

PICCOLO

Die echte Nummer 1 für
Premium-Ladenbacken

Backen Kühlen Automatisieren

WACHTEL



Top Backergebnisse mit dem PICCOLO PREMIUM

Als Pionier des Ladenbackens setzt der PICCOLO Maßstäbe, denn wenn ein Ladenbackofen die Bedürfnisse des Backhandwerks bestens trifft und solide Technik mit branchenprägenden Ideen verknüpft, wird er ein Vorbild für eine ganze Branche.

Dank modernster, solider Backofentechnik ist Ihnen eine energieeffiziente Herstellung Ihrer bewährten Backwaren in Premium-Qualität sicher. Der entscheidende Vorteil resultiert aus einer Vielzahl von einzigartig kombinierten Pluspunkten.

Neben jeder verschweißten Backkammer sitzt - wahlweise links oder rechts - eine intelligente Herdsteuerung mit robustem Touch-Display und hygienischem Glaspaket, die die innovative WACHTEL Backofentechnik mit einfachster Handhabung verbindet und Ihnen clevere Energiesparfunktionen und maximalen Bedienkomfort bietet.

Für satten Nassdampf - Schuss auf Schuss - verfügt jede PICCOLO-Backkammer über einen von der Backkammer entkoppelten, separat beheizten Hochleistungsschwadenkasten.

Die neuartige WACHTEL Scheibenwechseltechnik sorgt für kinderleichtes Reinigen und Austauschen von

Herdscheiben - ohne Schrauben. Auch ein Lampenwechsel der Backraumbeleuchtung erfolgt in Sekundenschnelle ohne Werkzeug von vorn.

Der PICCOLO PREMIUM ist für sanftere Temperaturübergänge mit hochwertigen Keramik-Flachheizkörpern ausgestattet. Für eine optimierte Wärmestrahlung sorgt die weiterentwickelte WACHTEL Infrared Ceramic Technology (ICT).

Setzen Sie Ihre Produkte gekonnt in Szene und backen Sie z.B. im nostalgischen schwarzen PICCOLO PREMIUM CLASSIC - mit vergoldeten Thermostaten und Scheibenverblendung in Steinofen-Optik. Für ein Nonplusultra an Handwerksatmosphäre erhalten Sie den PICCOLO FIRE mit simuliertem loderndem Feuer.

Ob in Längsausführung, Querausführung oder als Durchschiebevariante, einfach-, doppeltbreit oder mit drei Blechen nebeneinander und mit unterschiedlichen Herdhöhen - Sie können nicht nur über die Anzahl der Herde frei entscheiden. Das zukunftsorientierte Backsystem im cleveren Baukastenprinzip ermöglicht Ihnen einen ganz individuell nach Ihren Bedürfnissen zugeschnittenen PICCOLO, der Ihnen nachhaltig Flexibilität, Unabhängigkeit und Fortschritt sichert.

PICCOLO MODELLE

Blechmaß

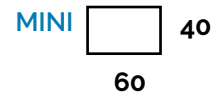


MINI PICCOLO

Klein aber oho. Obwohl er eigentlich ganz schön groß ist, bleibt er doch der "Kleine" - der MINI PICCOLO.

Die Anzahl der Herde ist, wie bei allen PICCOLO Modellen, beliebig zu wählen. Das clevere Baukastensystem ermöglicht einen maßgefertigten Ladenbackofen, der jederzeit um ein oder mehrere Herde erweitert werden kann. Somit ist Ihr PICCOLO schon jetzt auf Ihr Wachstum bestens vorbereitet.

3 Jahre Hersteller-Garantie*

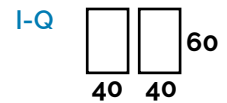
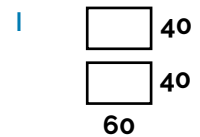


PICCOLO I

Mit einer Außenverkleidung komplett aus Edelstahl - ob gebürstet oder schwarz galvanisiert - ist jeder PICCOLO das Glanzstück in Ihrer Ladenbäckerei und beinhaltet modernste, energiesparende Technik.

Zum Backen auf Premium-Niveau bietet der PICCOLO I Platz für zwei Ladenbackbleche (60/40) wahlweise hintereinander oder nebeneinander (PICCOLO I-Q).

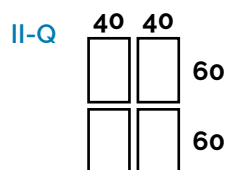
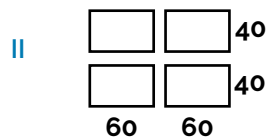
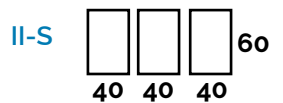
3 Jahre Hersteller-Garantie*



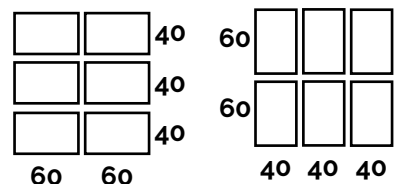
PICCOLO II

Nutzen Sie ein Plus an Kapazität bei „verträglichen“ Bedienhöhen und zeigen Sie auf breiter Front, dass Qualität und Frische gebacken werden.

