



Ротационные печи

Экономичность и разнообразие для пекарен класса «премиум»

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



Опыт и инновации для лучших пекарей

Выверенная техника „Сделано в Германии“, высокая энергоэффективность, лучшие результаты выпечки и долговечность – так WACHTEL гарантирует Ваш долгосрочный успех!

Мы располагаем опытом многих десятилетий в производстве печей, ставим себе высокую планку качества и стремимся наилучшим образом удовлетворять постоянно меняющиеся желания требовательных пекарей.

Поэтому мы предлагаем нашим клиентам ротационные печи высочайшей эффективности и качества для долговечного использования и получения выдающихся результатов выпечки на минимальной площади помещения.

Наша философия ориентирована на качественное и эффективное производство хлебобулочных изделий, не знает компромиссов и красной нитью проходит через всю нашу обширную и многообразную программу производства ротационных печей.

Печи R-EVOLUTION с циркуляцией дымовых газов и COMET ICT с электрическим нагревом – самые революционные разработки на рынке. Преимущества традиционной этажной печи сочетаются с качествами подовой печи, благодаря использованию двух способов теплопередачи, а именно термической конвекции и инфракрасного излучения от специального керамического покрытия (ICT), которое было оптимизировано с учетом требований к хлебопекарным изделиям. Используйте это смешение «двух миров выпечки» и получайте выгоду от беспрецедентного синергетического эффекта. Благодаря комбинации R-EVOLUTION и COMET ICT можно выпекать все что угодно, от мелкоштучных изделий до больших хлебов с высоким и постоянным качеством, а также сэкономить энергию, материалы и снизить расходы.

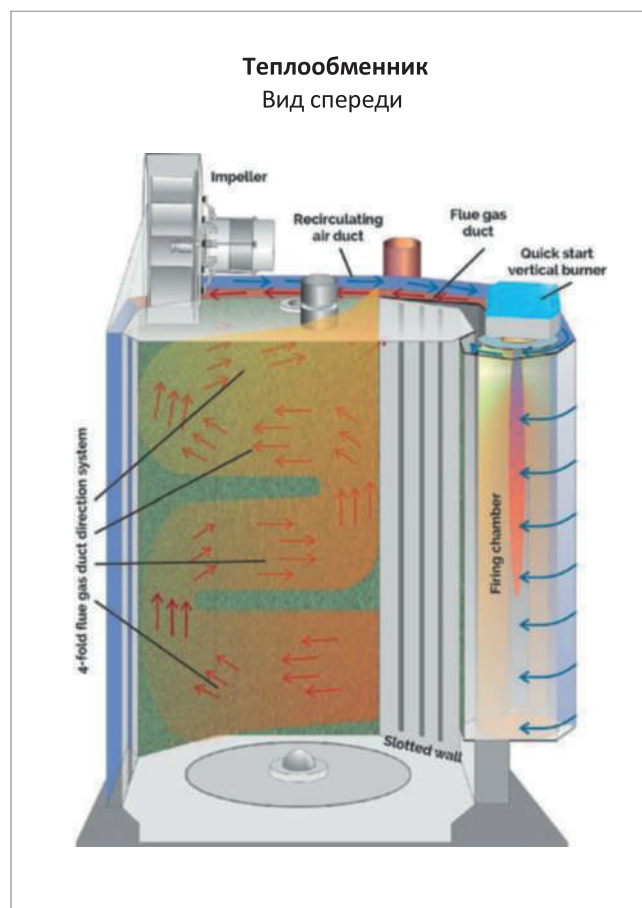
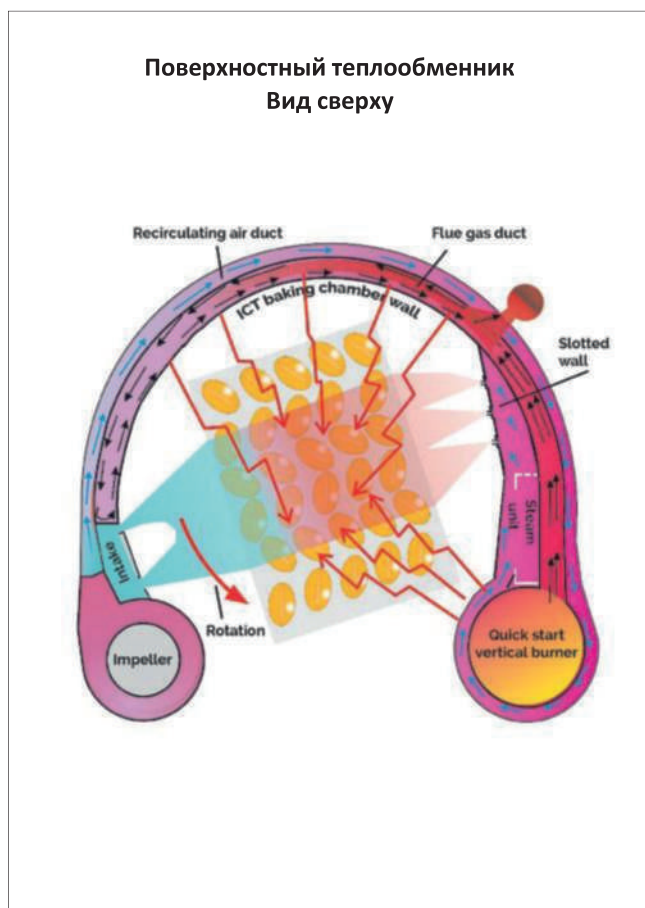


