



COLUMBUS

Гигант производительности
и гибкости

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Откройте для себя сегодня надежность для завтрашнего дня!

COLUMBUS, классическая этажная хлебопекарная печь с циркуляцией печного газа, нагревается с помощью жидкого топлива или газа и выпекает изделия сегмента «премиум» при отсутствии движения воздуха на поду. COLUMBUS знает свое дело и наилучшим образом приспособлен к особым требованиям пекарей, ориентированных на качество. Десятилетиями

его ценят за надежность, экономичность и равномерность выпечки. Он является идеальным приобретением для выпечки в пекарнях средней производительности, где требуется максимальная гибкость при наибольшей производительности на минимальной занимаемой площади. С печью COLUMBUS Вы сможете гибко и экономично реагировать на изменение спроса и условий.



Ничто не пропадает зря

Это означает минимальную занимаемую площадь при максимальной площади выпечки, например, стандартная ширина печи «тройная» составляет всего лишь 2220 мм при площади выпечки 21,6 м² (глубина печи = 3.180 мм; 6 подов). Компактная конструкция экономит место и дает больше свободы движения или увеличение производственных площадей. Существуют и 9-ти подовые гиганты, которые замечательно используются в комбинации с полуавтоматическими высокотехнологичными погрузчиками модельного ряда COMFORT. Любая модель печи COLUMBUS имеет эргономичную конструкцию и с трех сторон к печи можно поставить другое оборудование. Сервисное обслуживание всех агрегатов печи производится спереди.

Вариативность

Для выпечки с разными независимыми друг от друга температурными режимами в одной этажной печи есть модели COLUMBUS VARIOMAT с двумя группами подов с отдельным управлением и COLUMBUS TRIOMAT с тремя отдельными системами нагрева. В зависимости от спроса и требований группы подов могут работать в режиме ожидания. В печи COLUMBUS O горелка и вентилятор расположены над подами. Таким образом выпекают на максимальной площади выпечки при идеальной высоте загрузки и минимальной площади установки печи. Дополнительно можно оснастить COLUMBUS одним или несколькими выдвижными подами. Это облегчает загрузку подов и выгрузку и дает хороший обзор.

Проверено на практике в течение 30-ти лет

Испытанная система параллельных радиаторов WACHTEL заботится о равномерном распределении тепла, что гарантирует превосходную выпечку и стабильное качество любого изделия в любой момент.

COLUMBUS

Качество всегда оправдывает себя!



COLUMBUS E 924/432 T COMFORT
Площадь выпечки : 44 м² (Ш: 2,0 м / Г : 2,4м)

COLUMBUS

MONO / VARIOMAT / TRIOMAT



COLUMBUS C 520/120 M

COLUMBUS MONO – одна температура для всех подов

COLUMBUS VARIOMAT – две группы подов с отдельным управлением

COLUMBUS TRIOMAT – три группы подов с отдельным управлением



Газоплотная сварка

Резьбовые соединения с уплотнителями Вы не найдете ни в одной модели COLUMBUS. Мы свариваем печи газоплотно – это дает надежность.

Используйте привилегию первооткрывателей для индивидуального наслаждения выпечкой!

COLUMBUS MONO – в этом модельном ряду одна температура для всех пекарных камер – макс. 6 подов. У Вас есть выбор: двойная или тройная ширина, глубина 1,6 или 2 м. Управление группами подов для гибкого использования площади выпечки имеется в моделях COLUMBUS VARIOMAT и COLUMBUS TRIOMAT. В моделях VARIOMAT две группы подов, на которых можно задавать разные параметры для выпечки, в моделях TRIOMAT таких групп три.

В моделях VARIOMAT и TRIOMAT температура в каждой группе подов регулируется индивидуально. Три разные температуры в одно и то же время означают выпечку трех видов различных изделий. Это дает гибкость. В зависимости от требований и спроса группы подов могут полностью отключаться. Это экономит энергию.

