

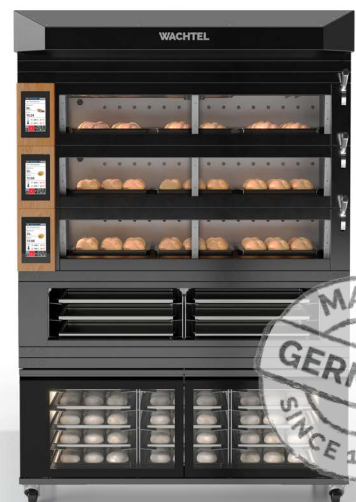


PICCOLO PRO[®] Plus

Traditionelles Ladenbacken
im fortschrittlichen Etagenofen

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



PICCOLO PRO® Plus: Tradition trifft Innovation



Langlebigkeit & Qualität – Unsere Verpflichtung

Inspiziert vom Traditionellen, beflügelt vom Fortschritt: Der brandneue PICCOLO PRO® Plus ist Ihr zuverlässiger Backpartner für erstklassige Backwaren in Premium-Qualität.

Unsere Unternehmensphilosophie ist von steter Verbesserung und Lernbereitschaft geprägt. Und somit nutzen wir all unsere Erfahrungen als wertvolle Lektionen, um Ihnen einen Ofen zu bieten, der Sie bei all Ihren alltäglichen Aufgaben langfristig zuverlässig unterstützt.

Innovationen für Ihren Vorsprung

Was macht den PICCOLO PRO® Plus so außergewöhnlich? Es sind die kleinen, feinen Details, die den Unterschied ausmachen. Unsere Ingenieure haben jedes Detail des Ofens sorgfältig durchdacht und mehrfach optimiert.

Besonders exklusiv ist die MULTI ZONE BAKING Technologie, die bereits zum Patent angemeldet ist. Im Gegensatz zu herkömmlichen Öfen verfügt der PICCOLO PRO® Plus über vier separat einstellbare Temperaturzonen. Jede Backkammer ist in Ober- und Unterhitze sowie Front- und Heck-Hitze aufgeteilt. Dies gewährleistet eine äußerst homogene Backatmosphäre – über die gesamte Backfläche hinweg – und hilft vor allem effektiv gegen Stauhitze im hinteren Bereich, selbst nach langem Abstehen bei hohen Temperaturen.

Der neue PICCOLO PRO® Plus besitzt Heizstäbe mit fortschrittlicher Metallummantelung. Dies sorgt für eine bessere Wärmespeicherung und ermöglicht das Backen bei optimal sanften Temperaturübergängen. So bietet der neue PICCOLO PRO® Plus ideale Bedingungen für einen hervorragenden Ofentrieb und eine gleichmäßige, reproduzierbare Backwarenqualität.

Jeder Herd verfügt über einen separat beheizten, leistungsstarken POWER STEAM Schwadenapparat mit massivem gusseisernen Kern. Dieses innovative System gewährleistet satten Nassdampf "Schuss auf Schuss" und einen optimierten Wasserverbrauch.



Müheloses Bedienen – auf ganzer Linie

Mit dem PICCOLO PRO® Plus erleben Sie herausragende Bedienerfreundlichkeit für ein effizientes und müheloses Backen. Die SOFT CLOSE Türen ermöglichen ein sanftes und leises Öffnen und Schließen der Herde, ohne störendes Klappern oder Knallen. Dank der innovativen W-HYGIENIC Scheibenwechseltechnik können Herdscheiben werkzeuglos und im Handumdrehen entnommen und gereinigt werden – ganz ohne lästiges Schrauben oder umständliches Hantieren. So sparen Sie wertvolle Zeit und können sich voll und ganz auf das konzentrieren, was wirklich zählt: die Zubereitung köstlicher Backwaren.