3 Jahre Hersteller-Garantie*



II-PLUS



*bei Abschluss eines Ofenwartungsvertrags mit jährlicher Wartung durch das WACHTEL Fachpersonal

PICCOLO I

Für unsere Nachahmer haben wir ein Lächeln übrig.
Echte Backkunst: der PICCOLO.



Abbildung: PICCOLO I-4 Q PREMIUM schwarz



Foto: Henrik Flymo/SSP

Serienmäßig:

- Elektrische Schwadenschieber
- Werkzeuglose Scheibenwechseltechnik
- Separate Herdsteuerungen
- 24-Stunden-Kundenservice

Optional:

- Mechanische Schwadenschieber
- Schwadenkondensatgerät
- Gärschrank oder Untergestell
- Zwischenstück mit Blechauflagen
- Zwischenblende
- 7-Tage-Uhr
- Computersteuerung MASTER EM
- PC-Software WIN SERVER
- ICT (Infrared Ceramic Technology)

Machen Sie Ihren Laden zu einem Ort des Genießens!

Für eine zielführende, profilierende Alleinstellung Ihres Ladenbackkonzeptes bietet WACHTEL als Lösungs- und Systemanbieter für alle Prozessstufen- und Produktionswege verschiedenste erprobte Lösungen.

Um sich von in Umluftöfen backenden Discountern und Tankstellen zu unterscheiden, ist das Backen in absoluter Premiumqualität wichtiger denn je. Damit der Endkunde diesen Qualitätsunterschied sofort sehen und riechen kann, wird immer mehr im Laden vor Ort mit qualitativ hochwertigen Etagen-

Ladenbacköfen auf der Herdplatte gebacken.

Das Backen in der Filiale muss aufgrund der steigenden Energie- und Arbeitskosten aber auch sinnvoll mit dem zentralen Backen in der Backstube kombiniert werden. Als Komplettanbieter konzipieren wir für unsere Kunden auch innovative Bäckereikälte z.B. mit der Langzeitführung COOL RISING PLUS, die zu optimierten Produktionsabläufen von der zentralen Produktion bis in die Filialen führt.





Eine saubere Lösung:
Die werkzeuglose Scheibenwechseltechnik ist serienmäßig. Das Reinigen und Austauschen von Herdscheiben geschieht im Handumdrehen - ohne Schrauben.

Keramik-Flachheizkörper
beim PICCOLO PREMIUM
(ohne ICT)



Bestes Rezept für mehr Aroma und Geschmack

Das Herzstück eines jeden PICCOLO PREMIUM sind hochwertige Keramik-Flachheizkörper. Diese sorgen für sanftere Temperaturübergänge bei hoher Wärmeübertragung und Energieeffizienz. Dies schafft ideale Bedingungen für einen optimalen Ofentrieb und Premium-Backwaren hoher Gleichmäßigkeit.

ICT (Infrared Ceramic Technology) als Manufakturarbeit „Made in Germany“. Optional ist die Beschichtung der Backkammerdecke mit einer speziellen Infrarot-Keramik.

Diese verfügt über ein spezifisches Abstrahlspektrum einer bestimmten Infrarot-Strahlung, die die Eigenschaft hat, in den Teiglingkern vorzudringen und so die Wärmeübertragung zu beschleunigen. Der Gewinn liegt in reduzierten Material-, Zeit- und Energieeinsparungen sowie verbesserten Gebäckeeigenschaften: mehr Frische durch eine saftigere Krume und verlängerte Frischhaltung, mehr Qualität durch eine verbesserte Volumenausbildung und eine knusprig zarte Kruste mit lebhafter Bräunung.

PREMIUM:

- Hochwertige Keramik-Flachheizkörper
- Intelligente Glassteuerung mit Touch-Display
- Hohe Variantenvielfalt: z. B. schwarze Edelstahlverkleidung, CLASSIC- oder FIRE-Ausführung

Optional:

- ICT (Infrared Ceramic Technology)
- Durchschiebevariante

BUSINESS:

- Konventionelle Rohrheizkörper
- Bedienerfreundliche Folientastatur

MINI PICCOLO

Für den kleinen Bedarf



Abbildung: MINI PICCOLO 4 PREMIUM

PICCOLO II

Genug Backfläche für herausragende Qualität



Abbildung: PICCOLO II-4 PREMIUM



Der WACHTEL Alleskönner für höchste Ansprüche

Darf es etwas mehr sein?

Rücken Sie Ihre Backkompetenz in den Vordergrund und erzeugen Sie durch eine breitere, edle Ofenfront noch mehr Präsenz in Ihrer Filiale.

