



Die sich wandelnden Ansprüche und Wünsche der Kunden sind für Wachtel seit der Gründung im Jahr 1923 eine bleibende Herausforderung bei der Entwicklung neuer Produkte und Technologien. Wir haben uns darauf eingestellt, schnell und umfassend auf die verschiedensten Anforderungen einzugehen. So bieten wir unseren Kunden heute das komplette Bäcker-Programm von A bis Z: Ob Backöfen (öl-, gas- oder strombeheizt), Kältekonzepte und -Anlagen oder Beschickungstechnik – bei Wachtel erhalten Sie alles aus einer Hand. Um größtmögliche Flexibilität zu erreichen, stehen wir und unser Außendienst-Team an drei Service-Zentren und 16 Standorten in Deutschland bereit. Die Wachtel-Kunden werden weltweit von einem schnellen und zuverlässigen Vor-Ort-Service betreut.



Wachtel GmbH & Co.  
Hans-Sachs-Straße 2 - 6 · D-40721 Hilden  
Phone +49 2103 4904-0 · Fax +49 2103 41940  
www.wachtel.de



marketing/wachtel.de/01 2.000/09.2009 Technische Änderungen vorbehalten



## Kälteschränke - Serie COBOX

- steckerfertig
- platzsparend
- effizient





## Modell

**COBOX - SKS**

**Sahneklimaschrank**

Zur Lagerung frischer Sahnekuchen, Obstkuchen etc. sowie zur Lagerung frischer Teiglinge. Front, außen und innen aus hochwertigem geschliffenem Edelstahl. Für Bleche 600 X 400mm, oder 600 X 800mm. Energiespar-Isolierung aus FKW- und FCKW-freiem PUR System, entsprechend der EU Halon Richtlinie. Vereinfachte Reinigung durch abgerundete Ecken, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung, programmierbarer Kühlstellregler. HACCP gerechte Ausführung.

Temperaturbereich:

Mod. 6040 + 6080-3    -3°C bis +10°C



## Modell

**COBOX - LF**

**Lagerfroster**

Zur Langzeit-Lagerung gefroreter Teiglinge und halbfertiger Backwaren. Front, außen und innen aus hochwertigem geschliffenem Edelstahl. Für Bleche 600 X 400mm, oder 600 X 800mm. Energiespar-Isolierung aus FKW- und FCKW-freiem PUR System, entsprechend der EU Halon Richtlinie. Vereinfachte Reinigung durch abgerundete Ecken, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung, programmierbarer Kühlstellregler. HACCP gerechter Ausführung.

Temperaturbereich:

Mod. 6040 + 6080-3    -5°C bis -25°C



## Modell

**COBOX - HLF**

**Schock / Lagerfroster**

Zum Schockfrostern frischer Teiglinge und zur Langzeitlagerung gefroreter Teiglinge und halbfertiger Backwaren. Front, Seiten und Rücken außen in Edelstahl gebürstet, innen weiß. Für Bleche 600 x 400 oder 600 x 800 mm. Energiespar-Isolierung aus FKW- und FCKW-freiem PUR-System, entsprechend der Vorschriften EU Halon-Richtlinie. Tür innen Edelstahl mit Steigscharnieren und Türgriffverriegelung. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung, Steuerung über BHF-TC Computer in der Türe.

Temperaturbereich: -5°C bis -35°C  
Option: befahrbar / 1-Türig.



## Modell

**COBOX VA**

**Gärvollautomat**

Zum vollautomatischen Gärverzögern, Gärunterbrechen und Gären frischer Teiglinge. Front, Seiten und Rücken außen in Edelstahl gebürstet, innen Edelstahl blank. Für Bleche 600 x 400 oder 600 x 800 mm Energiespar-Isolierung aus FKW- und FCKW-freiem PUR-System, entsprechend der Vorschriften EU Halon-Richtlinie. Tür innen Edelstahl mit Steigscharnieren und Türgriffverriegelung. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung, Steuerung über OCTOPUS TC Computer in der Türe.

Temperaturbereich: -25°C bis +40°C



### SKS-6040    SKS-6080-3

53 Bleche *	106 Bleche *
B 740	B 740
T 730	T 1010
H 2070	H 2070

\* Max. Blechaufnahme bei 3,5 cm Blechabstand Größe 600x400mm

### LF-6040    LF-6080-3

53 Bleche *	106 Bleche *
B 740	B 740
T 730	T 1010
H 2070	H 2070

\* Max. Blechaufnahme bei 3,5 cm Blechabstand Größe 600x400mm

### HLF-6080-5    HLF-6080-5/B

50 Bleche*	Wagen abhängig
	befahrbar
B 780 mm	B 960
T 1120 mm	T 1000
H 2670 mm	H 2630

\* Max. Blechaufnahme bei 3,5 cm Blechabstand Größe 600x400mm

### VA-6080-5    VA-6080-4/B

25 Bleche*	Wagen abhängig
	befahrbar
B 780 mm	B 960
T 1120 mm	T 1000
H 2670 mm	H 2290

\* Max. Blechaufnahme bei 3,5 cm Blechabstand Größe 600x400mm

### VA-6080-5/B

Wagen abhängig
befahrbar
B 960
T 1000
H 2630