R-EVOLUTION – чудо эффективности с сердцем подовой печи

Ротационная печь R-EVOLUTION, на газовом или жидком топливе, сочетает традиционную выпечку в проверенной временем каменной печи со всеми преимуществами ротационной печи, открывающей будущее.

Печь R-EVOLUTION - специалист для пекарей небольших пекарен с высокими требованиями к качеству продукции. Она обеспечивает рациональное производство широкого ассортимента изделий высокого воспроизводимого качества при экономии энергии до 30% *. Сердцем этого чуда эффективности является запатентованный плоский парогенератор, встроенный в стенку пекарной камеры

Эта система не только обеспечивает дополнительное тепловое излучение на выпекаемые продукты, но и показывает сенсационно высокий уровень эффективности, более 90%. Кроме того, внутренние стенки пекарной камеры со специальным керамическим покрытием (ICT) которое излучает оптимизированное для хлебулочных изделий инфракрасное тепло. Середина заготовки быстрее нагревается, за счет этого снижается упек и вместе со значительным сокращением расходов на электроэнергию и материалы Вы получаете качество выпечки высшего класса



*In comparison to traditional rackovens

Сравнение фактов и цифр революционной техники ротационных печей

Экономия энергии до 30 %*

Экономичный теплообменник с общей площадью поверхности 13м² с тепловой эффективностью более 90% и чрезвычайно малой разницей температур топливных газов и пекарной камеры (10 – 15 °K).

Качества подовой печи

Встроенный в стенки пекарной камеры плоский теплообменник с покрытием ICT изнутри, создающим уникальную атмосферу в печи за счет совершенной комбинации термической конвекции и активного инфракрасного излучения тепла.

Инфракрасная керамическая технология– ICT

Специальное керамическое покрытие для интенсификации специального оптимального для хлебобулочных изделий инфракрасного излучения; более быстрое достижение температуры внутри заготовки для более свежей выпечки, а также для значительной экономии времени, материалов и энергии.

Высокоэффективный радиальный вентилятор

Оптимальное направление воздушных потоков при низкой скорости воздуха без опасности высушивания изделий для безукоризненной равномерной выпечки воспроизводимого высокого качества

Экономичная подача пара

Мощный паровой инжектор нагревается непосредственно от дымохода для отводимых газов, для сокращения времени отдыха заготовок и насыщенного пара, выпечка за выпечкой.

Большая теплоемкость печи

До 400 кг* больше термической массы для выпечки при стабильной температуре, при низких тепловых потерях после загрузки и выгрузки: всего лишь 5 – 15°K.

Нагревательный контур гарантирует выпечку без забот

Надежный теплообменник из термостойкой специальной нержавеющей стали с гарантией 5 лет **

Повышение качества выпекаемых продуктов

Увеличение объема до 10 %*; снижение упека до 30 %*; Большая сочность; более длительное сохранение свежести и хрустящая румяная корочка



*по сравнению с традиционными печами
** Subject to specified annual servicing of the burner by an authorized engineer

R-EVOLUTION

Качества подовой печи, гибкая работа и традиционная выпечка



Опции/варианты:

WIN SERVER

Подъемное устройство для тележки

Оптический мигающий сигнал окончания времени выпечки



Инфракрасная керамическая технология (ИКТ)

