INFRA

Более экономичная и гибкая работа для высочайшего мастерства выпечки

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Надежность и оптимальное использование пекарной площади

Вы хотите выпекать, экономя ресурсы, чисто и без шума, без требующих постоянного обслуживания горелок, дымовых труб и дорогих устройств для очистки выбросо? Этажная печь с электрическим нагревом INFRA от WACHTEL - это лучший выбор, если ы хотите использовать для выпечки электричество: Большая гибкость при выпечке на электричестве - это лишь одна из характеристик, которые многие пекари по всему миру ценях в своих печах INFRA - где бы она ни стояла, в пекарне или в магазине. Электрическая этажная печь INFRA: деальный инструмент для пекаря, чтобы в решающий момент оказаться на шаг впереди других.

Разнообразие моделей

Печь INFRA предлагает свободу действий при организации пекарной площади: с 4 или 5 подами, исполнение со стандартной, двойной или тройной шириной, с разной высотой подов (16,5 – 20 см) и разной глубиной подов (80 – 240 см) можно достичь пекарной площади до 18 м² (INFRA EE 520/180).

Гибкость

Каждый под в INFRA - это самостоятельная печь с собственным, умным управлением IQ TOUCH. Так можно одновременно выпекать разные изделия. Кроме того, отдельное управление для каждого пода обеспечивает максимальную безопасность работы.

Плавный нагрев

Сердце печи INFRA образуют специальные керамические термоэлементы, которые обеспечивают плавную и долговременную передачу тепла. Такая технология нагрева в печи INFRA соответствует высочайшим требованиям и обеспечивает лучшее качество выпечки.

Экономия энергии

Чтобы соответствовать изменяющимся потребностям, площади подов можно по отдельности включать или отключать. В управлении IQ TOUCH имеется специальный пакет GREEN LABEL, подключающий умные экономичные функции, например режимы готовности к выпечке или ожидания обеспечивают эффективную экономию энергии и сокращение затрат.

Ограничитель тока

Ограничитель киловатт-мощности POWER PILOT позволяет задавать максимальное потребление тока для каждой печи, а также, благодаря объединению в сеть, для нескольких этажных печей. Это особенно практично, если имеющихся электрических мощностей недостаточно или необходимо обязательно избежать нежелательных пиков напряжения

INFRA AE

Одинарная ширина:
Гениальна в качестве дополнительной печи
– Ширина пода: 60 см –

INFRA AE 516/48
4,8 м² площадь выпечки

INFRA CE

Двойная ширина:
Самая продаваемая в этом классе
– Ширина пода: 1,2 м –

INFRA CE 520/120
12,0 м² площадь выпечки

INFRA EE

Все хорошее должно быть тройной ширины
– Ширина пода: 1,8 м –

INFRA EE 520/180
18 м² площадь выпечки

Индивидуальна и комфортна до последней детали

Каждый под индивидуален, это самостоятельная печь со своим управлением IQ TOUCH.

Печи INFRA облегчают жизнь пекарей-индивидуалов. Отдельные пекарные камеры управляются независимо друг от друга. Поэтому вы, например, на 5 подах можете выпекать до пяти различных изделий одновременно, в одной печи INFRA EE 520/180 с общей площадью выпечки до 18 м². Благодаря отдельному управлению верхним и нижним нагревом и мощному парогенератору вы можете отрегулировать ваши программные процессы точно согласно требованиям для соответствующего изделия и добиться наилучшего качества выпечки.

Выдающихся результатов выпечки в печи INFRA помогают добиться специальные плоские керамические термоэлементы и каменные плиты толщиной 15 мм. Очень плавная и долговременная передача тепла обеспечивает всегда одинаковые и повторяемые результаты. Устанавливаемые серийно мощные парогенераторы отделены от пекарной камеры и нагреваются независимо, отдельно. Это гарантирует блестящие результаты выпечки партия за партией, без потери температуры в поде.

Используйте большой потенциал, который предоставляет вам печь INFRA. Вы получите выдающееся качество выпечки для всего ассортимента - от капризных кондитерских изделий до всеми любимого хлеба из каменной печи.

Хлеб из каменной печи:Традиционная выпечка в INFRA

Первозданная и неподвластная времени - тонкая ручная работа для индивидуальных пекарей.

Питание на основе издревле производимых продуктов находит все больше и больше сторонников. Хлеб из каменной печи является воплощением подлинности и постоянства и пользуется все большей популярностью. Хлеб производится путем естественного переноса тепла от шамотного камня. Этот традиционный принцип выпечки по-новому представлен в печи INFRA STEIN: возврат к "старому", доброму хлебу, но с самой современной техникой нашего времени. В печи INFRA STEIN выпечка происходит на высококачественных каменних плитах в специально сформированной пекарной камере с облицовкой из настоящего шамотного камня. Высокие теплоаккумулирующие свойства настоящего шамотного камня позволяют выпекать плавно и мягко, без дополнительного нагрева. Так пекари получают типичный деревенский хлем с равномерной, плотной корочкой, которая сохраняет сочность и аромат Хлеб из каменной печи INFRA заметно дольше сохраняет свежесть и убеждает приятным ароматом.

