



# Produktpalette

Bäckereiöfen

**WACHTEL**

*since 1923*

# PRODUKTÜBERSICHT

## ETAGENÖFEN



STROM



ÖL/ GAS

LADEN

### PICCOLO PRO PICCOLO CLASSIC



PRODUKTION

### INFRA INFRA CLASSIC



### COLUMBUS



# BÄCKEREIÖFEN

UMLUFTÖFEN

STIKKEN DREHEND



STROM



STROM



ÖL/ GAS

**THERMICO PLUS**  
**THERMICO PLUS COMBI**



**MINI COMET PLUS**



**ATLAS**



LADEN

PRODUKTION



www.VDEinfo.com  
ID: 40053081  
Geprüft durch VDE Deutschland



## PICCOLO PRO HIGHLIGHTS

- MULTI ZONE BAKING: 4 Temperatursensoren und 4 separat geregelte Heizzonen vermeiden Stauhitze im hinteren Bereich und führen zu perfekt gleichmäßigen Backergebnissen und Energieeinsparungen
- ENERGY MANAGER: Leerstandszeitenanzeige zur Auslastungsoptimierung, Wasser- und Stromkostenreportings
- VDE-zertifiziert: Bis zu 33,6% Stromersparnis im Vergleich zum Vorgängermodell
- POWER STEAM: Runder, separat beheizter Schwadenapparat mit gusseisernem Herzstück für noch satteren Dampf
- Öffentliche Energieförderung des BMWi von bis zu 3.000 Euro (je nach Betriebsgröße, Backbetrieb und Energieeinsparungskonzept)
- 5 Jahre Garantie: bei Abschluss eines Wartungsvertrages in Deutschland
- Gläserner Gärschrank: Robuster Edelstahlgärraum mit neuer, verlässlicher Verdampfertechnologie. Bedienung erfolgt bequem über die IQ TOUCH Steuerung am Herd
- Bediensäule im WOOD DESIGN: Edelholzverkleidung nach Wahl
- BAKE BALANCE: Modernste PID Mess- und Regelungstechnik für stabilste Temperaturverhältnisse
- Langlebige LEDs in Haube und Herd: Hohe Energieeffizienz und ideale Ausleuchtung
- SOFT CLOSE DOOR: Leises Öffnen und Schließen der Herdtüren
- W-HYGIENIC: Einfachste Scheiben Ein-/Ausbautechnik
- IQ TOUCH 7 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC
- **PICCOLO CLASSIC**: Schwarz, ANALOG-Steuerung, vergoldete Elemente (23,5 kt), schwarze Herdscheibenverblendung, mechanische Schwadenschieber, auf Anfrage



PICCOLO PRO Standardmodelle	MINI	I	I Q	II-S	II
Anzahl Herde	2 - 6				
Anzahl Backbleche pro Herd					
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
Nutzbare Herd-Innenmaß [mm]					
B	600		800	1.200	
T	400	800	600		800
Nutzbare Herdhöhe	140, 165, 200				
Ofenbreite [mm]	900		1100	tbd	1520
Ofen-Tiefe inkl. Anschlüsse [mm]	tbd	1336	1186	tbd	1336
Schwadenabzugshaube [mm]					
Vorbau (T)	300				
Vorbau (H)	185				
Haubenkranz (H)	220				
Schwadenleistung [ml]	tbd	600			tbd
Anschlussleistung					
Herd 140 mm [kW]	2,5	3,2	3,5	tbd	6,6
Herd 165 mm [kW]	2,5	3,2	3,5	tbd	6,6
Herd 200 mm [kW]	2,5	3,2	3,5	tbd	6,6
Schwadenerzeuger [kW]	1,2			tbd	2,1
10-er Gärschrank [kW]	2,8				

II-4  
I-5 Q  
SCHWARZ  
WOOD DESIGN

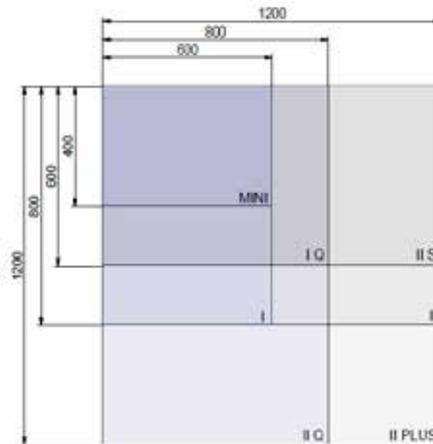
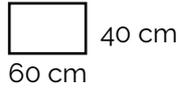
Zwei Bleche (600x800) je Herd, 4 Herde  
1 Blech (600x800) je Herd, 5 Herde, Backbleche quer  
PICCOLO PRO mit schwarzer Edelstahlfront  
Nur bei schwarzen Öfen mit Herden gleicher Höhe