- Специальное керамическое покрытие
- Усиленное инфракрасное тепловое излучение
- Ускоренная подача тепла

Преимущества технологии ИКТ

- 10-45% экономия энергии
- Почти на 6% меньше расход муки
- До 10% больше объем выпечки
- 100% качество выпечки
 - Долше сохраняется свежесть
 - Повышенная сочность
 - Равномерная пористость
 - Яркая золотистая корочка

СОМЕТ ИКТ - Слияние двух пекарных миров для взаимной выгоды

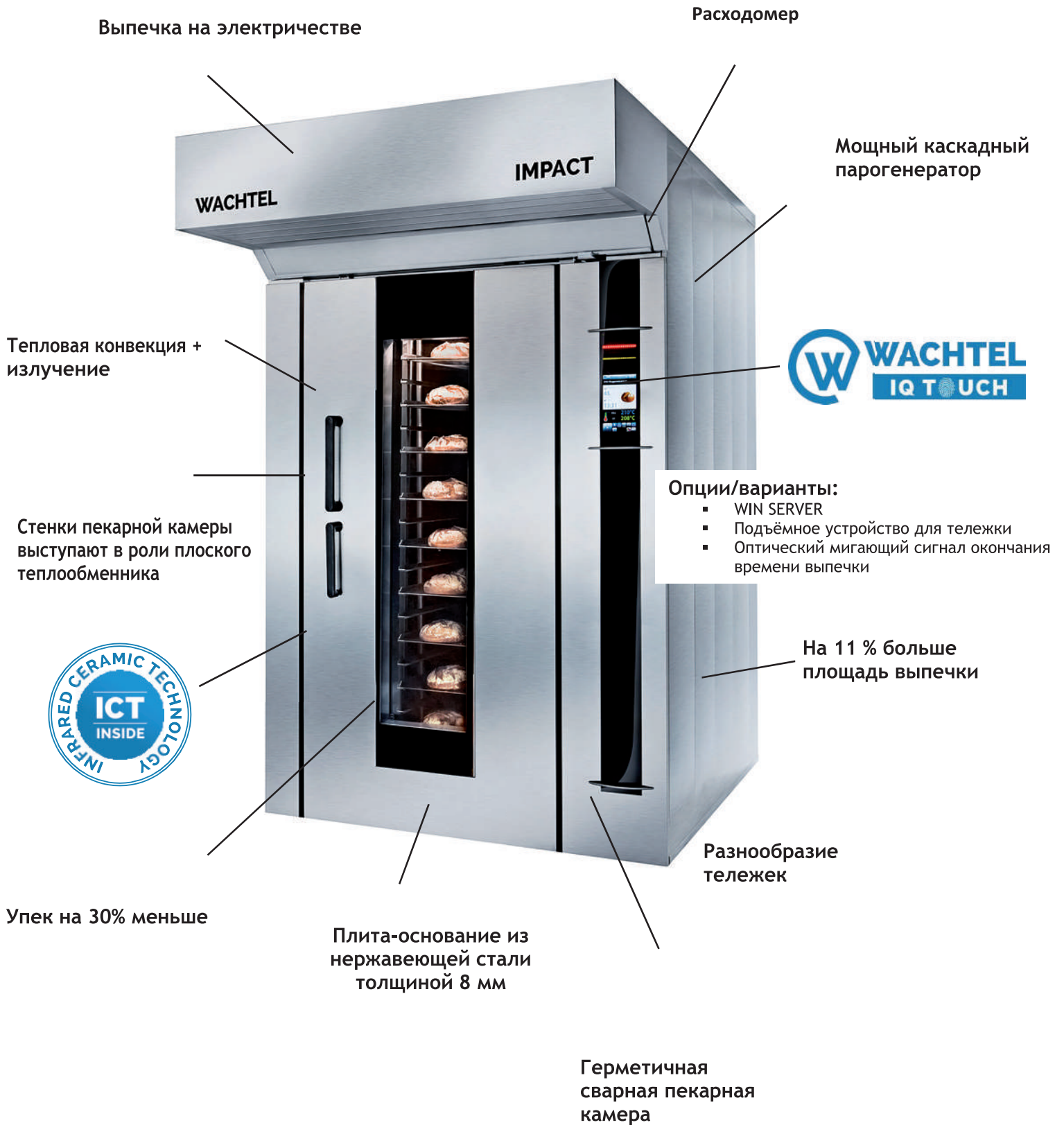
В ротационной печи с электрическим нагревом СОМЕТ ИКТ стенки пекарной камеры одновременно работают как крупногабаритный, мощный поверхностный излучатель.

