

COLUMBUS

Gigant mocy



WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Maksymalna powierzchnia wypiekowa na minimalnej powierzchni

Klasyczny piec wsadowy COLUMBUS z ogrzewaniem na gaz lub olej, jest wyznacznikiem najwyższej jakości wypiekania w spokojnej atmosferze. Zna swoje rzemiosło i dostosowany jest do najsurowszych wymogów stawianych im przez piekarzy ceniących sobie wysoką jakość.

Od kilkudziesięciu lat piece te cieszą się niesłabnącą popularnością ze względu na swoją wytrzymałość, ekonomiczność i równomierne wypiekanie wyrobów, co czyni je idealnymi urządzeniami do zakładów piekarniczych, w których najbardziej pożądanymi właściwościami pieców jest ich maksymalna elastyczność, maksymalna wydajność wypiekania i małe gabaryty.

Za pomocą pieców COLUMBUS można dopasować się odpowiednio do zmiennych warunków pracy w sposób elastyczny równocześnie ekonomiczny. Przykładowo COLUMBUS E924/432 T COMFORT dysponuje znacząca pojemnością, oferując całkowitą powierzchnię wypiekową w ilości 43,2 m^2 podzieloną na dziewięć komór (szerokość 2,0 m, głębokość 2,4 m). Dwa kolejne modele VARIOMAT i TRIOMAT wyróżniają się innowacyjnością w postaci sterowanych oddzielnie grup komór. Umożliwia to wypiek w piecach wsadowych w różnych i niezależnych od siebie zakresach temperatur w tym samym czasie.



COLUMBUS E TRIOMAT COMFORT

TRIOMAT:
3 grupy komór wypiekowych
3 temperatury
3 rodzaje produktów



COLUMBUS E
potrójna szerokość komory
do 43,2 m² powierzchni wypiekowej

Radiatory równoległe

Możliwość zabudowy w trzech stron

WACHTEL IQ TOUCH
Sterowanie

WACHTEL REMOTE
Zdalny dostęp

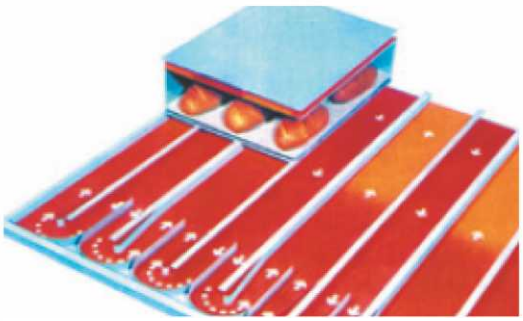
Palnik modularny

COMFORT:
System załadowczy w różnych opcjach; automatyzacja produkcji

Wydajne zaparowanie na każdą komorę

COLUMBUS E 924/432 T COMFORT





Radiatory równoległe

Najlepsze rozwiązanie dla absolutnie równomiernego i efektywnego oddawania ciepła. Perfekcyjna atmosfera wypieku dla każdego produktu i w każdym czasie.



Spawana, gazoszczelna konstrukcja

W żadnych elementach rdzeniowych pieców COLUMBUS nie uświadczy się uszczelnionych złączy śrubowych. Nasze piece są spawane, dzięki temu są gazoszczelne, a to oznacza jedno: bezpieczeństwo.



Piece przyjazne dla użytkownika, które bardzo łatwo się konserwuje

Współczesny design i ergonomiczne usytuowanie elementów obsługowych to w naszych piecach prawie już tradycja. Wszystkie agregaty serwisowe są łatwo dostępne



Zarządzanie grupami komór – opatentowane od 1974

MONO – jedna temperatura dla wszystkich komór
VARIOMAT – 2 grupy komór wypiekowych, 2 temperatury, 2 rodzaje wypieków w tym samym czasie
TRIOMAT – 3 grupy komór wypiekowych, 3 temperatury, 3 rodzaje wypieków w tym samym czasie

VARIOMAT & TRIOMAT

Większa elastyczność produkcji i wyraźnie zauważalna zaleta w postaci redukcji kosztów energii. Życzenie każdego piekarza.

