



R-EVOLUTION

Rotacijske peči in peči za
peko na vozičkih

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



WACHTEL

Inovativne rešitve za izjemne peke

Sofisticirana tehnologija "Narejeno v Nemčiji", visoka energetska učinkovitost in najboljši rezultati peke – tako pri Wachtel-u zagotavljajo dolgoročni uspeh obrtniških pekov.

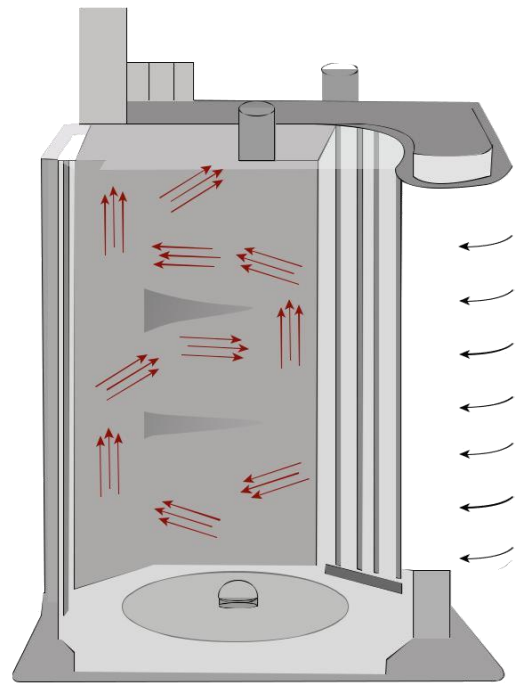
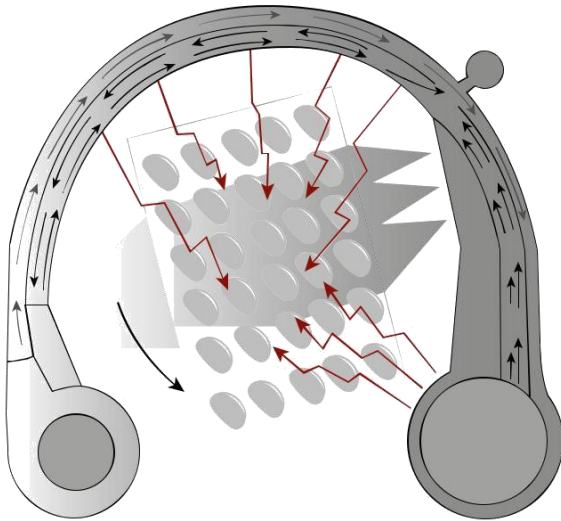
Pripravljeni na spreminjajoče se potrebe in zahteve obrtniških pekov: združujejo prednosti ekonomičnega polnjenja pri peki na vozičkih z najvišjo stopnjo učinkovitosti in kakovosti. Ponudba peči za peko na vozičkih vključuje peči na olje, plin ali elektriko, ki so zasnovane za trajno delovanje in izjemno peko.

Tako so peči R-EVOLUTION (olje/plin), COMPACT (olje/plin) in COMET ICT (elektrika) ene izmed najbolj inovativnih peči na trgu peči za peko na vozičkih.

Združujejo dva mehanizma za prenos toplote: toplotna konvekcija in nežno toplotno sevanje.

R-EVOLUTION in COMET ICT sta opremljena s posebno infrardečo keramično oblogo v pečni komori (ICT = Infrardeča Keramična Tehnologija), ki zagotavlja optimalno infrardeče toplotno sevanje na pekovske izdelke.





R-EVOLUTION – Čudež učinkovitosti za vsako pekarno

Peč za peko na vozičkih, R-EVOLUTION, na olje ali plin, združuje tradicionalno peko, s toplotnim sevanjem, z vsemi prednostmi sodobne tehnologije peči za peko na vozičkih.

Priporočamo R-EVOLUTION za vse peke, ki dajejo poseben poudarek energetske učinkoviti peki.

Ta peč je specializirana za ekonomično proizvodnjo, široke palete pekarskih izdelkov na visoki ravni kakovosti in ponuja prihranek pri energiji do 30%*. Zakaj? Osrednji del R-EVOLUTION peči je močan površinski toplotni izmenjevalec, ki je integriran v steno peči in ki distribuira toplotno sevanje na pekovske izdelke.

Ta sistem je bil patentiran s strani WACHTEL in je unikaten na trgu. Proces izogrevanja ima stopnjo toplotne učinkovitosti več kot 90%.

Poleg tega imajo notranje stene peči posebno keramično oblogo (ICT). Ta posebej razvita infrardeča keramična obloga oddaja infrardeče toplotno sevanje, ki lahko prodre skozi površino testa in tako hitreje segreje jedro izdelka. Izgube pri peki so tako zmanjšane do 30%*. Volumen izdelkov pa se po drugi strani poveča do 10%*. Izdelki ostanejo sveži dlje časa. Poleg tega pa prihranite dragoceno energijo, čas in moko.

