

INFRA

Pewne, elastyczne i ekonomiczne procesy wypiekania



WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Niezawodność i optymalne wykorzystanie powierzchni wypiekowej

Elektryczne piece wsadowe INFRA WACHTEL sprawdzą się wszędzie tam, gdzie korzystanie z zasilanych elektrycznie pieców jest sensowne i ekonomiczne. W piecach INFRA można piec w sposób chroniący zasoby naturalne, w sposób czysty i cichy – bez używania palników i wentylatorów obiegowych, bez konieczności montowania przewodów spalinowych i uiszczania wysokich opłat emisyjnych. Ponadto obniżony poziom ciśnienia akustycznego w piekarni oznacza optymalne warunki pracy umożliwiające wykonywanie czynności w sposób skoncentrowany i pewny.



Szeroka gama modeli

Piece INFRA oferują najwyższy stopień elastyczności oraz najkorzystniejsze wykorzystanie użytkowej powierzchni wypiekania. Niezależnie czy o standardowej, podwójnej czy potrójnej szerokości – możemy mieć do 6 komór wypiekowych. Komory wypiekowe dostępne są w różnej wysokości (165 - 250 mm) i głębokości (850 - 2400 mm).

Elastyczność

Każda komora wypiekowa stanowi samodzielny piec posiadający własny układ sterowania IQ TOUCH. W ten sposób mamy możliwość wypieku różnych produktów w tym samym czasie, zapewniając pewność produkcji.

Delikatne ciepło

Zastosowanie jedynych w swoim rodzaju płaskich ceramicznych elementów grzejnych zapewnia delikatne i trwałe przekazywanie ciepła, co sprawia, że wypieki są równomierne i powtarzalne.

System oszczędzania

Układ sterowania IQ TOUCH dla każdej pojedynczej komory wypiekowej pieców INFRA oznacza maksymalne wykorzystanie użytkowej powierzchni wypiekania oraz skrócenie czasu potrzebnego do załadunku. Inteligentne oprogramowanie zapewnia precyzyjne przetwarzanie programów i umożliwia włączenie lub wyłączenie komór. Dostarczony wraz z IQ TOUCH pakiet GREEN LABEL dostarcza sprytne funkcje Eko umożliwiające redukcję kosztów.

Monitor zużycia prądu

System zarządzania zużyciem energii POWER PILOT umożliwia pojedynczo lub w zestawie pieców elektrycznych na maksymalny pobór mocy ograniczony do wartości przyłącza. Sterowanie zapotrzebowaniem na energię odpowiada rzeczywistym potrzebom i jest wysoce precyzyjne.

100
95
75
25
5
0

Indywidualnie i komfortowo

Każda komora wypiekowa stanowi samodzielny piec, posiadający własny układ sterowania IQ TOUCH.

Piece INFRA ułatwiają życie rzemieślnikom. Komory wypiekowe sterowane są niezależnie od siebie. Dzięki temu, w jednym piecu można jednocześnie wypiekać do 5 różnych produktów – w modelu INFRA 520/180 aż na 18 m^2. Oddzielne sterowanie górnej i dolnej grzałki oraz wytwornicy pary umożliwia dokładne dostosowanie programu do wymagań danego wypieku i osiągnięcie w ten sposób najlepszej możliwej jakości wypieku.

Sercem pieców INFRA są jedyne w swoim rodzaju płaskie ceramiczne elementy grzejne. Wyjątkowe płynne przejścia między ustawionymi wartościami temperatury i długotrwałe przenoszenie ciepła stwarzają idealne warunki dla optymalnej eksploatacji pieca oraz powtarzalnych i równomiernie wypieczonych wyrobów najwyższej jakości. Dzięki imponującej wydajności, piece INFRA są bardzo szybko gotowe do wypiekania. Cechuje je również wysoki stopień dopasowania się do zmiennych warunków pracy, również w systemie wsad za wsadem.
Wykorzystajcie Państwo wielki potencjał jaki przedstawiamy w postaci pieców INFRA.



INFRA AE

Standardowa szerokość
Idealny jako piec dodatkowy
– szerokość komory 60 cm –



INFRA AE 516/48
4,8 m² powierzchnia wypiekowa

INFRA CE

Podwójna szerokość
Urządzenie produkcyjne o wysokiej jakości
– szerokość komory 120 cm –



INFRA CE 520/120
12,0 m² powierzchnia wypiekowa

INFRA EE

Potrójna szerokość
Doskonała w całej okazałości
– szerokość komory 180 cm –



INFRA EE 520/180
18 m² powierzchnia wypiekowa

100
95
75
25
5
0



STEIN – wypiek tradycyjny

Odżywianie oparte na wypiekach produkowanych tradycyjnie zyskuje coraz więcej zwolenników.