Do wypiekania wyrobów w piecach wsadowych w różnych i niezależnych od siebie zakresach temperatur przeznaczone są piece COLUMBUS VARIOMAT z 2 sterowanymi oddzielnie grupami komór wypiekowych oraz COLUMBUS TRIOMAT z 3 oddzielnymi systemami grzewczymi do wyboru. W zależności od zapotrzebowania i wymagań poszczególne grupy komór można wyłączyć.
Niezależnie, czy mowa o piecu VARIOMAT czy TRIOMAT, każda z grup posiada oddzielny termostat. Różne wartości temperatury w tym samym czasie, to równoczesne wypiekanie do trzech różnych rodzajów wyrobów.

W zależności od zapotrzebowania lub wymagań poszczególne grupy komór można całkowicie wyłączyć. To pozwala prowadzić produkcję w sposób elastyczny i zaoszczędzić zużycie energii.
Palnik (2-stopniowy lub modularny) również pomaga w oszczędzaniu energii dopasowując moc grzewczą do zapotrzebowania.
Zastosowana nowoczesna izolacja pomiędzy grupami komór gwarantuje, że grupy niemal nie wpływają na siebie temperaturowo.
W przypadku pieców COLUMBUS O palnik i system cyrkulacyjny znajdują się nad komorami wypiekowymi. Dzięki temu wyroby można wypiekać na maks. użytkowej powierzchni wypiekania przy optymalnej wysokości obsługi pieca i małej powierzchni instalacyjnej.



Wyróżniki w WACHTEL

ICT: Infrared Ceramic Technology

ICT oznacza specjalną powłokę ceramiczną odbijającą promieniowanie podczerwone przez co następuje optymalizacja warunków w komorze wypiekowej. Ciepło jest szybciej przenoszone na wypiekane wyroby, ponieważ promienie podczerwone szybciej wnikają w środek kęsów. W ten sposób można poprawić jakość wypieków ograniczając równocześnie ich wahania wagowe oraz obniżając zużycie energii.

- Do 30% mniejsze straty wypiekowe
- Do 10 % więcej objętości
- Soczysty miękisz
- Wydłużona świeżość
- Równomierna porowatość
- Skoloryzowana trwała skorka
- Produkt bardziej chrupki
- Do 10% mniej mąki
- Do 30% oszczędność energii

Serce pieca COLUMBUS STEIN – komora wypiekowa wyłożona szamotem

Specjalny kształt i jakość materiałów komory szamotowej umożliwiają wypiek chleba przypominającego w smaku wyroby wypiekane w tradycyjnych piecach murowanych. Dzięki dużej pojemności cieplnej płyt szamotowych nie ma konieczność dogrzewania komory podczas procesu wypiekania.
Bardzo chrupiąca skórka charakteryzuje się bardzo silnym aromatem i zapewnia długą świeżość wyrobu.

W-TURBO: ciepło promieniowania i cyrkulacja

Nasza funkcja W-TURBO łączy w sobie zalety dwóch sposobów przenoszenia ciepła. Spokojna atmosfera wypiekania zostaje wprawiona w ruch przez system cyrkulacyjny. W ten sposób dochodzi do jedynego w swoim rodzaju połączenia ciepła promieniowania z konwekcją (powietrzem obiegowym).
Uciesz innych wypiekami o jakości, która w widocznym stopniu odróżnia się od konkurencji. Wyrazisty smak, równomiernie wypieczona, chrupiąca skórka i długotrwała świeżość. Funkcja W-TURBO umożliwia też równoczesne wypiekanie różnych wyrobów w tym samym piecu. W połączeniu z systemem ICT funkcja W-TURBO staje się argumentem nie do zbicia.

