



# THERMICO PLUS

Premium – всеобъемлющий  
блеск даже в самом укромном  
уголке



## WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

# THERMICO PLUS

Выпечка наивысшего качества в нашей энергосберегающей конвекционной печи



Мы разработали действительные мульти-способности нашей обновленной THERMICO PLUS: охлажденные и замороженные изделия трансформируются в шикарные круассаны или аппетитные булочки с хрустящей корочкой.

THERMICO PLUS дает возможность получить до 3.1 м<sup>2</sup> площади выпечки в самом узком и неудобном месте Вашей пекарни.

Также можно использовать нашу конвекционную печь и для стремительно растущего бизнеса, когда необходимо выпекать много и в быстром производственном темпе.

Как это возможно?

#### 1. Инновационная двойная система парогенераторов

Комбинированная работа двух разных парогенераторов обеспечивает точное измерение подачи пара для выпекания конкретного продукта, а интервал парообразования позволяет максимально сохранять вкус и аромат.

#### 2. Импульсная подача пара обеспечивает оптимальные условия для выпечки замороженных изделий

Передовая комбинация конвекции и пара при полной автоматической расстойке обеспечивает наивысшее качество разного рода продукции.

“Умный вентилятор”

10 скоростей конвекции это стандарт: Функция “СТАРТ-СТОП” и реверсивное направление вращения вентилятора обеспечивают оптимальные условия выпечки даже при ограниченной энергоемкости на производстве.

Автоматическая мойка :

Автоматическая система мойки под высоким давлением насыщает моющее средство пузырьками воздуха, что приводит к его вспениваю, обуславливая тем самым, минимальное потребление воды, в итоге печь удобна и оперативна для использования с максимальной эффективностью.

THERMICO PLUS имеет пекарную камеру на (5 и 8 противней), может комбинироваться индивидуально, а также в сочетании с подами PICCOLO, расстойной камерой или же подставкой (примеры модификаций в таблице)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ МОДИФИКАЦИИ

Модель			5	8	Сдвоенная камера		КОМБИ	
					5+5	5+8	5-1/-2	8-1/-2
Количество пекарных камер (конвекция)	---		1	1	2	2	1	1
Количество противней размером 400 x 600	---		5	8	10	13	5	8
Расстояние между противнями	(мм)		90	90	90	90	90	90
Количество подов (КОМБИ)	---		---	---	---	---	1 / 2	1 / 2
Высота подов (КОМБИ)	[мм]		---	---	---	---	165/200	165/200
Размеры противней	Ш	[мм]	600					
	Д		400					
Максимальная площадь выпечки		[м <sup>2</sup> ]	1,20	1,92	2,40	3,10	1,68	2,40
Внешние размеры пекарной камеры	Ш	[мм]	980	980	980	980	980	980
	Д		840	840	840	840	840	840
	В		751	1021	751	751/1021	751	1021

## Мульти-способности с умным сенсорным управлением

Наш новый THERMICO PLUS имеет современную IQ AIR control систему с мульти-функциональной центральной ручкой управления в качестве стандарта. Ваш персонал всегда имеет возможность использовать емкий жидкокристаллический сенсорный дисплей или же уже давно привычную вращающуюся кнопку управления в виде джойстика.

Пользовательский интерфейс оперативно поддается ручному управлению и поэтому может быть легко адаптирован под любого сотрудника.

Большой экран с пиктограммами и фотографиями завораживающе передает цвета и формы, что обеспечивает хороший обзор панели под разными углами и даже под прямым солнечным или дневным светом. Современная система управления позволяет работать просто: дисплей расположен удобно возле пекарной камеры, поэтому каждый может работать спокойно и непринужденно.

### Регенерация:

Контроль подачи свежего воздуха для более деликатного выпекания

### Двойная система подачи пара:

Два парогенератора для изделий любой специфики, оптимальная подача пара для выпечки, расстойки и увлажнения

### IQ AIR:

Умное управление с 7-дюймовым ЖК сенсорным дисплеем, мультифункциональной центральной ручкой

### Система охлаждения:

форсированный сброс температуры для быстрой смены продукта приготовления

### Эффективный

**нагрев** : постоянная адаптация степени нагрева для требуемого температурного баланса

### Автоматическая мойка :

Система быстрой самоочистки с минимальным потреблением воды

### Максимальная

**конвекция:** Наивысшая концентрация пара на любом цикле выпечки без воздействия температуры пекарной камеры



### Умный вентилятор:

10 скоростей, реверсивное направление вращения и быстрый стоп для наилучшего результата и энергетической эффективности

### Центробежная инжекторная

**система подачи воды:** стабильная импульсная подача пара обеспечивает оптимальные условия для выпечки замороженных изделий



Премиум технология хлебопечения с 1923

**WACHTEL - это уже традиция** и будущее технологии хлебопечения. Мы гордимся как своей ролью, так и доверием партнеров, которые поставляют в эту индустрию наши печи, системы автоматизации и холодильное оборудование, производящиеся в Германии с 1923. Качество и точность - наше кредо; искусство инжиниринга - наш девиз; сервис для заказчика - наша миссия!



**WACHTEL** GmbH  
Hans-Sachs-Straße 2-6  
40721 Hilden | Germany  
Phone +49 2103 490 40  
[office-rus@wachtel.de](mailto:office-rus@wachtel.de)  
[www.wachtel.de](http://www.wachtel.de)

**WACHTEL**