

PICCOLO PRO PLUS ®

Przewaga dzięki technologii



WACHTEL

electro ovens since 1923

VDE
02/2021
Tested
Bis zu 30 % geringerer Energieverbrauch

www.VDEinfo.com
ID. 40053081
Gepruft dürch VDE Deutschland



PICCOLO PRO PLUS®

Idealnie równomiernie wypieczone wyroby i jeszcze bardziej chrupiąca skórka

Przedstawiamy kolejną, nową odsłonę naszego kultowego i często kopiowanego elektrycznego pieca półkowego PICCOLO, który gwarantuje jeszcze bardziej równomiernie wypieczone wyroby, chrupiącą skórkę i mniejsze zużycie energii. Swoją przewagę piec PICCOLO PRO PLUS® zawdzięcza technologii MULTI ZONE BAKING w połączeniu z POWER STEAM i systemem ICT. Technologia MULTI ZONE BAKING to na rynku pieców prawdziwy ewenement, który został przez nas zgłoszony do opatentowania. PICCOLO PRO PLUS® wyposażono w 4 czujniki temperatury i 4 oddzielnie regulowane strefy grzewcze na każdą komorę. Umożliwia to regulację zoptymalizowaną pod kątem zużycia energii, bez zatorów cieplnych w tylnej części komory. Innowacyjna, okrągła wytwornica pary z żeliwnym środkiem gwarantuje, dzięki funkcji POWER STEAM, jeszcze więcej pary.

GreenTech: przewaga dzięki technologii

Po przeprowadzaniu obszernych testów certyfikujących VDE[1] przyznało nam certyfikat poświadczający, że piec PICCOLO PRO PLUS® zużywa do 33,6% mniej energii elektrycznej[2]. W zależności od rodzaju i ilości wypieków, a także programu pieczenia, piekarnia może poczynić znaczne oszczędności kosztów prądu w skali roku.

Doskonały design: dopasowany do potrzeb

Piec PICCOLO PRO PLUS® został wyposażony w drzwi z mechanizmem SOFT CLOSE, co dodatkowo zwiększyło komfort jego obsługi. Ponadto posiada system sterowania IQ TOUCH z możliwością połączenia z programem do zdalnego sterowania WACHTEL REMOTE. Nowoczesny i elegancki wygląd pieca podkreśla duży i komfortowy panel sterujący.

[1] Verband der Elektrotechnik, Elektronik und Informationstechnik (niem. stowarzyszenie ds. elektrotechniki, elektroniki i informatyki)
[2] W porównaniu z poprzednim modelem pieca



Energia elektryczna: mniej znaczy więcej

Ponad 80% obecnie sprzedawanych pieców WACHTEL to elektryczne piece półkowe, co pięknie wpisuje się w nowy trend związany z zieloną i przyjazną dla środowiska energią elektryczną. Dla nas był on punktem wyjścia przy projektowaniu pieca PICCOLO PRO PLUS®. Dzięki różnym rozwiązaniom takim, jak np. regulacja temperatury, system wytwarzania pary oraz odpowiednia izolacja, można zaoszczędzić energię elektryczną i obniżyć koszty eksploatacyjne.

Certyfikat energooszczędności VDE

W marcu 2021 jako pierwszy i dotychczas jedyny producent pieców piekarniczych otrzymaliśmy certyfikat energooszczędności od niezależnej i cenionej jednostki certyfikującej VDE. Nie każdy piec piekarniczy, który oznaczony został jako energooszczędny automatycznie kwalifikuje się np. do otrzymania ewentualnych dotacji. My jednak dzięki certyfikatowi VDE możemy potwierdzić, że piec PICCOLO PRO PLUS® zasadniczo kwalifikuje się do dofinansowania[1]. Certyfikat energooszczędności VDE oraz możliwość uzyskania dofinansowania do pieca PICCOLO PRO PLUS® to - obiektywnie patrząc - korzyści, które mogą ułatwić podjęcie decyzji o zakupie wysokiej jakości elektrycznego pieca półkowego.

Znaczne ograniczenie zużycia energii elektrycznej to odczuwalne korzyści finansowe, które mogą dać impuls do modernizacji piekarni i wymiany wysłużonych urządzeń. W świetle zmian klimatycznych jeszcze nigdy wcześniej nie było tak ważnego momentu jak teraz, aby wspólnie uświadomić sobie, że każdy z nas – zarówno jako jednostki, jak i jako przedsiębiorstwa – może wnieść pozytywny wkład w ratowanie naszej planety.