COLUMBUS CO VARIOMAT

COLUMBUS C
Podwójna szerokość komory wypiekowej
Do 14,4 m² powierzchni
wypiekowej – 6 komór

Dwustopniowy palnik

Wydajna wytwornica
pary dla każdej komory

Model O
Palnik i turbina na górze

Radiatory poprzeczne

Możliwa zabudowa
z trzech stron

JOYSTICK
Start / Stop programu
Zaparowanie
Spust pary
W-TURBO (opcja)





VARIOMAT
2 grupy komór
2 temperatury
2 różne wypieki

Komory
wyjezdne
opcjonalnie

COLUMBUS CO 520/120 V A2

WACHTEL
GENERATION IQ



Intuicyjna obsługa
- 999 programów automatycznych, 1 ręczny (10 faz, 10 programów standardowych)
- Duży wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości
- Ekran dotykowy
- Graficzna wizualizacja przebiegu temperatur
- Ustawienia menu dostosowane do użytkownika (np. wielu użytkowników, konta, własne zdjęcia produktów, 50 grafik w dostarczonym oprogramowaniu, szeroki wybór sygnałów dźwiękowych)
- Auto-Copy – synchronizacja programów wypiekowych jednym przyciskiem
- Blokada ekranu do czyszczenia
- Możliwość podłączenia do sieci: LAN, W-LAN
- Połączenie z WACHTEL REMOTE: zdalny dostęp i zarzadzanie z komputera lub tableta
- Tutorial –video szkoleniowe bezpośrednio ze sterowania

GREN LABEL: pakiet oszczędzania energii
- SMART START: Funkcja gotowości do wypieku z ustawialnym „efektywniejszym" czasem gotowości
- STANDBY ECO: czasowe wyłączenie pieca z ustawialnym „ponownym czasem gotowości"
- ECO SAFE: automatyczne obniżenie temperatury w przypadku nieprzewidzianych przerw
- POWER PILOT: ograniczenie do wartości przyłącza

POZNAJ MOC INNOWACYJNEJ TECHNOLOGII

Mała powierzchnia instalacyjna, bardzo duża użytkowa

COLUMBUS E 924/432 T COMFORT oferuje całkowitą powierzchnię wypiekową w ilości 43,2 m^2 podzieloną na dziewięć komór o szerokości 2,0 m i głębokości 2,4 m.

Energooszczędna technika palników

Szybkie nagrzewanie się przy pełnym wsadzie, automatyczne dopasowanie mocy palnika oraz moc przepływu powietrza obiegowego przy wsadzie częściowym.

Radiatory równoległe

Najlepsze rozwiązanie dla absolutnie równomiernego i efektywnego oddawania ciepła. Perfekcyjna atmosfera wypieku dla każdego produktu i w każdym czasie.

Para nasycona

Szczególnie wydajne wytwornice pary WACHTEL wyposażone w cztery do sześciu stalowych rur (grubość ścianki wynosi 8 mm) są oddzielone od komory wypiekowej i umieszczone bezpośrednio w strefie spalania. Takie rozwiązanie umożliwia wytwarzanie pary w każdej chwili.

Wypiekanie na kamiennych płytach

Seryjne zastosowanie minerału o bardzo dużej pojemności cieplnej.

Długa żywotność i bezpieczeństwo eksploatacyjne

Komory wypiekowe z żaroodpornej i odpornej na korozję stali, wysokiej jakości materiały izolacyjne; spawana, gazoszczelna konstrukcja bez użycia śrub i uszczelek podatnych na zużycie.

JOYSTICK

Umożliwia pomocnicze sterowanie praca pieca i szybką manualną ingerencję w program wypiekowy.

IQ GREEN LABEL

Funkcje eko umożliwiające zarzadzanie energią.

WACHTEL REMOTE

Oparty na dostępie do sieci zestaw narzędzi umożliwiających zdalny dostęp i nieograniczony miejscem monitoring wszystkich połączonych urządzeń WACHTEL ze sterowaniem IQ Touch. Korzystajcie Państwo z raportów i analizy danych. Nadzór, optymalizacja i dużo więcej.

IQ TOUCH

Sterowanien z 9" calowym dotykowym wyświetlaczem graficznym, z możliwością podłączenia do sieci.

OPCJE:

VARIOMAT & TRIOMAT

Różne wartości temperatury w tym samym czasie, to równoczesne wypiekanie do trzech różnych rodzajów wyrobów. Elastyczne wykorzystywanie użytkowej powierzchni pieca i obniżenie kosztów energetycznych.