# MODELLE & BACKBLECHBELEGUNG



MINI **PICCOLO PRO**



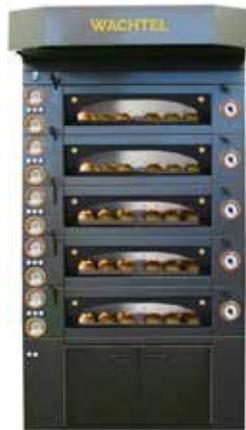
MINI **PICCOLO PRO**



**PICCOLO PRO I**

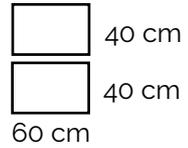


**PICCOLO PRO IQ**

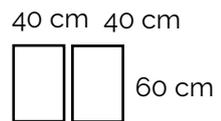


**PICCOLO IQ CLASSIC**

**PICCOLO PRO I**



**PICCOLO PRO IQ**

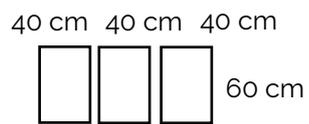


**PICCOLO PRO II-S**

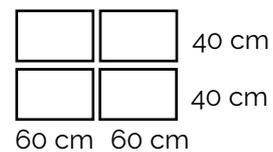


**PICCOLO PRO II**

**PICCOLO PRO II-S**



**PICCOLO PRO II**







# THERMICO PLUS

## HIGHLIGHTS

- REFRESH: Programmgesteuerte Frischluftzufuhr für mehr Rösche
- Programmgesteuertes Abkühlen der Kammer für schnelleren Sortimentswechsel
- Reversierender Umluftventilator mit elektrischer Motorbremse
  - » 10 Umluftdrehzahlen je Backphase zur Auswahl (Gebäckqualität)
  - » Drehrichtungsumkehr in 2 Sekunden für eine hohe Gebäckgleichmäßigkeit
  - » Ventilator-Schnellstopp nach Türbetätigung (Energiesparen)
- IQ AIR Touch-Steuerung
- Backbereitschaftsfunktion
- LED-Leuchtmittel im Innenraum zur optimalen Kammerausleuchtung
- Werkzeugloser Aufklappmechanismus der Innenscheibe zur schnellen Reinigung
- Gärschrank mit Glastüren
  - » Hinterlüftete Glastür: Kein Beschlagen, freie Sicht
  - » Indirekte Luftführung: Gleichmäßiges Gären
  - » Indirektes LED-Licht: Energieeffizient, kein Blenden
  - » 5"-Touch Screen: Modern und bedienerfreundlich
- Internes Schwadensystem: Wassereinspritzung auf Umluftventilator
- Externes Schwadensystem: Separat beheizter Hochleistungsschwadenapparat
  - » Schwaden im Dauerimpuls
  - » Dampfgarfunktion
  - » Perfekt für TK-Ware
- CLEAN WASH Selbstreinigungsprogramme