Chleb pieczony w piecu z wyposażeniem opcjonalnym STEIN zapewni efekt „chleba jak z tradycyjnego pieca kamiennego" o niepowtarzalnym smaku i wyglądzie, ale powstałym przy wykorzystaniu nowoczesnej technologi i naszych czasów.

Serce pieca INFRA STEIN stanowi komora wypiekowa wyłożona szamotem. Specjalny kształt i jakość materiałów oraz duża pojemność cieplna płyt szamotowych umożliwiają wypiek bez konieczności dogrzewania komory podczas procesu wypieku. W ten sposób otrzymujemy typowy rustykalny chleb z lekko popękaną skórką, który zachowuje soczysty miękisz i wspaniały aromat oraz cechuje się długotrwałą świeżością.

Najnowocześniejsze technologie WACHTEL

ICT: Infrared Ceramic Technology

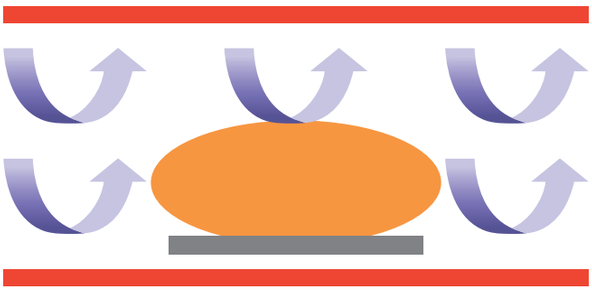
ICT oznacza zastosowanie w komorze wypiekowej powłoki ceramicznej, która odbija promieniowanie podczerwone idealnie dopasowane do wypiekanych wyrobów.

Dzięki temu rozwiązaniu możliwa jest optymalizacja promieniowania cieplnego polegająca na szybszym przenoszeniu ciepła, ponieważ intensywne promieniowanie podczerwone szybciej wnika do środka kęsów.

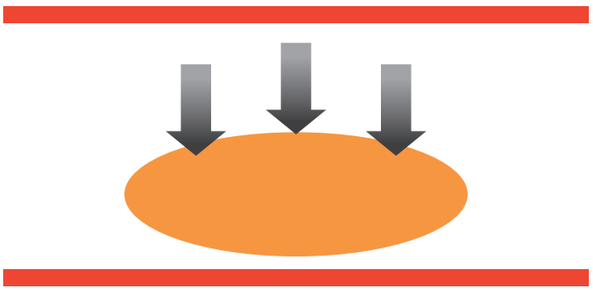
W ten sposób można poprawić jakość wypieków ograniczając równocześnie ich wahania wagowe oraz obniżając zużycie energii.

- **Do 30 % mniejsze straty podczas wypieku**
- **Do 10 % większa objętość**
- **Zwiększona soczystość miękiszu**
- **Wydłużona świeżość**
- **Perfekcyjna struktura miękiszu**
- **Doskonale zarumieniona skórka**
- **Do 10% mniej mąki**
- **Do 30 % oszczędność energii**

Tradycyjny obieg ciepła w komorze wypiekowej



Wnikanie ciepła do wnętrza produktu przy systemie ICT





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 zarządzanie z komputera lub tableta

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

WACHTEL IQ TOUCH

WACHTEL REMOTE

Zdalny dostęp



Niezależne wydajne
systemy zaparowania

Grzałki ceramiczne

Technika załadunku automatycznego
SEMILIFT lub COMFORT
– opcjonalnie –

Wyjezdna komora
– opcjonalnie –

Szczelnie spawane
komory wypiekowe



INFRA CE
dla produkcji



INFRA CE CLASSIC
dla sklepu

INFRA CLASSIC przyciągająca wzrok w sklepie

INFRA I Wyposażenie standardowe

- Obudowa ze szczotkowanej stali nierdzewnej
- Ceramiczne grzałki
- Sterowanie IO TOUCH
- Elektrycznie sterowane lufty
- POWER PILOT monitor poboru mocy
- IO GREEN LABEL zarządzanie energią
- WACHTEL REMOTE – narzędzie do zdalnego podglądu