Печь INFRA STEIN: Испытанная модель интерпретирована по-новому, как инвестиция в будущее. Традиции знакомятся с новыми технологиями.

Отточенные передовые технологии от WACHTEL

W-TURBO: здесь что-то движется.

Тепловое излучение сверху и снизу, в нужный момент дует "свежий ветер". Управление IQ TOUCH благодаря функции W-TURBO дает возможность создать удачную комбинацию спокойной, а в нужный момент времени подвижной, атмосферы в пекарной камере. Это дает заметное преимущество в качестве выпекаемых изделий, которое будет отличать вашу продукцию от всех других:

- Равномерная корочка со всех сторон
- Выраженный вкус и аромат
- Эффект предварительной выпечки при немедленном включении
- Нежная румяная корочка
- Сочный мякиш
- Долго сохраняемая свежесть

В каждом из подов INFRA W-TURBO установлены современные циркуляционные моторы и точно проработанная система воздушных потоков. Конвекция включается в соответствии с настройками программы выпечки в управлении IQ TOUCH автоматически и индивидуально. Благодаря этому в печи INFRA W-TURBO можно выпекать одновременно изделия с хрустящей корочкой и изделия с более мягкой корочкой. Еще одно преимущество в том, что верхний и нижний нагрев используются эффективнее, благодаря чему можно сократить фазы промежуточного нагрева, чтобы быстрее загружать следующие партии продукции.

ICT: Технология инфракрасной керамики.

Аббревиатура ICT означает, что в пекарной камере используется специально разработанная для пекарен инфракрасная керамика. Благодаря этому удалось оптимизировать обычное тепловое излучение. Инфракрасная керамика дает инфракрасное излучение, идеально подходящее для выпекаемых изделий. Это инфракрасное излучение способно проникать непосредственно в центр тестовой заготовки. Так внутри тестовой заготовки быстрее достигается желаемая температура. Благодаря технологии ICT можно повысить вкусовые качества и свежесть вашей выпечки, и одновременно экономить энергию и снизить расходы.

- До 30 % меньше потери на упек
- До 10 % больше объем
- Более сочный мякиш
- Дольше сохраняется свежесть
- Равномерные поры даже в крайних изделиях
- Яркая румяная корочка
- Хрустящая корочка
- До 10 % меньше расход муки
- До 30 % экономия энергии

INFRARED CERAMIC TECHNOLOGY
ICT
INSIDE

WACHTEL
GENERATION IQ

Интуитивное управление - как у вашего смартфона

- 999 автоматических программ (10 фаз)
- Большой графический TFT-дисплей
- Сенсорная функция, можно работать, даже если руки испачканы мукой
- Графическое представление температурных процессов
- Индивидуальные пользовательские настройки в меню, фотографиях продукции, сигналах и логотипах клиента
- Автокопирование: Синхронизания программ выпечки в нескольких устройствах одним нажатием кнопки
- Блокировка дисплея для очистки
- Возможность работы в сети и бесплатные обновления
- Связь с WACHTEL REMOTE: инструмент для дистанционный работы с персонального компьютера или планшета
- Режим обучения: обучающие видео прямо в системе управления

GREEN LABEL энергосберегающий пакет:

- SMART START: Фактическая готовность к выпечке (печь полностью разогрета)
- STANDBY ECO: режим ожидания с регулируемым временем готовности к следующей выпечке
- ECO SAFE: автоматическое снижение температуры при непредвиденных паузах в работе
- POWER PILOT: квт-ограничитель мощности

WACHTEL IQ TOUCH
WACHTEL REMOTE
Возможность удаленного доступа
WACHTEL
INFRA
Индивидуальные мощные парогенераторы
Керамические термоэлементы
Техника для автоматизации SEMILIFT, COMFORT или LOADER PRO
– по желанию –
Свободно несущий выдвижной под
– по желанию –
Газонепроницаемые сварные пекарные камеры

INFRA CE
для производства

INFRA CE CLASSIC
для филиала

Ярко смотрится и в магазине: печь INFRA CLASSIC

INFRA | серийно

- Облицовка полностью из матовой нержавеющей стали
- Керамические термоэлементы
- IQ TOUCH управление
- Электрические заслонки подачи пара
- POWER PILOTквт-ограничитель мощности
- IQ GREEN LABEL Энергосбережение
- WACHTEL REMOTE Инструмент дистанционного управления

INFRA | опции

- Фронт черный, из нержавеющей стали
- Облицовка стекла с оптикой каменной печи
- Вариант пролетной печи для INFRA
- IQ TOUCH MULTI: Одно управление для нескольких подов

