



INFRA

Гибкость, надежность и
экономичность выпечки



Backen Kühlen Automatisieren

WACHTEL

Электричество делает Вас гроссмейстером в экономичности и ассортименте.

Насколько Вы продвинулись по пути верной стратегии наилучшим образом показывают электрические печи INFRA. Используйте синергетический эффект оснащения этих этажных печей от Вахтель и производите выпечку класса «премиум» с помощью электричества с максимальной гибкостью и эффективностью при высочайшей надежности в эксплуатации!

Печь с электрическим обогревом INFRA от

Вахтель стоит там, где выпечка с использованием электричества со всеми ее преимуществами является целесообразной и экономически выгодной. На печи INFRA Вы выпекаете, бережно используя ресурсы, чисто и бесшумно – без горелки и циркуляционных вентиляторов, без каминов для отработавших газов и дорогостоящих дополнительных затрат. К тому же, снижение уровня шума в пекарне создает оптимальные условия для работы.



Искусство вариативности

INFRA предлагает высокую гибкость в использовании площади выпечки. Независимо от ширины пода – одинарная, двойная, тройная – возможны шесть подов (при автоматической загрузке даже десять) различной высоты (165 – 250 мм) и с глубиной пода от 800 до 2400 мм.

Каждый под – это самостоятельная печь с собственным управлением. Нагрев пода и свода и парогенератор на каждом поду не зависят друг от друга и регулируются отдельно.

Мягкое тепло - серийно

Использование уникальных керамических нагревательных элементов обеспечивает неповторимую выпечку по вкусу и внешнему виду. Комбинация мягких переходов тепла с последующим длительным переносом тепла создает основу для стабильного и воспроизводимого качества изделий.

Система экономии

Отдельное управление подом печи INFRA дает возможность одновременно загружать поды различными видами изделий и означает максимальное использование площади выпечки при значительной экономии времени. Умное программное обеспечение гарантирует точное исполнение программ. Устройство оптимизации расхода энергии распознает программу выпечки. В соответствии с потребностью, абсолютно точно регулируется потребление энергии. Поды можно отдельно отключать и подключать. Еще одно полезное преимущество – это умная блокировка электричества. По сравнению со многими другими системами, предлагаемыми на рынке, она дает уменьшение установленной мощности на одну треть – без изменения качества изделий.

INFRA AE

Одинарная ширина - идеальна, если речь идет о небольших объемах производства



INFRA AE 516/48

INFRA CE

Высококачественная ручная работа – с двойной шириной.