INFRA I Wyposażenie opcjonalne

- Czarny front ze stali nierdzewnej
- Stylizowane szyby komór
- IQ TOUCH MULTI – system sterowania dla kilku komór

INFRA CLASSIC I Wyposażenie standardowe

- Czarny front ze stali nierdzewnej
- Ceramiczne grzałki
- Prawdziwe analogowe sterowanie (termostaty, zegary czasu pieczenia, przyciski)
- Mechaniczne lufty
- Stylizowane szyby komór
- Elementy dekoracyjne złocone

INFRA CLASSIC I Wyposażenie opcjonalne

- Oddzielne sterowanie z funkcją IQ TOUCH

100
95
75
25
5
0



INFRA		AE	CE	EE
Ilość komór		4 - 6	4 - 6	4 - 6
Wymiary komór (mm)	Szer.	600	1200	1800
	Gł. (możliwe różne głębokości)	850 - 2000	850 - 2000	1600 - 2000
	Gł. (model z systemem COMFORT)		2400	2400
	Wys.	165	165	165
	Wys. komora wyjezdna	200	200	200
Powierzchnia wypiekowa (m^2)		1,92 - 6	3,8 - 12	11,5 - 18
Wymiary pieca (mm)	Szer.	1155	1750	2400
	Gł. (możliwe różne głębokości)	1590 - 2880	1590 - 2880	2410 - 2880
	Gł. (model z systemem COMFORT)		3280	3280
	Wys.	2345	2345	2345
Rodzaj zasilania		Prąd	Prąd	Prąd

INFRA



JAKOŚĆ BEZ KOMPROMISÓW

Cicho, czysto i bezpiecznie

Zyskuj więcej dzięki redukcji hałasu oraz rezygnacji z palników, wentylatorów obiegowych, drogich przewodów spalinowych i wysokich kosztów emisyjnych!

Maksymalna elastyczność

Każda komora wypiekowa stanowi samodzielny piec piekarniczy. Grzałka górna, dolna i generator pary są sterowane oddzielnie i bardzo precyzyjnie, dzięki czemu produkty są równomiernie wypiekane.

Ceramiczne serce

Jedyne w swoim rodzaju płaskie ceramiczne elementy grzejne gwarantują szczególnie płynne przejścia między ustawionymi wartościami temperatury i długotrwałe odprowadzanie ciepła.

Wypiekanie na kamiennych płytach

Piece INFRA posiadają na wyposażeniu seryjnym płyty wypiekowe wykonane ze specjalnie opracowanego minerału o bardzo wysokiej pojemności cieplnej.

Piękny połysk, soczysta skórka

Wydajne i oddzielne parownice gwarantują w każdej chwili wytworzenie nasyconej pary, co ma wpływ na jakość i wygląd skórki.

Dopasowanie do bieżących potrzeb

Powierzchnie komór wypiekowych można oddzielnie załączać lub wyłączać w zależności od potrzeb. Tak oszczędzamy energię.

Trwałość i higieniczność

Front i maskownica wykonane są w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Gładka powierzchnia gwarantuje łatwe i higieniczne czyszczenie.

IQ TOUCH

Sterowanie z dotykowym wyświetlaczem graficznym 7 cali z możliwością podłączenia do sieci.

IQ GREEN LABEL

Funkcje eko umożliwiające zarządzanie 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. Raporty i analizy danych, nadzór, optymalizacja i dużo więcej.

OPCJE:

INFRA ICT

Funkcjonalne wyposażenie komory wypiekowej w technikę promieni podczerwonych zapewnia ich dawkę idealnie dopasowaną do wyrobów, podnosząc jakość i umożliwiając jednocześnie obniżanie strat wypiekowych oraz kosztów materiałów, czasu i energii.

INFRA STEIN

Niezwykły chleb wypiekany na płytach szamotowych. Rozwiązanie to umożliwia wypiek prawdziwego bestsellera – „chleba jak z tradycyjnego kamiennego pieca".

Komora wyjezdna

Wyjeżdżająca z pieca komora zapewnia większy wgląd i komfortową pracę.

INFRA COMFORT

Przeznaczona do automatyzacji pracy zakładu z systemem załadunku i rozładunku COMFORT. Do 6 komór wypiekowych, do 25,92 m² powierzchni wypiekowej.

100
95
75
25
5
0

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.

WACHTEL Polska
ul. Połczyńska 116
01-304 Warszawa
Phone +48 22 721 01 14
wachtel@wachtel.pl
www.wachtel.pl

WACHTEL