THERMICO PLUS	STANDARDMODELLE <sup>1</sup>		COMBI-MODELLE	
	5   8   10	5*5   5*8	5   8	
Anzahl Umluftbackkammern	1	2	1	
Backblechmaße [mm]	400 x 600			
Anzahl Auflagen	5   8   10	10   13	5   8	
Auflagenabstand [mm]	90   90   85	90		
Außenmaße Umluftkammern [mm]				
B	980			
T	825			
H	751   1021   1150	1502   1772	751   1021	
Backofenmasse [kg]	156   193   225	312   349	156   193	
<b>COMBI</b> Anzahl Etagenherde	---		1,2   1	
<b>COMBI</b> PICCOLO Herdmaße				
B	---		600	
T (MINI PICCOLO/PICCOLO I)	---		400/800	
H	---		165, 200	
Gesamtbackfläche [m <sup>2</sup> ]	1.20   1.92   2.4	2.4   3.1	Je nach Konfiguration	
<b>Unterbau und Haube</b>				
Haube, Ventilator	H = 336 mm	✓ ✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
Haube, Schwadenkondensator	H = 336 mm	✓ ✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
Zwischenstück (6 Bleche) <sup>2</sup>	H = 273 mm	✓  -   -	-   -	-   -
Gärschrank mit Glastüren (inkl. 20 mm Rollen)				
H (10 Bleche)	H = 580 mm	✓ ✓ ✓	✓ ✓	-   -
H (16 Bleche)	H = 790 mm	✓ ✓ ✓	-   -	-   -
H (20 Bleche)	H = 930 mm	✓ ✓ ✓ <sup>3</sup>	-   -	-   -
<b>COMBI</b> H (6 Bleche)	H = 535 mm	-   -   -	-   -	✓ ✓
Untergestell (inkl. 20 mm Rollen) <sup>2</sup>				
H (6 Bleche)	H = 497 mm	-   -   -	✓ <sup>3</sup>   -	-   -
H (10 Bleche)	H = 746 mm	✓ ✓ ✓	-   -	-   -
H (12 Bleche)	H = 896 mm	✓ ✓ <sup>3</sup>  ✓ <sup>3</sup>	-   -	-   -
<b>COMBI</b> H (6 Bleche)	H = 535 mm	-   -   -	-   -	✓ ✓
Rollenmodul (inkl. 20 mm Rollen)	H = 207 mm	-   -   -	✓ ✓	-   -
<b>Reinigungsprogramme</b>		<b>CLEAN WASH</b>	<b>Spülen</b>	<b>Manuell</b>
Dauer (Prg. 1/Prg. 2) [min]		75/105	30	120
Wasserverbrauch [l]		35	15	45
WACHTEL WASH Pulver		1 Tüte	---	Sprühlösung <sup>4</sup>
Reinigungsintervall (Prg. 1/Prg. 2)		tägl./wöch.	nach Bedarf	

<sup>1</sup> Türanschlag rechts (links Aufpreis)

<sup>2</sup> Verkleidet mit gebürstetem Edelstahl

<sup>3</sup> Einschießhöhe über 1800 mm

<sup>4</sup> Handelsübliche Sprühlösung gem. unserer Empfehlungen in der Betriebsanleitung