COLUMBUS наилучшим образом оснащен для использования его на автоматизированных производствах в сочетании с погрузчиком COMFORT – самым современным средством автоматизации от WACHTEL., который обеспечивает рациональный и комфортный производственный процесс.

Наша высокотехнологичная погрузочно-разгрузочная техника серии COMFORT успешно используется уже более 15-ти лет и гарантирует Вам повышение эффективности производства. Разумеется, Вы получите индивидуальное решение с возможностью комбинации с различными устройствами подачи на погрузчик, отводящими транспортерами и различными принадлежностями.



Удобно в обслуживании и сервисе

Современный дизайн печи с эргономичным расположением обслуживаемых элементов давно уже является нашей традицией. Все сервисные агрегаты легко доступны.

Если хороших много, надо быть лучшим!

Специальная форма и материал свода дают возможность выпекать настоящий хлеб как в каменной печи.

Высокая теплоемкость позволяет выпекать без разогрева печи перед следующей выпечкой. Особенная толстая корочка сохраняет аромат и обеспечивает свежесть хлеба в течение длительного времени.

ICT (инфракрасная керамическая технология)

ICT означает использование специальной керамики в пекарной камере, которая излучает инфракрасные лучи. За счет этого изменяются характеристики теплового излучения и перенос тепла на тестовые заготовки ускоряется, так как специфическое инфракрасное излучение быстрее проникает в центр заготовки. Это повышает качество Ваших изделий и одновременно уменьшает упек и экономит энергию.

W-TURBO – уникальная комбинация теплового излучения и циркуляции воздуха в этажной печи. Наша функция W - TURBO объединяет в себе преимущества двух видов теплопередачи: спокойная атмосфера в пекарной камере приводится в движение с помощью вентилятора. Таким образом возникает уникальное сочетание теплового излучения и конвекции.

Вы будете в восторге от качества изделий, которые будут значительно отличаться от других: ярко выраженный вкус, равномерная корочка, прекрасный румянец, длительное сохранение свежести. W-TURBO позволяет выпекать различные изделия одновременно в одной печи. В сочетании с системой ICT функция W - TURBO является неоспоримым преимуществом.

COLUMBUS

Stein / ICT / W-TURBO



COLUMBUS CO 520/180 V A2

IQ TOUCH – Управление является «умным», если можно обойтись без инструкции.

Управление IQ TOUCH следующего поколения

Управление напоминает смартфон, является интуитивным, быстрым и простым для пользователя. Большой цветной экран (9,2 дюйма) с высоким разрешением показывает сразу все важные данные: заданную и фактическую температуру, а также программы и время выпечки. Гигиеничная и прочная стеклянная поверхность облегчает чистку экрана. Светодиодная индикация в ярких цветах показывает готовность выпечки, производственные параметры и предупреждает о возможных неполадках.

До 1000 программ выпечки одним нажатием

«Гвоздь программы» - интегрированное устройство управления потреблением энергии для оптимальной и эффективной выпечки и практичная функция автокопи-

рования для нескольких печей. Всеми программами можно просто управлять через собственные созданные группы как например, «сезонные изделия» или «пшеничная мелкоштучка». Для каждой программы выпечки Вы можете использовать свои фото изделий или выбрать из имеющихся. Программный цикл можно показывать в виде графика. Приложения можно систематизировать или сдвигать по желанию. Все настройки и программы выпечки сохраняются автоматически на SD-Карте, так что в случае неполадок все настройки можно быстро восстановить.

В сети с будущим

Естественно, управление IQ TOUCH может быть соединено в сеть через кабель или WLAN с сервером или другой печью. Обновления можно установить также через USB.