Intuitive Steuerung für "Smarties"

Mit der IQ-TOUCH® Steuerung, die so benutzerfreundlich wie Ihr Smartphone ist, haben Sie nicht nur die volle Kontrolle über den Backprozess. Der ENERGY MANAGER bietet Ihnen anschauliche Grafiken zur Ofenauslastung und wertvolle Wochenrückblicke. Analysieren Sie die Leerstände Ihrer Öfen und optimieren Sie deren Auslastung, um unnötige Energieverluste zu minimieren und Betriebskosten zu reduzieren! Mit dem ENERGY MANAGER nutzen Sie Ressourcen effizient und fördern einen nachhaltigen Umgang mit Energie.

Energie im Fokus – weniger ist mehr

Für eine effiziente thermische Bauteilentkopplung und leistungsstarke Isolierung sprechen nur gute Gründe und zuallererst: Die Vernunft. Um den PICCOLO PRO® Plus ein "Plus" an Nachhaltigkeit zu verleihen haben wir den Ofen rundum mit einem ökologischen, patentierten Hochleistungsdämmstoff ausgestattet, der durch beste Dämmeigenschaften und höchsten Wärmeschutz besticht. Dank deutlich reduzierter Wärmeverluste erfolgt das Backen besonders effizient und mit hoher Temperaturstabilität. Dadurch produzieren Sie erstklassige Backwaren und sparen gleichzeitig wertvolle Energie ein. In Zeiten des Klimawandels ist es wichtiger denn je, gemeinsam ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass wir, als Individuen und als Unternehmen, einen positiven Beitrag für unseren Planeten leisten können.

Charmanter Blickfang für Ihren Laden

Als unverkennbares optisches Highlight schlägt die optionale WOOD DESIGN Bediensäule mit Edeldholz-Verkleidung ein neues Kapitel in der Geschichte der Ladenbacköfen auf. Das natürliche und nachhaltige Material fängt den Zeitgeist ein und verleiht dem traditionellen PICCOLO PRO® Plus noch mehr Charme. So schafft der Ofen den Spagat zwischen Tradition und Moderne und wird zum Blickfang in Ihrem Laden.



ZUM
PATENT
ANGEMELDET

MULTI ZONE BAKING

- Vier Temperatursensoren pro Herd für eine präzise Temperaturregelung
- Vier einstellbare Temperaturzonen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- Stauhitzte im hinteren Bereich der Backkammer verhindern
- Perfekte Backergebnisse auch nach längerem Abstehen des Ofens bei hohen Temperaturen

Auslastungsoptimierung

Jahr/Kalenderwoche
2020 / 41

Jahr/Kalenderwoche
2020 / 44



PATENT

■ Aufheizen ■ Backen ■ Leerstand ■ Aus

Ofen um [min] später einschalten:

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
2020/41	0	0	0	0	0	0	0

ENERGY MANAGER

- Anschauliche Grafiken zur Ofenauslastung als wertvolle Wochenrückblicke
- Analysemöglichkeit von Ofenleerständen zur Optimierung der Ofenauslastung
- Potenzial zur Energieeinsparung durch die Reduzierung von Warmhaltezeiten
- Förderung eines nachhaltigen Umgangs mit Energie und Reduzierung von Energiekosten



INNOVATIV

POWER STEAM Schwadenerzeuger

- Jeder Herd mit eigenem, separat beheiztem, hochleistungsfähigem Schwadenapparat
- Gusseisernes Herzstück für kompromisslos satten Nassdampf
- Effiziente Beschwadung mit optimiertem Wasserverbrauch für langfristige Kostenvorteile

BAKE BALANCE

- "State of the art" Mess- und Regelungstechnik für eine präzise Temperaturführung und konsistente Produktqualität
- Schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur für ein effizientes Backen