## MODELLE & BACKBLECHBELEGUNG



**THERMICO PLUS 5**



**THERMICO PLUS 8**



**THERMICO PLUS 10**

### THERMICO PLUS 5, 8, 10

	40 cm	<b>x 5</b>
	40 cm	<b>x 8</b>
	40 cm	<b>x 10</b>
	60 cm	



**THERMICO PLUS 5+5**



**THERMICO PLUS 5+8**

### THERMICO PLUS 5+5, 5+8

	40 cm	<b>x 10 (5+5)</b>
	40 cm	<b>x 13 (5+8)</b>
	60 cm	



**THERMICO PLUS 5  
COMBI MINI-1**



**THERMICO PLUS 5  
COMBI MINI-2**

### THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-1/ MINI-2

	40 cm	<b>x 6 (5+1 Etagenherd)</b>
	40 cm	<b>x 7 (5+2 Etagenherde)</b>
	60 cm	



**THERMICO PLUS 8  
COMBI MINI-1**

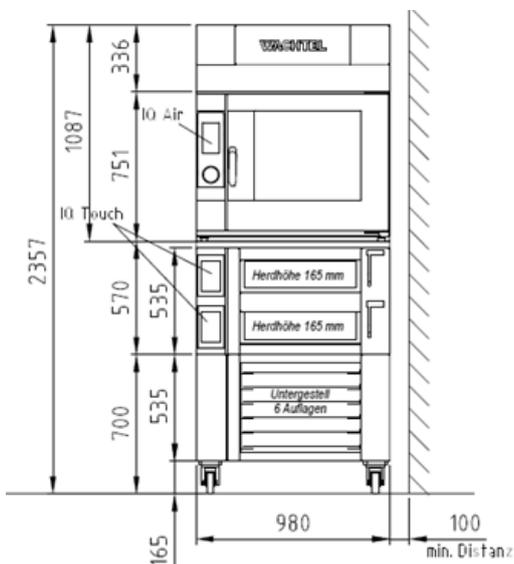
### THERMICO PLUS 8 COMBI MINI-1

	40 cm	<b>x 9 (8+1 Etagenherd)</b>
	60 cm	

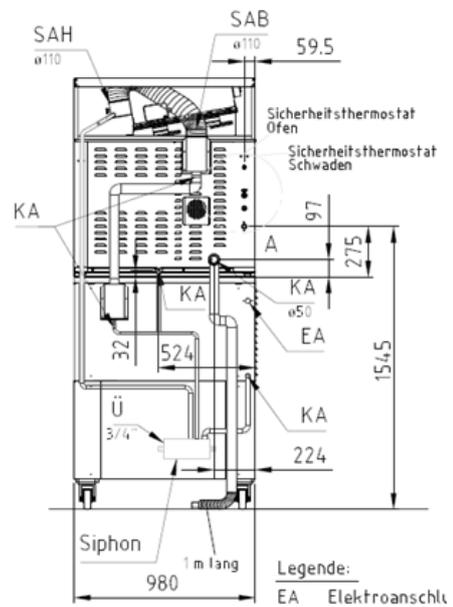
## BEISPIEL – THERMICO PLUS 5 COMBI MINI-2

Backfläche: 1,68 m<sup>2</sup>

Anschlussleistung  
10 kW + 7,6 kW / 400 V



FRONTALANSICHT



RÜCKANSICHT



## MINI COMET PLUS HIGHLIGHTS

- Der einzige "Made in Germany" Laden-Umluftofen mit drehendem Stikken
- Eyecatcher und Publikumsmagnet durch die "Action" des Backblech-Karussells
- Allseitige, gleichförmige Luftumströmung der Backwaren
- Beste Energieausnutzung bei perfekter Luftgeschwindigkeit und Luftführung
- Leistungsfähiger Dampferzeuger: Mehr Glanz auf allen Gebäcken Schuss auf Schuss
- Die von Produktions-Stikkenofen bekannte, hohe Backqualität für den Laden
- Große Backfläche (2,4 m<sup>2</sup>) bei geringer Stellfläche (1,2 m<sup>2</sup>)
- WACHTEL QUICK LOADER für komfortables Be- und Entladen des Stikkens
- IQ TOUCH 7 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC



MINI COMET PLUS <sup>1</sup>		
Anzahl Bleche		10
Backblechmaße [mm]		400 x 600
Auflagenabstand [mm]		83
Außenmaße Backkammer [mm]		
B		973
T		1240
H		1255
Höhe der Backofenfront [mm]		2215
Minimale Deckenhöhe [mm] <sup>2</sup>		2500
Gesamtbackfläche [m <sup>2</sup> ]		2,4
Backofenmasse [kg]		690
Haube und Unterbau		
Haube, Ventilator	H in [mm]	200 (integriert)
Haube, SKG 05 <sup>3</sup>	H in [mm]	200 (integriert)
Gärschrank (20 Bleche)	H in [mm]	795
Untergestell (20 Bleche)	H in [mm]	795
<b>COMBI</b> Untergestell (12 Bleche)	H in [mm]	---
Rollenmodul	H in [mm]	55,165
Varianten		
Schwarze Edelstahlfront		Aufpreis

<sup>1</sup> Türanschlag wählbar, Steuerseite rechts

<sup>2</sup> Inkl. Haube und Verrohrung, Zugänglichkeit für Wartungen, Gärschrank, 165 mm hohe Rollen