INFRA CLASSIC | серийно

- Фронт черный из нержавеющей стали
- Керамические термоэлементы
- Настоящее аналоговое управление (Термостаты, таймеры выпечки, клавиши)
- Механические заслонки подачи пара
- Облицовка стекла с оптикой каменной печи
- Декоративные элементы из сусального золота

INFRA CLASSIC |опции

- Отдельный блок управления с IQ TOUCH

INFRA		AE	CE	EE
Количество подов		4 - 5	4 - 5	4 - 5
Количество подов с загрузчиками COMFORT		макс. 6	макс. 6	макс. 6
Размеры пода [мм]	Ш	600	1.200	1.800
	Г (возможно изменение глубины)	800-2.000	800-2.000	1.600-2.000
	Г (модели с погрузчиками COMFORT)		2.400	2.400
	В	165	165	165
	В выдвижной под	200	200	200
Площадь выпечки [м²]		1,92 - 6	3,8 - 12	11,5 - 18
Габариты печи [мм]	Ш	1.155	1.750	2.400
	Г (возможно изменение глубины)	1.590-2.880	1.590-2.880	2.410-2.880
	Г (модели с погрузчиками COMFORT		3.280	3.280
	В	2.345	2.345	2.345
Способ нагрева		Электричество	Электричество	Электричество

INFRA

КАЧЕСТВО БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Тихая, чистая, безопасная в работе
Уровень шума сведен к минимуму, нет требующих обслуживания горелок и моторов для отвода топочного газа, не образуется дыма или вредных веществ, не требуется дорогой дымоход, нет строгих обязательств или дорогостоящих проверок по выбросам

Гибкая
Все поды регулируются независимо друг от друга, верхний и нижний нагрев и пароувлажнение управляются отдельно

Термоэлементы из керамики
Керамические термоэлементы с долговременным и плавным нагревом, для большей равномерности выпечки

Выпечка на камне
Поверхности подов из специально разработанного минерального камня с идеальными термоаккумулирующими свойствами

Блестящий результат
Высокопроизводительный парогенератор с отдельным нагревом и с большой площадью испарения, для подачи насыщенного пара при каждом процессе выпечки

Адаптация мощности
При необходимости площади подов можно подключать или отключать отдельно, и таким образом экономить энергию

Надежность в работе
Поды из устойчивых к коррозии листов FAL, сварные газонепроницаемые камеры, без применения подверженных износу винтовых соединений и уплотнений

Легкая в обслуживании и долговечная
Фронт и внешняя облицовка полностью из высококачественной нержавеющей стали

POWER PILOT
Квт-ограничитель мощности для нескольких устройств, чтобы избежать нежелательных пиковых нагрузок

IQ TOUCH управление
Умное управление с возможностью работы в сети, сенсорным дисплеем и 7- дюймовым графическим дисплеем

IQ GREEN LABEL
Встроенная в управление IQ TOUCH функция экономии энергии с режимами ожидания и временем готовности к выпечки

WACHTEL REMOTE программа
Немедленная удаленная связь по интернету, возможно сразу с несколькими участками, для обзора основных рабочих данных и процессов в объединенных в сеть печах WACHTEL

Варианты:

W-TURBO
Подключаемая по выбору, регулируемая по времени циркуляция атмосферы в поде для более поджаристой, равномерной со всех сторон корочки, и для расширения ассортимента выпечки (тепловое излучение + обдув)

ICT (технология инфракрасной керамики)
Инфракрасная керамика для оптимизации теплового излучения, для уменьшения потерь при упеке, большего объема выпечки, дольшего сохранения свежести и значительной экономии энергии

КАМЕНЬ
Традиционный хлеб из каменной печи, пекарная камера с облицовкой из шамотного камня

КОМФОРТ
Специальная конструкция для полностью автоматизированных производственных процессов с устройствами для погрузки и выгрузки модельного ряда COMFORT

Выдвижные поды
Свободно несущие, полностью выдвижные поды, без мешающих кронштейнов, для лучшего обзора и удобства работы.

07/2018

Хлебопекарная техника высшего класса, с 1923 года

WACHTEL – это традиции и будущее хлебопекарной техники. Мы гордимся тем, что с 1923 года смогли стать настоящим партнером для пекарей, выпуская хлебопекарные печи, погрузчики и холодильные камеры с маркировкой «Сделано в Германии». Наше требование – качество и аккуратность, наша движущая сила – инженерное искусство, наше главное желание – помогать клиентам.

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

Московское представительство WACHTEL GmbH
ООО «Вахтель-Сервис»
125080 Москва,
Волоколамское шоссе, д. 1, стр. 1, оф. 304
Тел.: +7 495/ 280 36 01, +7 495/ 280 39 01
E-Mail: office-rus@wachtel.de

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world