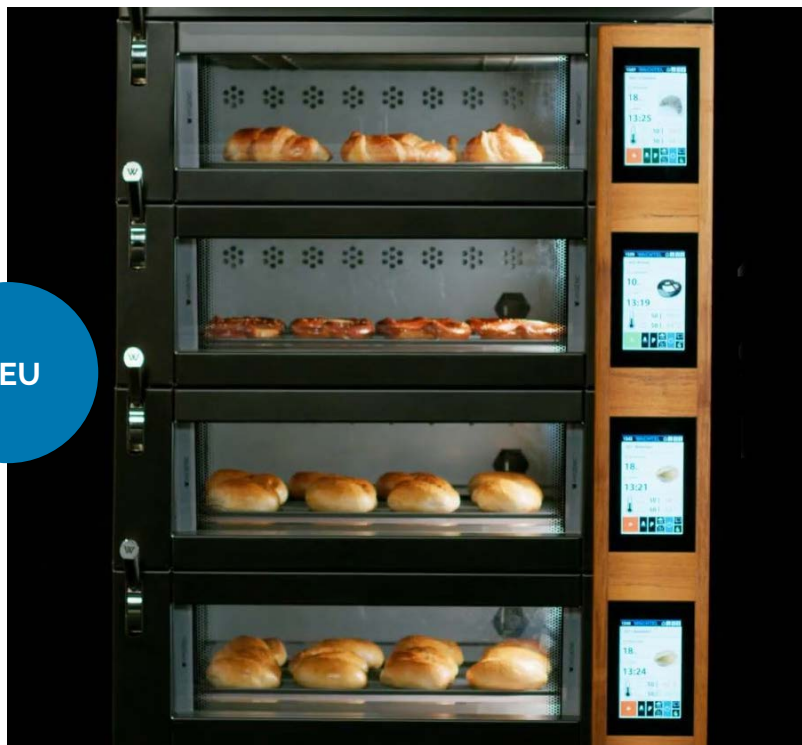
INNOVATIV



Raffinierte Wärmeoptimierung

- Effiziente thermische Bauteilentkopplung für eine verbesserte Wärmeverteilung und stabilere Temperaturen
- Leistungsstarke Isolierung mit ökologischem, patentiertem Hochleistungsdämmstoff für maximale Energieeffizienz und nachhaltiges Backen

NEU



Ummantelte Heizelemente

- Leistungsstarke Heizelemente in fortschrittlicher Metallummantelung
- Optimales Wärmespeichervermögen
- Schonende Wärmeemission bei gleichmäßiger Hitzeverteilung
- Sanfte Wärmeabgabe und nachhaltiger Temperaturübergang

NEU





INNOVATIV

SOFT CLOSE DOOR

- Gedämpfte Herdtüren für eine verbesserte Bedienererfahrung
- Müheloses, sanftes und leises Schließen ohne störendes Klappen oder Knallen



INNOVATIV

W-HYGIENIC

- Werkzeuglose Scheibenwechseltechnik
- Leichte und schnelle Entnahme für eine hygienische Reinigung
- Komfortables Handling ohne lästiges Schrauben



INNOVATIV

Gläserner Gärschrank

- Robuster Edelstahlgärraum für eine lange Lebensdauer
- Glastüren zur Beobachtung des Gär-Fortschritts
- Ergonomische Edelstahl-Griffmulden für ein komfortables Handling
- Konsequentes Hygiene Konzept mit wenig Fugen, Schrauben und Ecken
- Durchweg glatte und pflegeleicht Oberflächen für eine einfache Reinigung
- Werkzeuglose Entnahme der Blechauflagen für eine schnelle Reinigung
- Gärraum bequem über IQ-TOUCH® Steuerung zu bedienen
- Zuverlässiges Verdampfungssystem für ein gleichmäßiges Gärklima

Design your own PICCOLO PRO® Plus!