<sup>3</sup> Schwadenkondensatgerät, separat aufzustellen



## BEISPIEL – MINI COMET PLUS

Backfläche: 2,40 m<sup>2</sup>

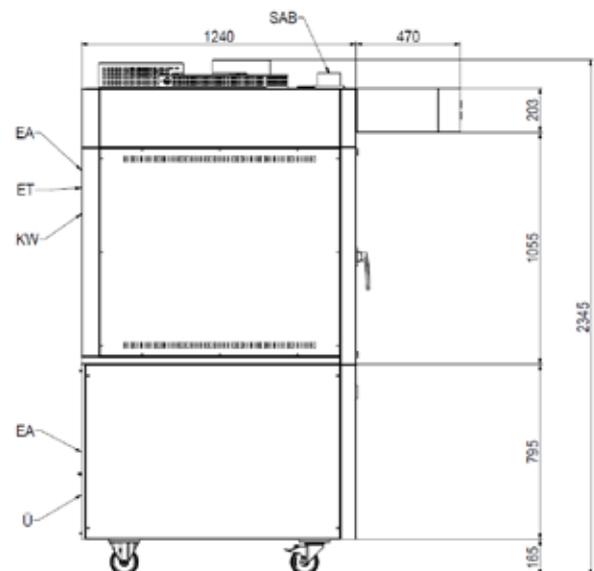
### Anschlussleistung

Ofen: 20,4 kW / 400 V

Gärschrank: 1,7 kW / 230 V



FRONTALANSICHT



SEITENANSICHT



## INFRA, INFRA CLASSIC

### HIGHLIGHTS

- Herdweise Steuerung von Oberhitze, Unterhitze und Schwadenheizung
- Separat beheizter Hochleistungsschwadenkasten (kammerweise)
- Keramikheizstäbe für sanfte Temperaturübergänge (hohe Gebäckgleichmäßigkeit)
- 15 mm starke Mineralsteinplatte (Steinofenbrot)
- IQ TOUCH 7 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- POWER PILOT kW-Leistungsbegrenzer
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC
- **INFRA CLASSIC:** Schwarz, ANALOG-Steuerung, vergoldete Elemente (23,5 kt), schwarze Herdscheibenverblendung, mechanische Schwadenschieber



INFRA, INFRA CLASSIC Standardmodelle	AE	CE	EE
Anzahl Herde	4-5		
Anzahl Herde für COMFORT Lader <sup>1</sup>	max. 6		
Herdmaße [mm]			
B	600	1200	1800
T	800, 1200, 1600, 2000		1600, 2000
T für COMFORT Lader <sup>1</sup>	---	2400	
H für COMFORT Lader <sup>1</sup>	165		
H	200		
Gesamtbackfläche [m <sup>2</sup> ]	1,92-6	3,8-12	11,5-18
Backofenmaße [mm] <sup>2</sup>			
B	1155	1750	2400
T	1590, 1990, 2410, 2880		2410, 2880
T für COMFORT Lader <sup>1</sup>	---	3280	
H für COMFORT Lader <sup>1</sup>	2345		
H	---	je nach Ausstattung	
Passend für automatische COMFORT-Lader <sup>1</sup>	---	K, M	G
Passend für manuelle Beschickungshilfen <sup>3</sup>	SEMILIFT & LOADER PRO		
<b>INFRA CLASSIC</b>			
Separate Bedieneinheit mit IQ TOUCH als Option	Aufpreis		

<sup>1</sup> Nicht beim INFRA CLASSIC

<sup>2</sup> Abweichende Maße bei Modellen mit Vorbau, Auszugsherden und für COMFORT Lader

<sup>3</sup> Für Backöfen mit Herdtiefen: 1600 mm oder 2000 mm

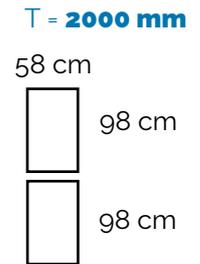
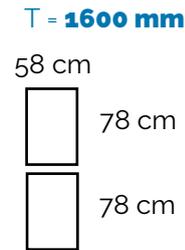
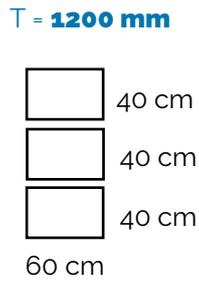
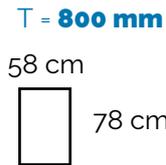
- AE** A - Einfachbreite Herde (600mm), E - elektrische Beheizung
- CE** C - Zweifachbreite Herde (1200mm), E - elektrische Beheizung
- EE** E - Dreifachbreite Herde (1800mm), E - elektrische Beheizung
- 516** 5 Herde, 1600 mm tief
- 96** 9,6 m<sup>2</sup> Gesamtbackfläche
- H** Mindestens ein zusätzlicher hoher Herd, 200 mm
- A1** 1 Auszugsherd, 200 mm, Backofen 60 mm breiter, Kombination mit anderen Extras auf Anfrage
- STEIN** Alle Herde mit Steinofen-Schamottengewölbe, nicht kombinierbar mit ICT oder W-TURBO
- W-TURBO** Zuschaltbare Konvektion, herdweise möglich, Backofen 180 mm tiefer
- ICT** Backofen mit Infrared Ceramic Technology (mit Rohrheizkörpern)
- CLASSIC** Ofen in schwarz mit Analogsteuerungen, Scheibenverblendungen und 23,5 kt vergoldeten Elementen