Внутренние стенки пекарной камеры были покрыты специальным керамическим слоем, который испускает идеальное для выпекания инфракрасное тепловое излучение. Преимущества традиционной этажной печи сочетаются с сильными качествами подовой печи,

благодаря комбинации двух механизмов передачи тепла, а именно тепловой конвекции и инфракрасного излучения от керамического покрытия ИКТ, которое оптимизировано в соответствии с потребностями выпекаемого продукта. Преимущества очевидны: широкая программа выпечки превосходного качества. Мелкоштучная выпечка, а также хлеб большой массы производятся рационально и экономно, партия за партией, с превосходным качеством. Это сможет делать каждый, кто решит приобрести печь СОМЕТ ИКТ!

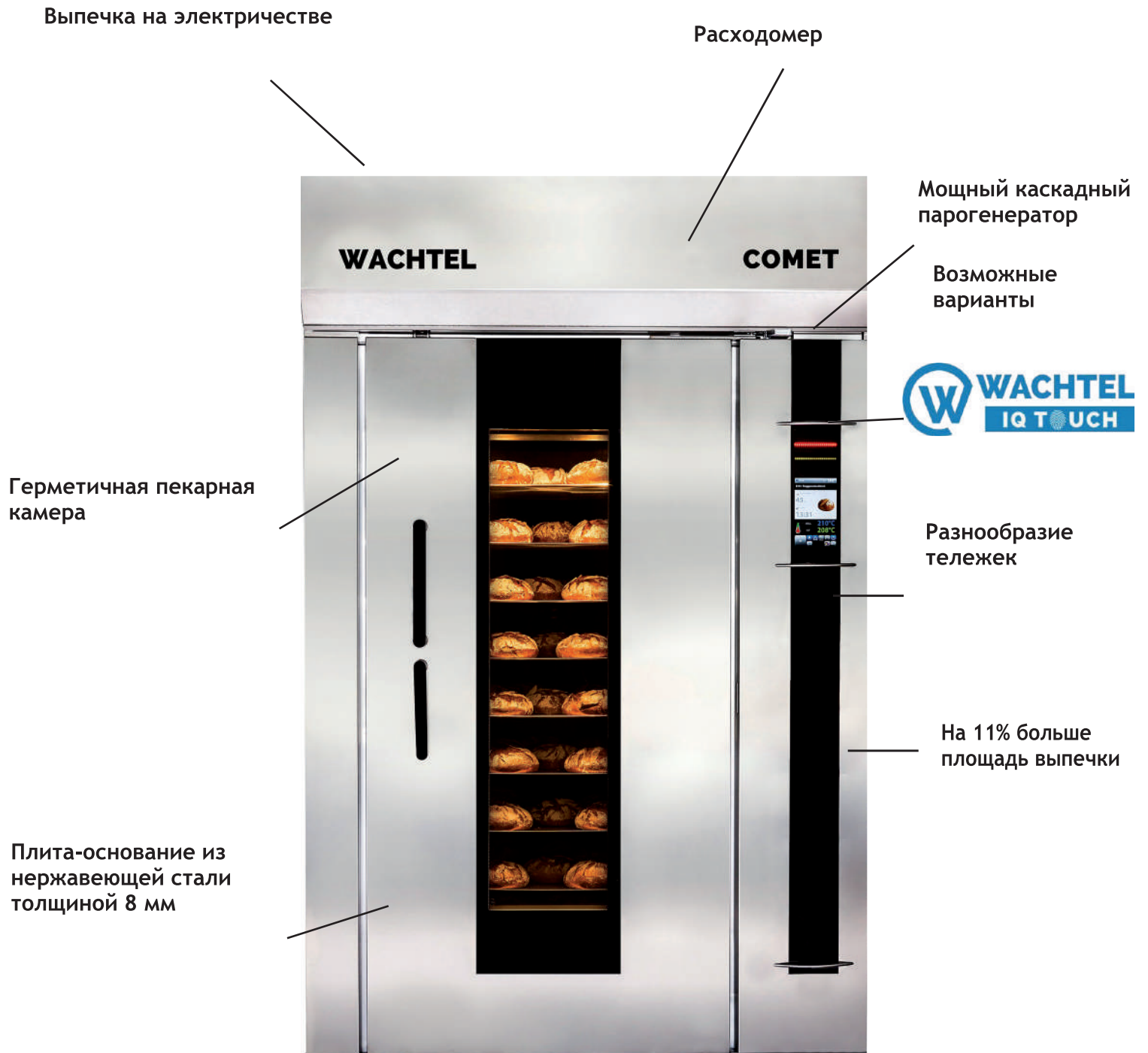
COMET ICT

Печь с электрическим нагревом и инфракрасной керамической технологией



COMET

Чистая и спокойная работа, выпечка с помощью электрического нагрева



Опции/варианты:

- IQ TOUCH-контроллер
- Управление WIN SERVER PC
- Подъемник для тележек
- Оптический мигающий сигнал окончания времени выпечки
- Магазинная модель (пролетная)



Главное – это качество

- Вращающаяся карусель – устанавливается стандартно
- Высококачественная нержавеющая сталь
- Подшипники защищены от грязи и воды
- Точная центровка для установки тележек
- Надежные опоры карусели, против опрокидывания
- Технология без зубчатой передачи



СОМЕТ-классическая ротационная печь с электрическим нагревом, с пониженным уровнем шума

Чище, тише и без выбросов - ротационные печи СОМЕТ повсюду стоят там, где использование электричества разумно и экономично.

Печь СОМЕТ устанавливается без требующих обслуживания горелок, циркуляционных моторов для отвода дымовых газов и дымоходов. Дорогостоящие, постоянные устройства для отвода и контроля дымовых газов больше не нужны, а пониженный уровень шума образует приятную окружающую обстановку для сосредоточенной работы.

Мощный нагревательный элемент работает с небольшой потребляемой мощностью. Благодаря нашей умной программе оптимизации потребления вы можете плавно и очень точно регулировать расход мощности и ограничить его максимальным значением - без ухудшения хлебопекарных свойств. Благодаря этому можно избежать больших пиков расхода мощности и планировать основную нагрузку в зависимости от тарифов. Это особенно выгодно прежде всего, если необходимые электрические мощности на месте ограничены.



Специально разработанный, прочный трубчатый теплообменник

- Специальная жаропрочная нержавеющая сталь
- Большая площадь накопителя
- Принцип противотока
- Maximum efficiency