W-TURBO

Uruchamiana czasowo funkcja łączy w sobie zalety dwóch sposobów przenoszenia ciepła. Spokojna atmosfera wypiekania zostaje wprawiona w ruch przez system cyrkulacyjny. Wyrazisty smak, równomiernie wypieczona, chrupiąca skórka i długotrwała świeżość.

ICT: Infrared Ceramic Technology

Specjalna powłoka ceramiczna odbijająca promieniowanie podczerwone co optymalizuje warunki wypieku. Redukcja strat wypiekowych, większa objętość i dłuższa świeżość wyrobów przy oszczędności energii.

STEIN

Szamotowa komora wypiekowa umożliwiają wypiek chleba przypominającego w smaku wyroby wypiekane w tradycyjnych piecach murowanych.

COMFORT

Specjalnie konstrukcja do zautomatyzowania pracy zakładu z różnym systemem załadunkowo – rozładunkowym.

Modele O:

Elementy energetyczne (palnik, turbina) umieszczone zostały u góry, ponad komorami wypiekowymi. Aby ręczne procesy załadunku i rozładunku były dla użytkowników bardziej przyjazne, piec COLUMBUS dostępny jest z jedną bądź dwiema komorami wyjezdnymi.

Komory wyjezdne

W pełni wyjezdne komory wypiekowe be uciążliwych wsporników dla jeszcze lepszego wglądu i mniejszego wysiłku.



COLUMBUS
bez załadunku

		C	E	CO	EO
Położenie palnika i turbiny		dół	dół	góra	góra
Ilość komór wypiekowych		4-5	4-5	5-6	5-6
Wymiary komory wypiekowej	Szerokość	1200	1800	1200	1800
	Głębokość	1600 / 2000	1600 / 2000	1600 / 2000	1600 / 2000
	Wysokość	165 / 205	165 / 205	165 / 205	165 / 205
Ilość grup komór		1 – 2	1 – 2	1 – 3	1 – 2
		M, V	M, V	M, V, T	M, V
Powierzchnia wypiekowa		7,7 - 12	11,5 - 18	9,6 - 14,4	14,4 - 21,6
Wymiary pieca	Szerokość	1620	2220	1620	2220
	Głębokość	2380 / 2780	2380 / 2780	2780 / 3180	2780 / 3180
	Wysokość	2345	2345	2700	2700
Zasilanie		Gaz/Olej	Gaz/Olej	Gaz/Olej	Gaz/Olej

COLUMBUS COMFORT
z załadunkiem

	CO	E	EO
Położenie palnika i turbiny	góra	dół	góra
Ilość komór wypiekowych	6	9	6
Wymiary komory wypiekowej	1200	1800 / 2000	1800 / 2000
	2000 / 2400	2000 / 2400	2000 / 2400
	230	230	230
Ilość grup komór	1 – 2	3	1 – 3
	M, V	T	M, V, T
Powierzchnia wypiekowa	14,4 - 17,3	32,4 - 43,2	21,6 - 28,8
Wymiary pieca	1700	2600 *	2300 / 2500
	3180 / 3580	3040 / 3440	3180 / 3580
	3050	4220	3050
Zasilanie	Gaz/Olej	Gaz/Olej	Gaz/Olej

* bez szafy sterowniczej

COLUMBUS CO 520/120 V H A2



Technologie PREMIUM od 1923 roku

WACHTEL to tradycja i przyszłość techniki piekarniczej.
Jesteśmy dumni z tego, że już od 1923 roku
jesteśmy sprawdzonym partnerem zakładów piekarniczych
oferując im piece piekarnicze, systemy załadowcze
i rozwiązania chłodnicze Made in Germany.
Jakości i dokładności zawsze od siebie wymagamy,
kunszt techniczny nas napędza, a usługi oferowane
naszym klientom nas pasjonują.

Z zastrzeżeniem zmian technicznych. 08/2018

Winkler Wachtel Polska Sp. z o.o.
ul. Kościerzyńska 12
51-416 Wrocław
Phone +48 71 326 10 78
wachtel@wachtel.pl
www.wachtel.pl

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world