R-EVOLUTIONarna tehnologija

Se lahko primerja z etažnimi pečmi

Stene pečne komore služijo kot veliko izmenjevalci toplote z notranjo ICT oblogo: 'ogrevane' stene oddajajo toploto, tako kot v etažnih pečeh.

Prihranek energije do 30%*

(Pre)velik površinski toplotni izmenjevalec (13 m²) zagotavlja visoko stopnjo toplotnega sevanja, medtem ko sistem vodov dimnih plinov, odbija te pline v več smereh za najbolj optimalno izrabo energije:

toplotna učinkovitost procesa izgorevanja > 90%.
Razlika med temperaturo dimnih plinov in temperaturo v pečni komori: 10 – 15 °C

Površinski toplotni izmenjevalec za brezskrbno peko

Robustna zasnova, visoka toplotna obstojnost (plamenska cev > 1,000 °C), 5-letna garancija

ICT – INFRARDEČA KERAMIČNA TEHNOLOGIJA

Posebna keramična obloga v pečni komori za okrepitev posebnega infrardečega toplotnega sevanja, ki je idealen za pekovske dobrote: Toplota prodre skozi površino testa in takoj doseže jedro. Molekule vode v testu se mešajo in tako hitreje dosežemo zeleno jedro temperaturo.

Posebni radialni ventilator

Optimalen pretok zraka pri nizkih hitrostih zraka: nežna peka brez nevarnosti izsuševanja izdelkov, zagotavljanje visoke, enotne in ponovljive kakovosti pekovskih izdelkov

Visoka zmogljivost skladiščenja toplote

Tehta do 400 kg več kot običajne peči na vozičke: Stabilne temperature, nežni pogoji peke, majhen padec temperature po nalaganju v peč (samo 5–15 °C), idealna za energetske učinkovite peko

Odlična skorja

Visoko zmogljiv kaskadni sistem za proizvodnjo pare ogrevan z dimnimi plini: hitri časi obnovitve, takojšna razpoložljivost, velika oskrba s paro serija za serijo

Prednosti:

- Do 30% manj izgub pri peki*
- Prihranek energije do 30%*
- Do 10% več površine za peko*
- Povečana vlaga
- Podaljšan rok uporabe
- Perfektna struktura skorje
- Lepo porjavela skorja
- Nežno razpokana skorja
- Večja produktivnost zaradi skrajšanega časa peke



R-EVOLUTION

Toplotna učinkovitost
procesa izgoravanja
je nad 90%

Merilnik pretoka

Patentirani
površinski
toplotni
izmenjevalec

Visoko zmogljiva
kaskadni sistem za
proizvodnjo pare

Konvekcija +
toplotno sevanje

Vertikalni gorilec s 'hitrim
startom'

Do 10% večja
površina za peko*



2m visoka pečna komora:
11% več pečne površine

Do 30% manj
izgub pri peki*

Neprodušno zavarjena
komora za peko

Do 30% prihranka energije*

8 mm debela talna plošča
iz nerjavečega jekla

Opcije:

- Dvigalo za vozičke
- Utripajoč signal ob koncu peke
- WACHTEL REMOTE

* odvisno od tipa peči, polnosti peči in pekovskih izdelkov v primerjavi s tradicionalno peko

Infrardeča Keramična Tehnologija

Večja produktivnost zaradi zmanjšane časa pečenja

Do 10% več volumna

Do 6% manj moke*

Do 30% prihranka energije*

Do 30% manjše izgube pri peki*

100% kvaliteta peke

ICT – Izključno samo pri WACHTEL-u

- Infrardeča keramična obloga v komori za peko
- Infrardeče toplotno sevanje optimizirano za peko
- Hitreje dosežena središčna temperatura pekovskega izdelka
- Hitrejša denaturacija proteinov in želatinizacija škrobov



Intuitiven in uporabniku prijazen – kot vaš pametni tel.

- 999 avtomatičnih programov (10 faz)
- Velik TFT grafični zaslon
- Na dotik - deluje, tudi če imate prašne roke
- Grafični prikaz temperaturnih profilov
- Individualno nastavljivi meniji, slike izdelkov, signali in logo
- AUTO COPY: Sinhronizacija programov peke med vašimi napravami
- Zaklep zaslona - za namen čiščenja
- Omrežna združljivost in brezplačne posodobitve
- Link do WACHTEL REMOTE: Oddaljen dostop – za upravljanje/pregled iz računalnika ali tablice
- Tutorial mode: video tutoriali v krmilniku

GREEN LABEL energijsko varčen paket:



- SMART START: Efektivna “pripravljena-na-peko” funkcija (peč je popolnoma segreta)
- STANDBY ECO: Stanje pripravljenosti peči z nastavljivim “nadaljaj pripravljena-na-peko” časom
- ECO SAFE: Samodejno znižanje temperature v primeru nepričakovanih obdobj neuporabe
- POWER PILOT: omejevalnik porabe kW



R-EVOLUTION

1.8

1.10

Število vozičkov	1	1
Število slojev / voziček	20	20
Min. razmik [mm]	84	84
Velikost pladnjev [mm]	400 x 600	580 x 980
	580 x 780	600 x 1000
	600 x 800	
Celotna pečna površina [m ²]	9,6	12
Zunanje dimenzije ŠxGxV [mm]	1580x1640x2775	1780x1880x2775
Potreben prostor [m ²]	2,6	3,3
Način segrevanja	Plin / Olje	Plin / Olje
Infrardeča Keramična Tehnologija (ICT)		



Razlogi zakaj izbrati Wachtel peči na vozičke

11% več pečne površine

Peči z 2m visoko komoro za pečenje, so primerne za vozičke z do 20 sloji (84mm razmika). V primerjavi z ostalimi pečmi na vozičke, ki imajo samo 18 slojev, pridobite 1m² pečne površine.

Povečana kapaciteta polnjenja peči do 320 kg

Okrepjen okvir vrtljaka (talna podpora in/ali nosilec) za visoke obremenitve vozičkov.

Talna rampa

Enostavno vstavljanje vozičkov, zahvaljujoč nežnemu naklonu rampe.

Dvigalo za vozičke (opsijsko)

Priročna dvizna naprava za vstavljanje vozičkov v peč.

Hitri zagon gorilnika

Plamen se vžge v samo 3 – 4 sekundah: brez dolgega, energetsko intenzivnega pre-flushing; hitro pred in po-segrevanje, nizek padec temperature po nalaganju v peč, optimalno za kratke čase pečenja, hitro menjavo izdelkov in energijsko učinkovito proizvodnjo.

Optimizacija pretoka

Natančno nastavljen razdelilnik zraka za optimalno nastavitvev pretoka zraka: enakomeren pretok zraka med vsemi izdelki na vseh nivojih. Enakomerna in ponovljiva kakovost v celotni paleti pekovskih izdelkov

Skorja kot jo imate radi

Visoko zmogljiva kaskadna uparjalna enota z veliko površino izparilnika in z več cevmi za vbrizgavanje pare. Velika količina pare – šarža za šaržo – za popolno skorjo pri vsakem postopku pečenja

Merilnik pretoka kot standard

Oskrba s paro je neodvisna od vodnega tlaka, s ciljno usmerjeno in okolju prijazno porabo vode in energije.

Svež dovod zraka

Električno nadzorovana loputa za svež zrak, za hitro in popolno polnjenje s paro: večja hrustljivost izdelkov

Craftsmanship

Stene pečne komore so ročno zavarjene in popolnoma neprodušne za paro in pline – brez uporabe vijakov in tesnil

Robustna zasnova

8 mm debela osnovna plošča iz nerjavečega jekla. Peč obložena z nerjavečim jeklom.

Optimizirana zunanja izolacija

100 mm debela izolacija, za čim bolj učinkovito zmanjšanje toplotnih izgub

Nadzor iz treh strani

Priročen in hiter dostop do najpomembnejših pogonskih in nadzornih elementov od spredaj in zgoraj

ICT – Infrardeča Keramična Tehnologija

Infrardeča keramična obloga pečne komore oddaja popolno infrardeče sevanje za pekovske izdelke: Zmanjšane izgube pri peki, podaljšana svežina, manjša poraba energije, časa in moke



IQ TOUCH

Omrežno združljiv nadzorni sistem z LCD grafičnim zaslonom, funkcijo dotika in brezplačno posodobitvijo programske opreme



IQ GREEN LABEL

Eko funkcije z energijsko varčnim 'standby' načinom in pametnim omejevalcem porabe kW



WACHTEL REMOTE

Spletno orodje za oddaljen dostop, omogoča večstransko spremljanje vseh Wachtel omrežnih naprav z nadzorom IQ TOUCH – po vsem svetu. Izkoristite prednosti informativnih poročil in analiz podatkov za spremljanje ali optimizacijo proizvodnih procesov, programov za peko, vzdrževalnih pogojev, odpravljanja težav in mnogo več.



Premium tehnologija peke že od 1923

WACHTEL je tradicija in prihodnost pekarske tehnologije. Ponosni smo, da smo lahko že od leta 1923 v vlogi zanesljivega partnerja za oskrbo s pečmi, sistemi za vsajanje in praznjenje peči in hladilno tehniko. Izdelano v Nemčiji. Kvaliteta in natančnost sta naša zaveza; umetnost inženiringa, naša gonilna sila; storitev za naše stranke, naša strast.



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

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world