Джойстик WACHTEL выполняет следующие функции:

- Старт и остановка программы
- Подача пара
- Тяга 1/1 до 1/2 или "закрыта"

12:58



Favoriten

Meistverwendete

Suche



Alle Backprogramme

0 - 9



133 Kaiserbrötchen



134 Streuselkuchen



135 Sonnenblumenbröt...



136 Mohnschnecke



137 Focaccia



138 Rosinenstütchen



139 Fladenbrot



140 Ciabatta



141 Rosinenschnecke



142 Mini_Pizza



143 Kastenbrot



144 Bauernbrot



5 / 6





ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ЦЕЛЫЙ БУКЕТ ИННОВАЦИЙ

Больше не бывает! - минимальная занимая площадь при максимальной площади выпечки

Например, стандартная «тройная» ширина печи при габаритной ширине всего лишь 2200 мм, а площадь выпечки 21,6 м² (Глубина печи = 3.180 мм; 6 подов)

Максимальное использование площади помещения

Ко всем моделям COLUMBUS с трех сторон можно поставить другое оборудование.

Гигиена со всех сторон

В серийном исполнении обшивка из нержавеющей стали для облегчения чистки и стабильности качества.

Долговечность и надежность в эксплуатации

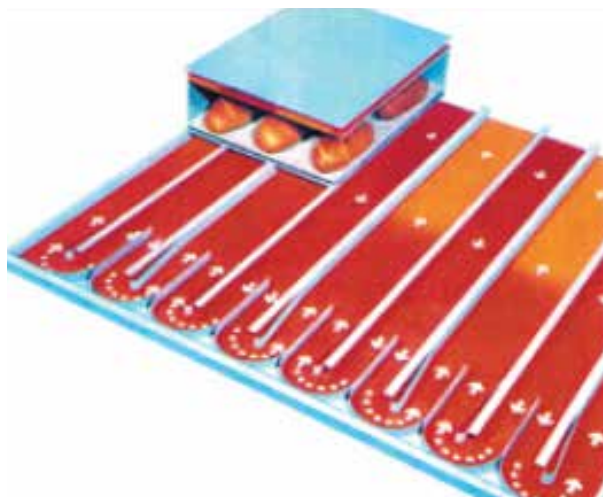
Пекарные камеры из жаропрочной нержавеющей стали, высококачественные изоляционные материалы, все основные части печи без резьбовых соединений. Без быстро изнашивающихся уплотнителей, газоплотны сварены.

Простое обслуживание и сервис

Современный дизайн печи привлекает эргономичным расположением обслуживаемых элементов. Все сервисные агрегаты легко доступны.

Проверено на практике в течение 30-ти лет

Параллельные радиаторы WACHTEL гарантируют равномерное распределение тепла и одинаковое стабильное качество выпечки (теплотехнический КПД почти 90 %).



Выпечка на камне

Серийное использование специального минерального камня с высокой теплоемкостью, разработанного для пищевой промышленности, позволяет выпекать хлеб как из традиционной каменной печи, вкус которого вне конкуренции.

Насыщенный пар

Высокопроизводительные парогенераторы WACHTEL с четырьмя – шестью стальными трубами (толщина стенки 8 мм) вынесены за пределы пекарной камеры и размещены непосредственно рядом с горелкой. Это гарантирует насыщенный пар в любой момент.

Энергосберегающая эксплуатация горелки

Быстрый нагрев при полной загрузке, автоматическая адаптация мощности горелки и циркуляции воздуха при частичной загрузке

Оригинал

В 1974 году запатентовано и постоянно совершенствуется – управление группами подов WACHTEL для печей VARIOMAT и TRIOMAT для гибкого использования площади выпечки и повышения потенциала для экономии энергии.

Высокие технологии как опция

Электрические заслонки подачи пара
W-TURBO: подключаемая конвекция
КАМЕНЬ: свод из специального шамотного камня
ICT: Инфракрасная технология
WIN SERVER программное обеспечение
Выдвижные поды

Выпекать по традиции, работать по-новому

Повышайте эффективность работы Вашей пекарни, используя средства автоматизации производственного процесса! Доверьтесь нашим высокотехнологичным системам погрузки-выгрузки модельного ряда COMFORT!

Комфортно

Гениально и успешно уже в течение 20 лет! Модельный ряд O, от 6 подов, без выступа, с энергоузлом сверху. Для комфортной загрузки и разгрузки печь COLUMBUS может оснащаться одним или двумя выдвижными подами.

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

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world