Schwadenhaube

Inklusive Ventilator und Verrohrung,
optional mit Schwadenkondensator

Verkleidung

Aus hellem oder optional schwarzem
pflegeleichtem Spezialedelstahl

WOOD DESIGN

Optional Bediensäule aus Edelholz
(Ahorn, Eiche oder Nussbaum)



IQ-TOUCH® Steuerung

Herdweise oder in der IQ-TOUCH® MULTI
Ausführung zur Bedienung mehrere Herde
(Bedienseite wählbar)

Zwischenstück

Optional für 6 Bleche
(400 mm x 600 mm)

Siehe Abb. S. 11 (PICCOLO PRO® Plus II S)

Unterbau

Glasgärschrank für 10 Bleche oder
Untergestell für 16 oder 10 Bleche
(400 mm x 600 mm)

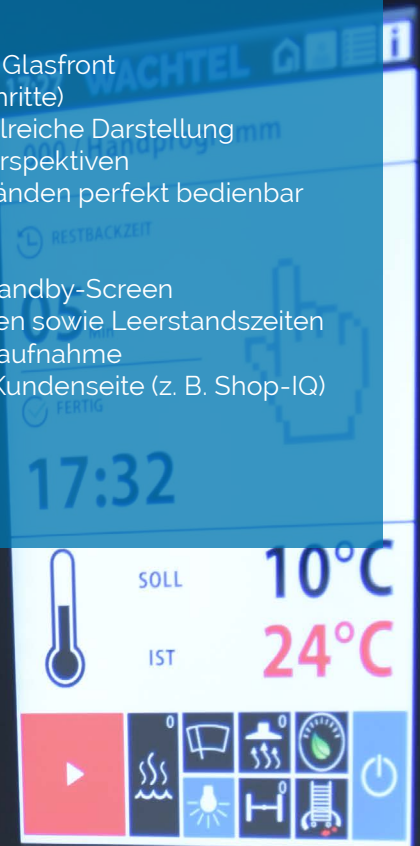
Leichtlaufrollen

erhältlich in verschiedenen Höhen
je nach Konfiguration und
bauseitigen Begebenheiten:
80 mm, 108 mm oder 155 mm



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 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 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® 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 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.

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.



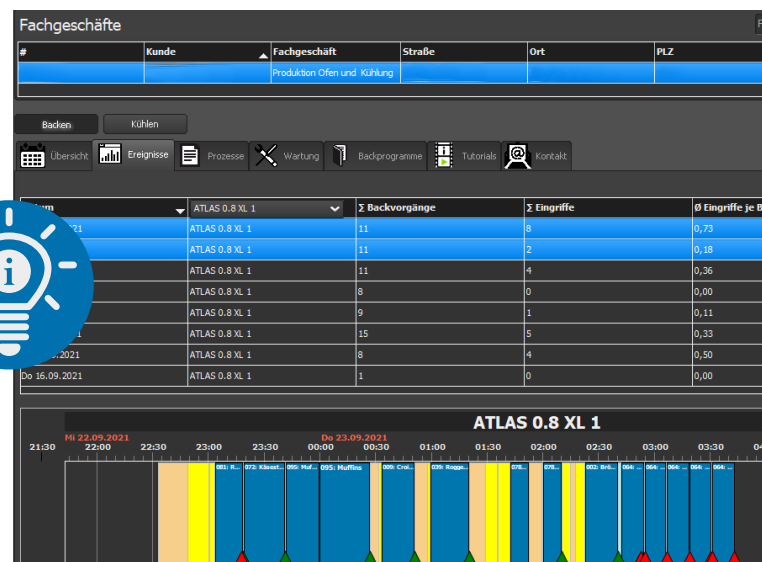
Maximale Transparenz in Echtzeit

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? Das WACHTEL REMOTE Tool liefert Ihnen klare Antworten.