СОМРАСТ-отточенная технология – наша гордость

СОМРАСТ - классическая ротационная печь с циркуляцией дымовых газов

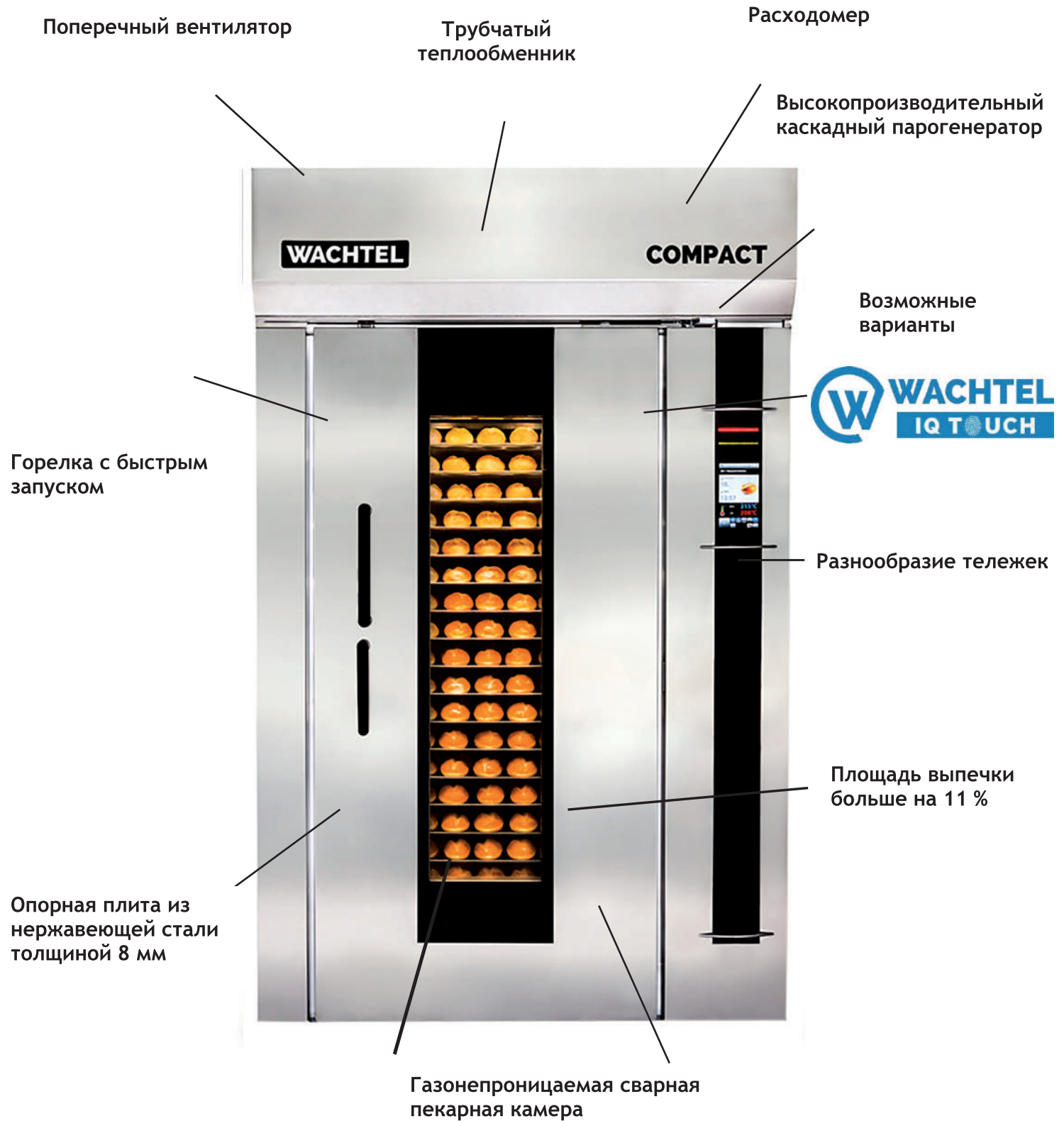
Наши инженеры по праву гордятся эффективным и мощным поперечным вентилятором. Большой вал вентилятора проходит по всей ширине ротационной тележки и тем самым гарантирует, при максимальном использовании энергии и невероятно низких оборотах (макс. 1420 об./мин.), абсолютно равномерное распределение воздуха и минимальные скорости воздуха. Эта специальная разработка заметно превосходит все другие системы.

Двойная ротационная печь СОМРАСТ - увеличенная площадь выпечки, уменьшенные производственные расходы

Двойные ротационные печи СОМРАСТ 2.8 и СОМРАСТ 2.10 рассчитаны на 2 ротационные тележки, каждая макс. на 20 противней (отступ 84 мм). При минимальной занимаемой площади помещения площадь пекарной камеры до 24 кв.м., а значит вы выигрываете, благодаря снижению стоимости энергии и капитальных расходов

COMPACT

Классическая выпечка с топливным или газовым нагревом



Опции\Варианты:

- IQ Touch - контроллер
- WIN SERVER
- Подъемник для карусели
- Оптический сигнал окончания времени выпечки
- Магази́нное исполнение (пролетная модель)



Современные технологии

- Большой графический TFT-дисплей высокого разрешения, 9,2 дюйма
- Великолепная цветопередача, большой угол обзора
- Емкостная сенсорная функция
- Покрытие из безопасного закаленного стекла

Продуманные и изящные

- 999 автоматических программ, 1 ручная программа (10 фаз, 10 предустановленных стандартов)
- Интуитивно понятная логика обслуживания
- Индивидуальная настройка меню (например, разные учетные записи пользователей, загрузка собственных фотографий продукта, 50 предустановленных изображений выпечки, широкий выбор акустических сигналов)

Управление энергией

- УМНЫЙ ЗАПУСК: Функция готовности к выпечке с задаваемым «эффективным» временем готовности к выпечке
- ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ: Временное выключение печи с задаваемым временем «повторной готовности к выпечке»

Все под рукой

- Может работать в сети: LAN, W-LAN (точка доступа)
- Функция автокопирования, если несколько печей объединены в сеть *
- Запись и индикация рабочих параметров и графическое изображение хода программы*
- Автоматические, бесплатные обновления программы*
- Большая светодиодная панель в цветах светофора, для удобного просмотра состояния печи на расстоянии