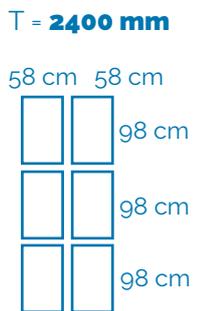
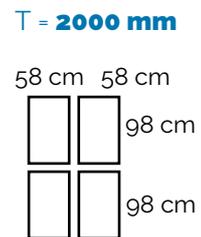
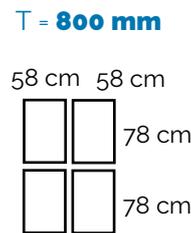
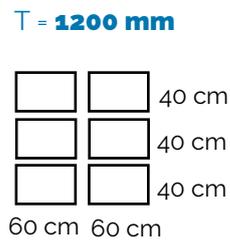
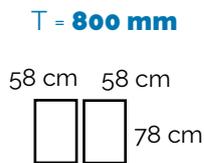
# MODELLE & BACKBLECHBELEGUNG



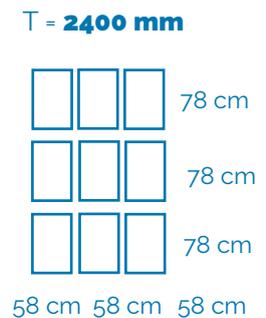
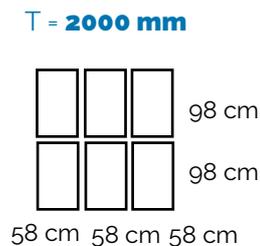
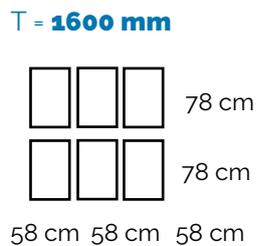
INFRA AE



INFRA CE



INFRA EE



Backöfen mit Herdtiefen von 2.400 mm sind als Sondermodell für die Kombination mit automatischen COMFORT-Laderanlagen erhältlich.

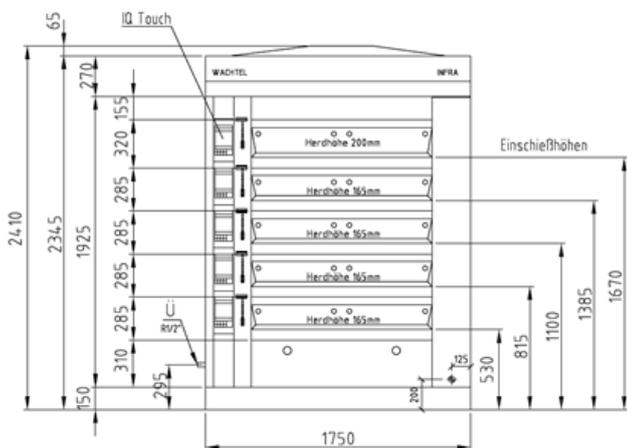


# BEISPIEL – INFRA CE 516/96

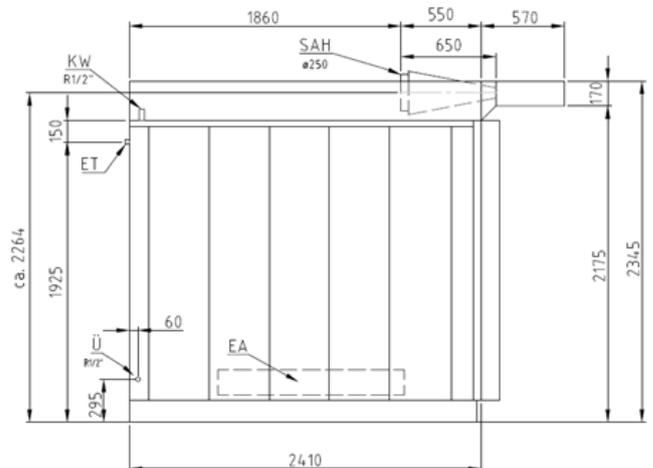
Backfläche: 9,6 m<sup>2</sup>

**Anschlussleistung**

Ofen: 52 kW / 400 V  
(mit Verriegelung)