Przykładowe koszty eksploatacji PICCOLO PRO PLUS® I-4 Q [2]

Oszczędność zużycia energii elektrycznej na piec	do 33 %
Ograniczenie emisji CO_2 na piec	do 3210 kg/rok
Ø Oszczędność kosztów prądu na piec	do 1950 kWh/rok

[1] Dotyczy rynku niemieckiego.

[2] MŚP, dni robocze w skali roku: 360, 7-dniowy tydzień pracy, 10 – 20 procesów wypiekania w 1 piecu dziennie, Ø-czas wypiekania: 20 minut, bułki, cena energii elektrycznej: 22,50 Ct/kWh, wzrost cen energii elektrycznej w skali roku: 2 % rocznie, rachunek zysków bez stopy dyskontowej.

VDE
02/2021
Tested
Bis zu 30 % geringerer Energieverbrauch
www.VDEinfo.com
ID. 40053081
Geprüft dürch VDE Deutschland

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 energi**



PATENT ZGŁOSZONY

MULTI ZONE BAKING – PIECZENIE WIELOSTREFOWE

4 czujniki temperatury oraz 4 oddzielnie regulowane strefy grzania, aby zapobiegać zatorom cieplnym; doskonałe połączenie wszystkich zalet pieca gwarantuje równomiernie wypieczone wyroby o chrupiącej skórce oraz znaczną oszczędność energii elektrycznej.



INNOWACJA

POWER STEAM – INNOWACYJNY SYSTEM ZAPAROWANIA

Okrągła, oddzielnie ogrzewana wytwornica pary z żeliwnym rdzeniem, zapewniająca jeszcze więcej pary.

PRZESZKLONE DRZWI GAROWNI

Wytrzymała garownia ze stali nierdzewnej z nowym parownikiem w niezawodnej technologii; wygodna obsługa poprzez sterowanie IQ TOUCH znajdujące się na piecu

NOWOŚĆ



BAKE BALANCE – RÓWNOWAGA PIECZENIA

Najnowocześniejsza technologia pomiaru oraz regulacji PID zapewniająca stabilne warunki temperaturowe

NOWOŚĆ





NOWOŚĆ

W-HYGIENIC

Łatwy montaż i demontaż elementów bez użycia narzędzi



NOWOŚĆ

SOFT CLOSE DOOR – MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWI

Ciche otwieranie i zamykanie drzwi pieca

ZAPROJEKTUJ SWOJE PICCOLO PRO PLUS®!

OKAP
z wentylatorem
lub wysokowydajnym
pochłaniaczem pary

OBUDOWA
ze specjalnej stali nierdzewnej
w jasnym lub czarnym kolorze

STEROWANIE IQ TOUCH
osobno dla każdej komory
lub w wersji IQ TOUCH MULTI do
obsługi kilku komór
(strona obsługi do wyboru)

KOMORY WZMACNIANE
Praca w temperaturze
do 350°C

MODUŁ POŚREDNI
opcjonalnie na 6 lub 12 blach
(400 mm x 600)

GAROWNIA
Przeszklona garownia
na 10 lub 20 blach,
lub podstawa na 10 lub 20 blach
(400 mm x 600 mm)

LEKKOBIEŻNE KÓŁKA
dostępne w wysokości:
70 mm, 108 mm i 155 mm



WACHTEL IQ TOUCH

- Wysoka rozdzielczość i kontrast, wspaniałe kolory
- Wysoka stabilność kąta widzenia: dobra widoczność z każdej strony
- Intuicyjna obsługa jak w smartfonach, nawet w przypadku zabrudzonych mąką palców
- 999 programów automatycznych, każdy z 10 fazami
- AUTO COPY: Automatyczna synchronizacja programów wypiekania między komorami i piecami
- Graficzna wizualizacja krzywych temperatury
- Możliwość dostosowania klawiszy funkcyjnych, sygnałów i zdjęć produktów
- Krystalicznie czyste dźwięki audio, z możliwością ustawienia indywidualnych sygnałów
- Możliwość zablokowania wyświetlacza na czas czyszczenia
- POWER PILOT: Ograniczenie poboru mocy kW
- ENERGY MANAGER: Wskaźnik kosztów zużycia energii elektrycznej i wody oraz czasu przestojów
- Regularne i bezpłatne aktualizacje oprogramowania
- Interfejs z możliwością podłączenia dodatkowego oprogramowania (np. Shop-IQ)