* Предпосылка: доступ к интернету

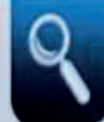
12:58



Favoriten

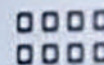
Meistverwendete

Suche



Alle Backprogramme

0 - 9



133 Kaiserbrötchen



139 Fladenbrot



134 Streuselkuchen



140 Ciabatta



135 Sonnenblumenbröt...



141 Rosinenschnecke



136 Mohnschnecke



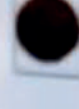
142 Mini_Pizza



137 Focaccia



143 Kastenbrot



138 Rosinenstütchen



144 Bauernbrot



5 / 6





ВАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО - КАЧЕСТВО В ДЕТАЛЯХ

Площадь выпечки больше на 11 %

Пекарная камера высотой 2 м для ротационной тележки с 20 противнями (отступ 84 мм) - плюс 1 квадратный метр для выпечки, по сравнению с тележками всего на 18 противней

Все «вертится» вокруг качества

Серийная вращающаяся карусель из прочной нержавеющей стали, выдерживает большие нагрузки

Многообразие ротационных тележек

Противни разных стандартов, ротационные тележки разных форматов и типов

Повышенная грузоподъемность*

Используются усиленные скобы карусели, чтобы можно было использовать ротационные тележки с грузом до 320 кг

Опция: подъемное устройство

Гигиеничная чистота и загрузка без усилий, благодаря закатке ротационной тележки почти на уровне земли, с помощью подъемника тележки

Горелка с быстрым запуском

Запуск горелки без длительного, дорогостоящего предварительного промывания; быстрое достижение желаемой температуры внутри продукта

Техника нагрева без потерь энергии

Теплообменник из специальной жаропрочной нержавеющей стали, для долговременной безопасной работы даже при максимальных нагрузках

Оптимизация потоков

Точно регулируемое распределение воздуха для равномерных результатов выпечки по всей площади выпечки, на всех уровнях

Прочная и надежная

Опорная плита из массивной нержавеющей стали толщиной 8 мм; облицовка из высококачественной нержавеющей стали; стенки пекарной камеры сварные, толщиной 2 мм; не используются подверженные износу винтовые соединения или уплотнения

Хороший обзор

Массивная, прекрасно изолированная дверь пекарной камеры с большим вентилируемым окном с двойным остеклением

Удобная напольная рампа

Обслуживание проще, потому что ротационная тележка легко вкатывается

Высокопроизводительный каскадный парогенератор

Большая площадь испарителя, до 6 паровых труб, для очень равномерного, насыщенного пароувлажнения, раз за разом

Серийный расходомер

Воспроизводимая подача пара с целенаправленным и экономным использованием воды и энергии

Идеальная атмосфера выпечки

Автоматически регулируемая заслонка для подачи пара и свежего воздуха, для оптимального отвода пара и постоянных хороших результатов выпечки

Возможность установки с трех сторон

Большая гибкость и быстрый, удобный доступ спереди к шкафу управления, а также к важнейшим элементам приводов и управления

Улучшенная внешняя изоляция

Круговая изоляция толщиной 100 мм для минимальных потерь теплового излучения

Инфракрасная керамическая технология-ІСТ*

Функциональное покрытие из инфракрасной керамики в пекарной камере, для прекрасно подходящего для выпечки инфракрасного излучения, для повышения качества выпечки и одновременного снижения потерь от упека, а также затрат на материалы, время и энергию

ПОКОЛЕНИЕ IQ

IQ TOUCH*: Высокотехнологичное управление с сенсорным дисплеем, может работать в сети.

kW-программа оптимизации*

Разумное ограничение подключаемых мощностей, благодаря плавной и точной установке потребления тока на определенное максимальное значение, для ограничения пиковых нагрузок и планирования основной нагрузки с учетом тарифов.

*в зависимости от модели - серийно или опция

Лучшие технологии выпечки с 1923

WACHTEL – это традиции и будущее в технологии выпечки. Мы гордимся нашей ролью надежного партнера для пекарей, которым мы поставляем наши хлебопекарные печи, погрузчики и холодильные системы «Сделано в Германии» с 1923 года; нашей приверженностью качеству и точности, технологичностью. Наша движущая сила и наша страсть - помочь нашим заказчикам.

WACHTELGmbH
Hans-Sachs-Straße 2-
640721 Хильден,
Германия
Телефон +49210349040
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL