundlichen Schwadenerzeuger sind von der Backkammer entkoppelt und werden separat beheizt. Dies garantiert satten Nassdampf Schuss auf Schuss – ohne Temperaturverlust im Herd.

Hauptverantwortlich für die herausragenden Backresultate im INFRA sind zudem auch die speziellen Keramikflachheizstäbe. Sie punkten durch eine besonders sanfte und nachhaltige Wärmeabgabe und sorgen so für besonders gleichmäßige und reproduzierbare Gebäcke.

Dank der 15 mm dicken Mineralsteinplatte wird Ihren Backwaren eine makellose Oberfläche mit perfektem Wärmespeicherungsvermögen geboten. So erschaffen Sie eine top Backwarenqualität quer durch das gesamte Sortiment – von sensibler Konditorware bis hin zum allseits beliebten, rustikalen Steinofenbrot.

Steinofenbrot: Traditionelles Backen mit dem INFRA

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 INFRA STEIN neu aufgelegt: Zurück zum guten, "alten" Brot aber mit modernster Technik unserer Zeit. Im INFRA 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 INFRA verfügt über eine wesentlich längere Frischhaltung und überzeugt darüber hinaus mit einem vollmundigem Aroma. Der INFRA STEIN interpretiert Altbewährtes neu und ist eine Investition in die Zukunft: Tradition meets Hightech.

Highlights auf einen Blick

Backen mit Strom: Leise und sauber
Backen Sie ganz ohne wartungspflichtige Brennertechnik, Rauchgaskamine und kostspielige Emissionsauflagen bei reduziertem Geräuschpegel.

Jeder Herd ein eigenständiger Backofen
Jeder Herd mit eigener Steuerung für ein Höchtsmaß an Betriebssicherheit und das Backen unterschiedlicher Gebäcke im selben Ofen zur gleichen Zeit.

INNOVATIV

Individuelle Backkunst
Separate Regelung von Ober-, Unterhitze und Schwadenerzeuger. Passen Sie die Programmabläufe exakt auf die Ansprüche des jeweiligen Gebäcks an!

Kapazitätsanpassung
Einzelne Herde können gesondert zu- oder abgeschaltet werden – je nach Bedarf. Das spart Energie.

7 Zoll große IQ TOUCH Steuerung
Robustes Touchscreen, detailreiche Darstellung, so intuitiv bedienbar wie Ihr Smartphone

ENERGY MANAGER
Anschauliche Grafiken zur Ofenauslastung als wertvolle Wochenrückblicke, Analysemöglichkeit von Ofenleerständen zur Optimierung der Kapazitätsnutzung, Potenzial zur Energieeinsparung durch die Reduzierung von Warmhaltezeiten.

PATENT

INNOVATIV

Herzstück aus Keramik

Hochwertige Keramikheizkörper mit nachhaltiger, sanfter Wärme. Optimale Bedingungen für einen perfekten Ofentrieb und durchweg gleichmäßige, reproduzierbare Backergebnisse.

Backen auf Stein

Herdflächen aus 15 mm dickem Mineralstein mit idealer Wärmespeicherkapazität. Perfekt zum Backen von echtem Steinofenbrot gem. den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck.

INNOVATIV

Mit Volldampf voraus

Separat beheizter, von der Backkammer entkoppelter, Hochleistungsschwadenerzeuger – wartungsfreundlich und mit großer Verdampferfläche. Dies sorgt für satten Nassdampf bei jedem Backvorgang, ohne Temperaturverlust im Herd.

Unverwüstliche Backtechnik

Hochhitzebeständige, gasdicht verschweißte Herde aus korrosionsbeständigem FAL-Stahl. Wir verzichten auf verschleißanfällige Verschraubungen und Dichtungen.

Pflegeleicht und langlebig

Front und Außenverkleidung aus hochwertigem, gebürstetem Edelstahl (1.4301, 1.4016) für eine einfache hygenische Pflege.

POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer

Stromaufnahme backofenweise sowie, durch die Vernetzung mehrerer Elektro-Etagenöfen, geräteübergreifend auf einen Maximalwert einstellen; äußerst nützlich zur Vermeidung unerwünschter Stromspitzen.

IQ TOUCH: Smarte Steuerung, mühelose Bedienung

- Sieben 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, Meister, Service)
- Individualisierbar: Menü, Signaltöne, Produktfotos, Kundenlogo im Standby-Screen
- ENERGY MANAGER zur Anzeige von Wasser- und Energieverbräuchen sowie Leerstandszeiten
- POWER PILOT: kW-Begrenzer zum Begrenzen der maximalen Stromaufnahme
- Offene Schnittstelle zur effektiven Anbindung von Drittsoftware auf Kundenseite (z. B. Shop-IQ)
- 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 prämieren 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.

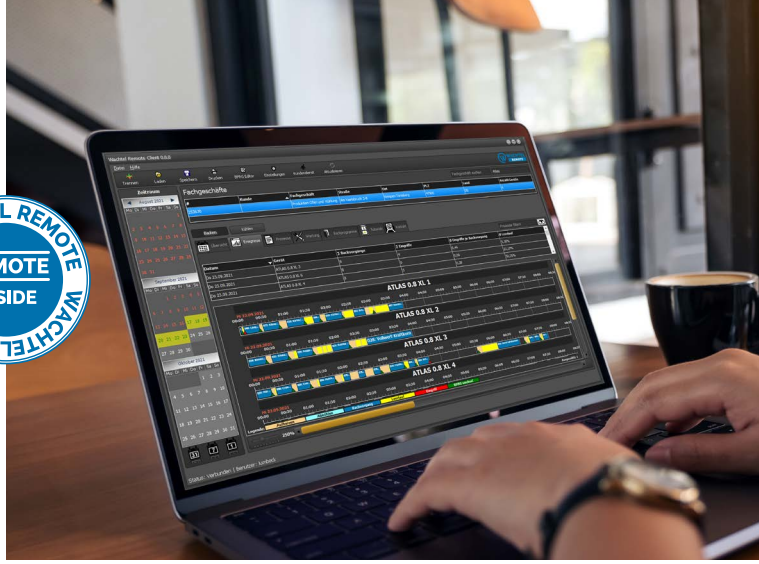
STANDBY ECO Ökofunktion

Mit der STANDBY ECO Funktion haben Sie die Möglichkeit, die Heizung manuell "auf Knopfdruck" vorübergehend vollständig abzuschalten. Nutzen Sie diese Funktion, wenn absehbar ist, dass in einem Herd für eine gewisse Zeit nicht gebacken wird. Das Warmhalten leer stehender Backkammern ist ein kritischer Zustand und induziert teilweise sehr hohe unnötige Energieverluste. Wird der Herd, bei längeren Backpausen nicht auf Temperatur gehalten, kann also viel Energie eingespart werden! Die Dauer der Backpause können Sie direkt an der IQ TOUCH Steuerung eingeben. Beim erneuten Aufheizen werden Restwärme und das gewählte Backprogramm berücksichtigt, so dass der Herd zum gewünschten Zeitpunkt wieder vollständig backbereit 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 Automatik-Funktion 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

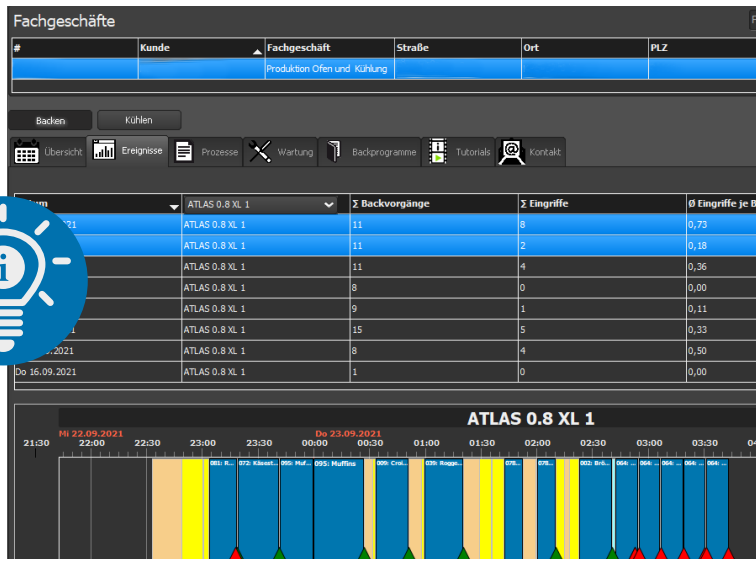


Stets informiert, immer dabei

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.