INFRA CE 520/120

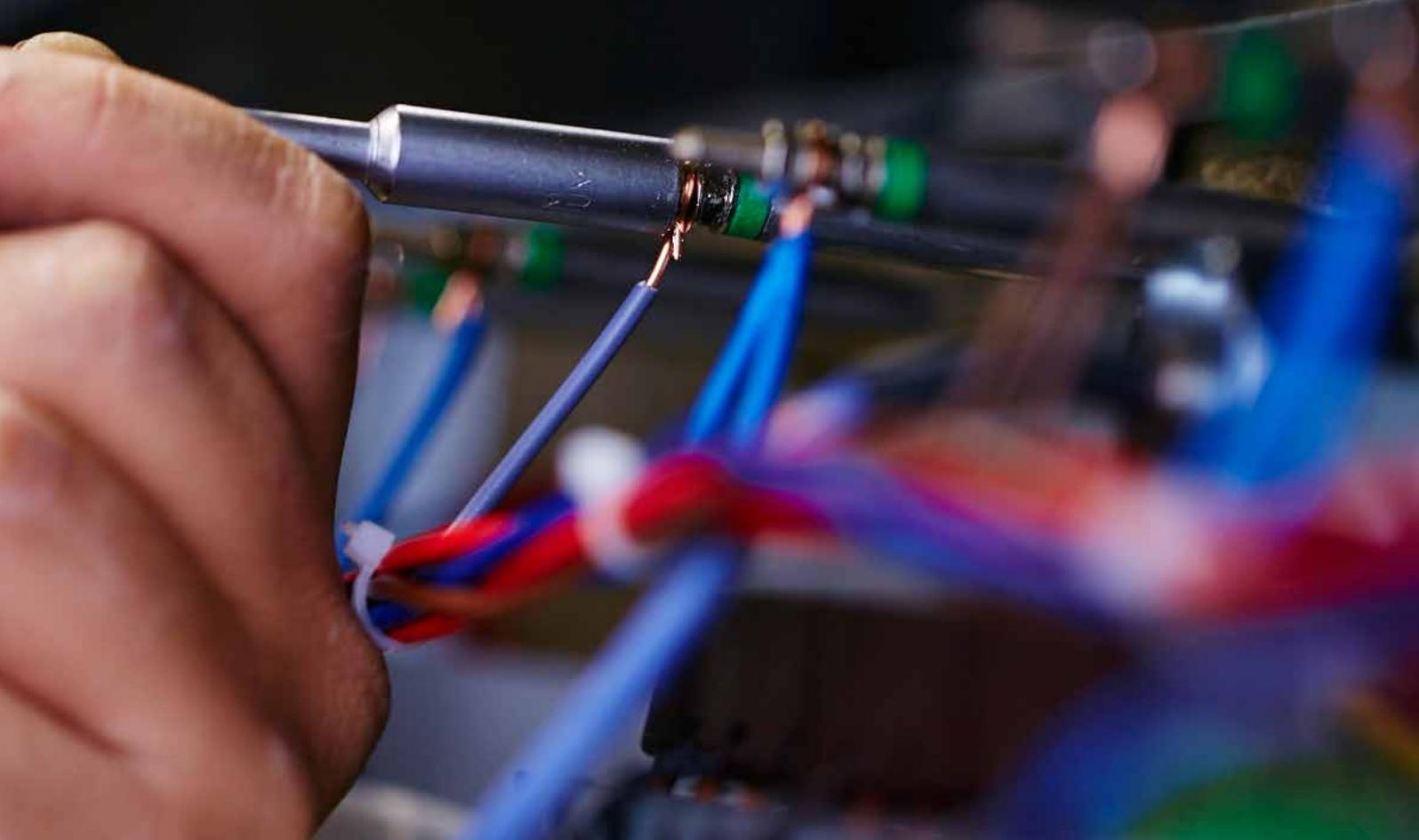


Профессионализм – гарантия надежности оборудования

Каждый под – самостоятельная печь с собственным управлением – управление по выбору слева или справа. Поды печи INFRA (60 x 80 см до 180 x 240 см) могут отдельно подключаться или отключаться. Это экономит энергию. Быстрое увеличение мощности нагрева печи обеспечивает быструю подготовку к выпечке и гибкость в производстве. Верхний и нижний нагрев, парогенератор в каждой пекарной камере регулируются индивидуально. На всей площади выпечки от 2,8 до 26 м², напр., на шести подах Вы можете использовать до шести различных программ выпечки или, другими словами, выпекать до шести разных видов изделий одновременно в одной и той же печи. Сердцем печи INFRA являются уникальные

плоские керамические нагревательные элементы. Плавные изменения температуры при постоянном переносе тепла создают идеальные условия для оптимальной эксплуатации печи, обеспечивают равномерность выпечки и дают воспроизводимое качество изделий.

Высокая теплоемкость плит из минерального камня гарантирует стабильность температурного режима и минимальные потери температуры. К тому же, использование самых современных изоляционных материалов – отдельно для каждого пода – еще одно подтверждение энергоэффективности и профессионализма в исполнении печи.



Отшлифована до блеска. Отточенные высокие технологии от Вахтель:

Камень мудрости. Сердце печи INFRA STEIN - под из шамотного камня. Специальная форма и свойства материала пекарной камеры позволяют выпекать настоящий хлеб как из старинной каменной печи неповторимым вкусом и внешним видом. Высокая теплоемкость шамотных подов обеспечивает выпечку без дополнительного нагрева перед очередной загрузкой.

Инфракрасная Керамическая Технология ИСТ означает использование специальной керамики в пекарной камере, которая эмитирует инфракрасные лучи определенного диапазона, специально адаптированные к выпекаемым изделиям. Действие этих лучей проявляется в ускорении переноса тепла, так как более интенсивное инфракрасное излучение быстрее проникает в

середину тестовой заготовки. Так повышается качество Ваших изделий при одновременном снижении упека и экономии энергии.

W-TURBO. Используйте уникальный синергетический эффект сочетания теплового излучения и движения воздуха в пекарной камере в определенные моменты выпечки! Современные вентиляторы и специальные элементы вентиляционной системы гарантируют высокую равномерность распределения тепла. Умное компьютерное управление заботится о том, чтобы функция W-TURBO активировалась на заданном поду точно в заданное время. Так Вы повышаете качество изделий и можете выпекать различные продукты одновременно в одной и той же печи.

INFRA EE

Тройная ширина пода



INFRA EE 524/216



Управление DMS 3 GLAS – Связующее звено между инновационной хлебопекарной технологией и простотой в эксплуатации

Высококласное управление печи DMS 3 GLAS - умное, прочное, оснащенное сенсорным дисплеем.