Ein PICCOLO aus der Modellreihe "II" ist die richtige Entscheidung, wenn Sie die Professionalität und Vielfältigkeit der PICCOLO-Technik mit großen Backflächen auf kleiner Stellfläche benötigen.

Mit Ofenbreiten von bis zu 1200 mm und Herdtiefen von 400 mm - 1200 mm nutzen Sie ein Plus an Kapazität und bieten Ihrem Personal hohen Bedienkomfort. Vor allem, wenn es einmal „hoch“ hergeht, profitiert das Arbeiten durch ergonomische Bedienhöhen. Das Handling vor dem Ofen findet noch reibungsloser, weniger aufwendig und bei erhöhter Arbeitssicherheit statt.

backen »
kerl
95
e
45
backen »
chen
2
te
chen
29



Back bord

Brot-Genuss
ökologische Sauerteigbrot
auf Stein gebacken



Preise
2,10 €
2,10 €
2,10 €
2,10 €
2,10 €

GUTE GRÜNDE FÜR EINEN PICCOLO LADENBACKOFEN

Individuell konfigurierbar - je nach Anspruch und Kapazität

Ob in Längs-, Querausführung oder als Durchschiebevariante, einfach-, doppeltbreit oder mit drei Blechen nebeneinander und mit unterschiedlichen Herdhöhen, Sie können nicht nur über die Anzahl der Herde frei entscheiden.

Modulare Bauweise für maximale Flexibilität

Das zukunftsorientierte Backsystem ermöglicht durch die variantenreiche, modulare Bauweise auch nachträgliche Backflächenerweiterungen. Das Nachrüsten von Herden ist jederzeit problemlos möglich.

Hervorragende Wärmespeicherkapazität

Die hohe thermische Masse der Mineralsteinplatten garantiert stabilste Temperaturverläufe und minimale Temperaturverluste. Dies bietet Ihnen Backwaren eine Backcharakteristik wie im altbewährten Steinbackofen.

Herzstück des PICCOLO PREMIUM

Hochwertige Keramik-Flachheizkörper sorgen für sanftere Temperaturübergänge bei hoher Wärmeübertragung und Energieeffizienz.

Separate Steuerung von Ober-, Unterhitze und Schwadenkästen

Jeder Herd ist mit einer separaten Steuerung und einem von der Backkammer entkoppelten Hochleistungsschwadenkasten ausgerüstet. Dies ermöglicht unterschiedlichste Gebäcke in exzellenter Qualität zur selben Zeit.

Hoher Identifikationswert mit traditionellem Backen

Für ein Plus an verkaufsfördernder Handwerksatmosphäre gibt es den variantenreichen PICCOLO PREMIUM optional nicht nur in schwarz, sondern auch in der nostalgischen CLASSIC-Ausführung mit vergoldeten Analog-Thermostaten und Scheibenverblendungen in Steinofen-Optik sowie als PICCOLO FIRE für ein wirkungsvolles Ambiente durch simuliertes, loderndes Feuer.

Infrared Ceramic Technology (ICT)

Optional ist die Beschichtung der Decke der Backkammer mit einer speziellen Keramik. Durch das optimierte Abstrahlspektrum im Infrarot-Bereich wird die Wärmeübertragung in der Backkammer beschleunigt. Vorteile: Geringerer Ausbackverlust für mehr Geschmack und Aroma bei reduzierten Energiekosten.

PICCOLO STEUERUNGEN



DMS 3 GLAS - PREMIUM Herdsteuerung

- Touch-Display
- robuste Glasoberfläche
- 9 Automatikprogramme
- 99 Automatikprogramme bei Kombination mit der MASTER EM Computersteuerung



DMS 3 Folie - BUSINESS Herdsteuerung

- wahlweise mit numerischer 10-Ziffern- oder Piktogrammtastatur
- 99 Automatikprogramme bei Kombination mit der MASTER EM Computersteuerung



Optional: MASTER EM Computersteuerung

- selbstoptimierendes Energiemanagement
- Touch-Display
- 99 Automatikprogramme mit Grafikanzeige
- Stand-by Öko-Taste
- Backbereit-Uhr
- Leistungsbegrenzer
- Backprogrammverwaltung
- USB-Schnittstelle



Variante: CLASSIC Herdsteuerung

- elektro-mechanische Thermostatsteuerung
- ohne elektrische Bauteile
- mit Blattgold-Auflage

Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Backöfen, Beladern und Kälteanlagen Made in Germany ein echter Partner des Bäckerei-Handwerks sein zu können. Qualität und Sorgfalt ist unser Anspruch, Ingenieurskunst unsere Triebfeder, Dienst am Kunden unsere Leidenschaft.



WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden
Phone +49 (2103) 490 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de

Backen Kühlen Automatisieren

WACHTEL