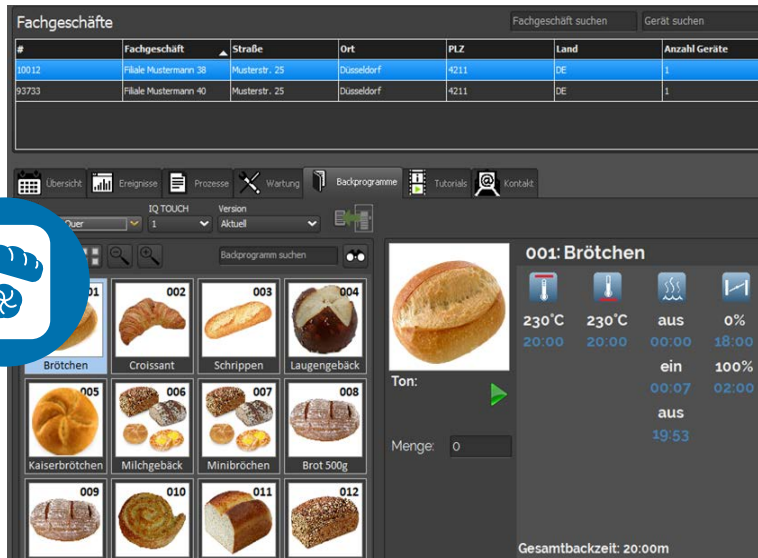
Maximale Transparenz in Echtzeit

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 laufendes Backprogramm gegeben hat oder wie gut Ihr Ofen oder Herd ausgelastet 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! Dank WACHTEL REMOTE 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!

INFRA Optionen

- "Satin Black" Edelstahlfront
- Auszugsherde
- STEIN Ausführung
- Hohe Herde: 200 mm
- Spezial-Ausführung für Lader

Ein unschlagbares Team

Für mehr Ergonomie in der Backstube: INFRA kombiniert mit SEMILIFT oder LOADER PRO

SEMILIFT PLUS halbautomatisch

Heben und Senken	
Ein- und Ausfahren	
Bandbewegung	
Querfahrt	optional

INFRA CE mit SEMILIFT PLUS
für 1.200 mm breite Herde

LOADER PRO vollautomatisch

Heben und Senken	
Ein- und Ausfahren	
Bandbewegung	
Querfahrt	optional

INFRA EE mit LOADER PRO
für 1.800 mm breite Herde

Manuell (mechanisch)

Automatisch (elektrischer Antrieb)

INFRA		AE	CE	EE
Anzahl Herde (Standard)		4 – 5	4 – 5	4 – 5
Anzahl Herde (bei Lader)		---	*max. 6*	*max. 6*
Herdmaße [mm]	B (Standard)	600	1.200	1.800
	T (versch. Tiefen)	850 – 2.000 [1]	850 – 2.000 [1]	1.600, 2.000
	T (bei Lader)	---	---	*2.400*
	H	165, 200	165, 200	165, 200
	H (Auszugsherd, oberer Herd)	200	200	200
Gesamtbackfläche *(bei Lader)* [m²]		2 – 6 *(7,2)*	4,1 – 12 *(14,4)*	11,5 – 18 *(28,8)*
Backofenmaße [mm]	B	1.205	1.750	2.400
	T (versch. Tiefen)	1.590 – 2.880 [2]	1.590 – 2.880 [2]	2.410, 2.880
	T (bei Lader)	---	---	*3.280*
	H	2.345	2.345	2.345
Beheizungsart		Strom	Strom	Strom

[1] 850, 1.250, 1.600, 2.000
[2] 1.590, 1900, 2.410, 2.880

INFRA AE

Einfachbreit
Einfach genial als Zusatzbackofen
– Herdbreite: 0,6 m –

INFRA AE 516/48
4,8 m² Backfläche

INFRA CE

Zweifachbreit
Der Meistverkaufte seiner Klasse
– Herdbreite: 1,2 m –

INFRA CE 520/120
12 m² Backfläche

INFRA EE

Aller guten Dinge sind drei(fachbreit)
– Herdbreite: 1,8 m –

INFRA EE 520/180
18 m² Backfläche

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. 09/2023

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