**FRONTALANSICHT**



**SEITENANSICHT**



# COLUMBUS

## HIGHLIGHTS

- Parallelradiatoren für gleichmäßige Temperaturverteilung (Gebäckgleichmäßigkeit)
- JOYSTICK für beidseitige Ofenbedienung
- Herdgruppenmanagement (2 oder 3 Herdgruppen, VARIOMAT oder TRIOMAT)
- Einzelschwadensystem, Anordnung direkt im Flammkanal
- IQ TOUCH 9 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC



COLUMBUS	STANDARDMODELLE				COMFORT		
	C	E	CO	EO	CO	E	EO
Sitz des Energieteils	unten		oben		oben	unten	oben
Anzahl Herde	4, 5		5, 6		6	9	6
Anzahl Herdgruppen							
MONO (1)	M				M	---	M
VARIOMAT (2)	V				V	---	V
TRIOMAT (3)	---	---	T <sup>1</sup>	---	--	T	
Herdmaße [mm]							
B	1200	1800	1200	1800	1200	1800, 1200	
T	1600, 2000				2000, 2400		
H	165, 205				230		
H (Auszugsherd)	---	---	200		auf Anfrage		
Gesamtbackfläche [m²]	7,7 - 12	11,5 - 18	9,6 - 14,4	14,4 - 21,6	14,4 - 17,3	32,4 - 43,2	21,6 - 28,8
Backofenmaße [mm]							
B	1620	2220	1620	2220	1700	2600 <sup>2</sup>	2300, 2500
T	2380, 2780		2780, 3180		3180, 3580	3040, 3440	3180, 3580
H	2345		2700		3050	4220	3050
Passend für automatische COMFORT-Lader	---				K, M, G		
Passend für manuelle Beschickungshilfe	SEMILIFT & LOADER PRO				LOADER PRO <sup>3</sup>		

<sup>1</sup> Mit 6 Herden

<sup>2</sup> Ohne Schaltschrank

<sup>3</sup> Ausnahme: COLUMBUS mit 9 Herden

- C** Zweifachbreite Herde: 1200 mm breite Herde
- E** Dreifachbreite Herde: 1800 mm breite Herde
- O** Energieteil oben, erhältlich ab 5 Herden
- 420** 4 Herde, 2000 mm tief
- 96** 9,6 m² Gesamtbackfläche
- M** MONO: eine Temperatur für alle Herde
- V** VARIOMAT: zwei Herdgruppen für zwei unterschiedliche Temperaturen gleichzeitig
- T** TRIOMAT: drei Herdgruppen für drei unterschiedliche Temperaturen gleichzeitig
- H** Mindestens ein zusätzlicher hoher Herd, 205 mm hoch
- A2** 2 Auszugsherde, 200 mm hoch
- ICT** Backofen mit Infrarot Ceramic Technology
- W-TURBO** Zuschaltbare Konvektion, herdweise möglich, Backofen 180 mm tiefer
- STEIN** Alle Herde mit Steinofen-Schamottengewölbe, nicht kombinierbar mit ICT oder W-TURBO
- COMFORT** Ofenausführung für die automatisierte Produktion mit COMFORT-Ladesystemen