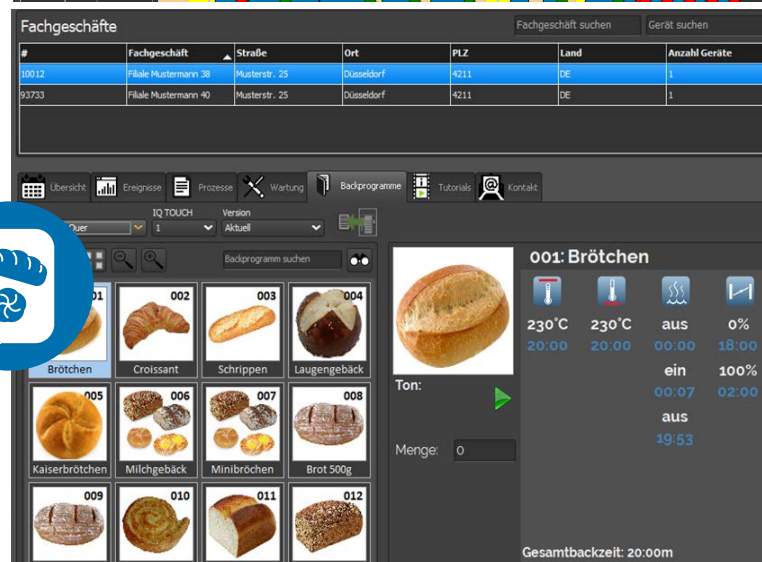
Erhöhen Sie die Prozesssicherheit

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

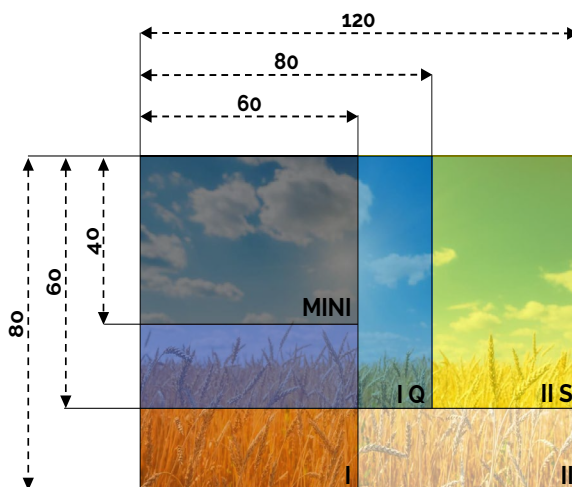
Erleben Sie die einfache und zeitsparende Verwaltung Ihrer Backprogramme! Dank WACHTEL REMOTE haben Sie die Möglichkeit, Ihre Backprogramme zentral zu verwalten und problemlos auf mehrere Filialen auszurollen. Übertragen Sie Ihre Programme entweder direkt im Online-Modus auf die IQ-TOUCH® Steuerung(en) 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!





PICCOLO PRO® Plus	MINI	I	IQ	IIS	II
Anzahl Herde	2 - 6				
Anzahl Backbleche pro Herd [mm]					
400 mm x 600 mm	1	2	3	4	
580 mm x 780 mm	0	1	1,5	2	
600 mm x 800 mm	0	1	1,5	2	
Nutzbare Herd-Innenmaß [mm]					
B	600	800	1.200		
T	400	800	600	800	
H	140, 165, 200				
Ofenbreite [mm]	900	1.100	1.520	1.520	
Ofen-Tiefe inkl. Anschlüsse [mm]	930	1.336	1.185	1.336	
Schwadenabzugshaube [mm]					
Tiefe Vorbau	300				
Höhe Vorbau	185				
Haubenkranz	220				
Schwadenleistung [ml]	600			1.200	
Anschlussleistung je Herd (140, 165, 200) [kW]	tbd	tbd	tbd	tbd	tbd
Schwadenerzeuger [kW]	1,2			2,1	
10-er Gärschrank [kW]	1,3				

Unsere PICCOLO PRO® Plus Modelle¹



Backflächenformate



¹ Alle Maßeinheiten in cm, grüne LED Leiste als Special Edition auf Sonderanfrage

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