IQ GREEN LABEL: Funkcje ekologiczne dla oszczędności energii

- SMART START: Czas gotowości do automatycznego nagrzania o ustawionej godzinie
- STANDBY ECO: Tryb uśpienia za przyciśnięciem jednego przycisku
- ECO SAFE: Automatyczne obniżenie temperatury w przypadku nieprzewidzianych przerw podczas wypiekania





WACHTEL REMOTE

- Kompleksowe oprogramowanie do zdalnego zarządzania wszystkimi połączonymi urządzeniami ze sterowaniem IQ TOUCH i IQ COOL - bez względu na lokalizację, na całym świecie
- Możliwość podglądu wszystkich ważnych statusów pracy, wydarzeń i procesów, np. faz nagrzewania, trybów wypiekania, ingerencji manualnych, czasów przestojów i funkcji ekologicznych
- Graficzna wizualizacja krzywych temperatury i przebiegu programów wypiekania, czytelne schematy
- Analiza stopnia obciążenia pieca i komory
- Redukcja przestojów pieca i zmniejszenie zużycia energii elektrycznej
- Możliwość podglądu przebiegu programów wypiekania, tworzenia i edycji programów wypiekania, podglądu historii programów wypiekania i odczytu wcześniejszych statusów
- Informacje serwisowe oraz dane dotyczące okresu przydatności części
- Możliwość wysyłania zapytań serwisowych, zamawiania części zamiennych oraz wglądu do raportów serwisowych
- Szyfrowanie typu „state-of-the-art" dla wszystkich kanałów transmisji danych (TSL)
- Regularne i bezpłatne aktualizacje oprogramowania



PICCOLO PRO PLUS ® standardowe modele	MINI	I	I Q	II-S	II
Liczba komór	2 - 6				
Liczba blach wypiekowych na komorę					
400 mm x 600 [mm]	1	2		3	4
580 mm x 780 [mm]	0	1		---	2
600 mm x 800 [mm]	0	1		---	2
Wymiary powierzchni użytkowej komory wew. [mm]					
Szerokość	600		800	1.200	
Głębokość	400	800	600		800
Wysokość użytkowa komory	140, 165, 200				
Szerokość pieca [mm]	900		1100	1100	1520
Głębokość pieca łącznie z przyłączami [mm]	930	1336	1186	999	1336
Moc przyłącza					
Komora 140 mm [kW]	2,5	3,1 (4,0)	4,0	5,9	6,9
Komora 165 mm [kW]	2,5	3,1 (4,0)	4,0	5,9	6,9
Komora 200 mm [kW]	2,5	3,1 (4,0)	4,0	5,9	6,9
Wytwornica pary [kW]	1,2			2,1	
Garownia 10/20 blach [kW]	1,3				

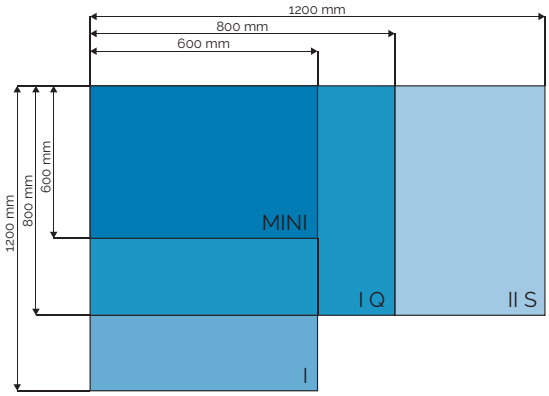
PICCOLO PRO PLUS®

Nasze modele[1]



MINI PICCOLO PRO PLUS





MINI PICCOLO PRO PLUS

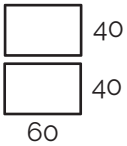


PICCOLO PRO PLUS® I

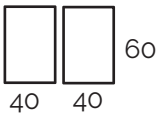


PICCOLO PRO PLUS® I Q

PICCOLO PRO PLUS® I



PICCOLO PRO PLUS® I Q



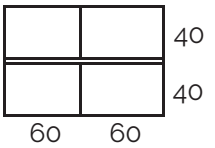


PICCOLO PRO PLUS® II-S

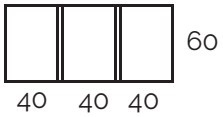


PICCOLO PRO PLUS® II

PICCOLO PRO PLUS® II



PICCOLO PRO PLUS® II-S



[1] Wymiary podane w centymetrach

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

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian technicznych. 08/2025