Ваш персонал будет рад удобной панели управления, логичному меню и очень легкой очистке надежной стеклянной поверхности. В один миг панель управления из закаленного стекла может быть отключена на время очистки.

Управление имеет 9 автоматических программ, а вместе с опциональным управлением MASTER EM предлагает 99 автоматических программ, а также умные опции для оптимизации расхода энергии. Как главное компьютерное управление с функцией самооптимизации оно предлагает Вам уникальное устройство регулирования расхода энергии. Управление в состоянии распознавать программу выпечки и при необходимости выключать или снова подключать отдельные поды. Редко используемые поды в течение определенного времени остаются в режиме ожидания и в любой момент снова готовы к выпечке.

Кроме того, в диапазон функций компьютерного управления входит таймер готовности выпечки для установки эффективного времени эксплуатации, экономичная кнопка Stand-by для быстрого возобновления готовности к выпечке, а также ограничитель мощности для целенаправленного сокращения потребляемой мощности.



Управление DMS 3 GLAS



КАЧЕСТВО ВЫГОДНО ВСЕГДА

Тихо и чисто

Получайте выгоду от низкого уровня шума, отсутствия требующих обязательного обслуживания горелок, циркуляционных вентиляторов, дорогих каминов для отработавших газов и дорогостоящих вложений в охрану окружающей среды!

Максимальная гибкость

Каждый под – это самостоятельная печь. Верхний и нижний нагрев, а также парогенератор регулируются отдельно и гарантируют равномерную выпечку.

Экономия энергии – доказано!

Поды в зависимости от потребности можно отключать или подключать. К тому же, теплосберегающие компоненты и современные изоляционные материалы используются для каждого пода отдельно.

Сердце из керамики

Уникальные плоские керамические нагревательные элементы обеспечивают плавные изменения температуры при постоянном переносе тепла.

Режим экономии энергии – в серийном исполнении

Умная блокировка энергопотребления в печи INFRA по сравнению с другими системами дает уменьшение потребляемой мощности примерно на одну треть.

Великолепный глянец, отличный разрыв корочки по надрезу

Мощные парогенераторы с отдельным нагревом обеспечивают насыщенный пар в любой момент без снижения температуры на поду. Они могут выниматься из пекарной камеры, что облегчает их обслуживание.

Выпекайте на камне

В серийном исполнении поды печи INFRA выполнены из специального минерального камня с высокой теплоемкостью. Это позволяет выпекать хлеб как из традиционной каменной печи.

Достойно и гигиенично

Фронт и внешняя обшивка сделаны полностью из

нержавеющей стали. Гладкие поверхности гарантируют гигиеничность и простой уход.

Надежность в эксплуатации

Пекарные камеры, устойчивые к высоким температурам и коррозии, газоплотно сварены – изнашивающиеся резьбовые соединения и уплотнения не используются.

Простая эксплуатация и обслуживание

Современный дизайн печи и эргономичное расположение элементов управления стали уже буквально нашей традицией. Замена стекол в дверках пекарных камер и лампочек производится спереди быстро и удобно. И не в последнюю очередь, высочайшая надежность в эксплуатации гарантируется еще и круглосуточной сервисной службой Вахтель.

Комфортная работа

Свободнонесущие выдвижные поды облегчают работу и дают хороший обзор.

Еще больше комфорта

Повышайте эффективность Вашей пекарни! Для автоматизации производственного процесса отличным дополнением к печи будет наш высокотехнологичный погрузчик COMFORT.

W-TURBO...

...означает подключение циркуляции воздуха в определенное время.

ICT...

...предлагает оптимизированное инфракрасное излучение для ускорения передачи тепла.

STEIN.../Камень

...означает настоящий хлеб как из традиционной каменной печи благодаря специальному исполнению пода из шамотного камня.

Хлебопекарное оборудование класса «премиум»
с 1923 года.

WACHTEL - это традиции и будущее хлебо-
пекарного оборудования. Мы гордимся, что
с 1923 года, производя печи, погрузчики и хо-
лодильное оборудование Made in Germany, мы
являемся надежными партнерами хлебопеков.
Качество и тщательность исполнения – наше
требование, инженерное искусство – наша дви-
жущая сила, сервисное обслуживание клиентов
- наше кредо.

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

WACHTEL GmbH
Московское представительство
125080 Москва,
Волоколамское шоссе, 1, оф.304
Тел. +7 495/ 280 36 01, +7 495 /280 39 01
office-rus@wachtel.de