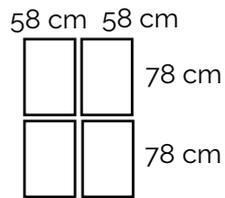


# MODELLE & BACKBLECHBELEGUNG

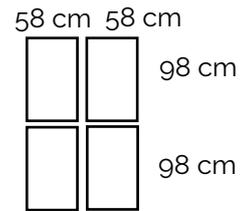


**COLUMBUS C**

T = 1600 mm

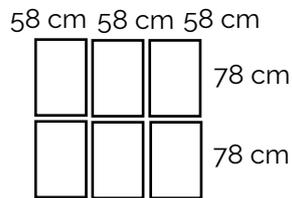


T = 2000 mm

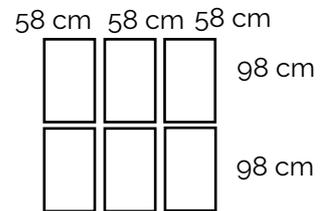


**COLUMBUS E**

T = 1600 mm

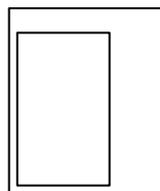


T = 2000 mm



**COLUMBUS COMFORT**

**COLUMBUS COMFORT**



T = 2000/2400 mm

B = 1200/1800/2000 mm

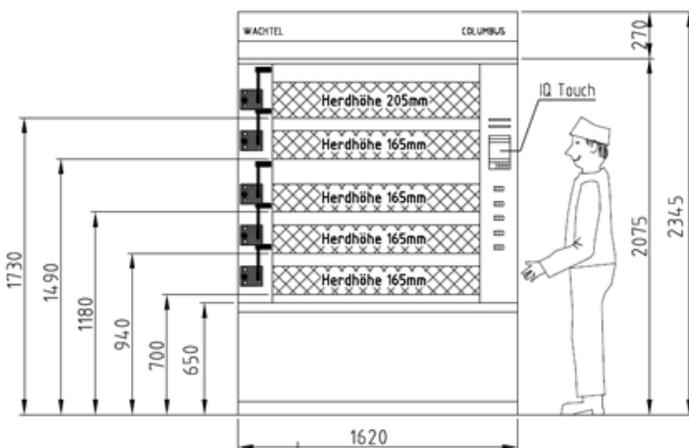


# BEISPIEL – COLUMBUS C 516/96 V

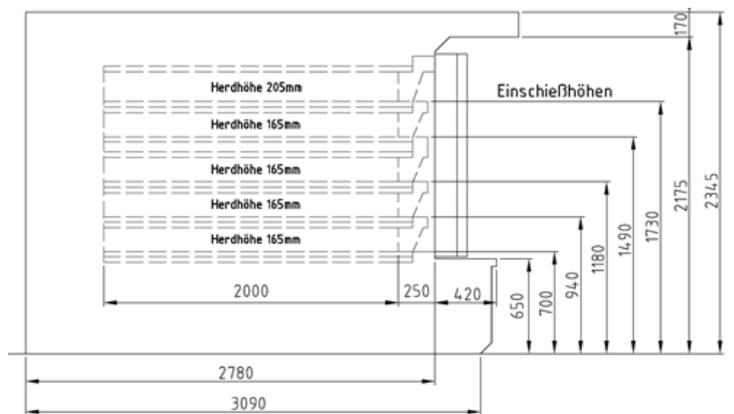
Backfläche: 9,6 m<sup>2</sup>

Heizleistung

8,4 kW



FRONTALANSICHT



SEITENANSICHT



## ATLAS HIGHLIGHTS

- Uneingeschränkte Stikkenwagen-Kompatibilität
- Schnellstartbrenner: Kein Vorspülen, Energie einsparen
- Zwei unterschiedliche Leistungsstufen: Individuelles Backen, Energie einsparen
- Effizienter 5-Zugwärmetauscher (Öl/Gas): Feuerungstechnischer Wirkungsgrad von 93 %
- AUTOPILOT AIR PRESSURE: Stabiler Druck, wetterstabile Backqualität
- Variierbare Umluftgeschwindigkeit im Backprogramm einstellbar
- ECO MULTI STEAM: Schwaden zurückgewinnen, Ressourcen und Kosten einsparen
- 3-fache Wärmeschutzverglasung: Minimierte Wärmeverluste, Energie einsparen
- Ergonomische Leichtlauftür mit Türbremse: Müheloses Öffnen und Verriegeln
- Werkzeuglos aufklappbare Scheiben: Schnell und einfach reinigen
- W-MAGNETIC: Magnetischer Messer- und Handschuhhalter
- LED-Beleuchtung innen und außen: Homogenes Licht, langlebig und energieeffizient
- LED-Statusfernanzeige in Haube: Farblich visualisierter Ofenstatus
- Kompakte, modulare Bauweise: Effiziente Raumausnutzung, rasche Montage
- Dreiseitig anstellbar, bauseits kein Ablauf notwendig: Flexible Stellplatzwahl
- Niedriger Anschlusswert: Reduzierte Leistungsspitzen, öffentliche Energieförderung
- IQ TOUCH 9 Zoll Steuerung
- IQ GREEN LABEL Ökofunktionen
- WACHTEL REMOTE: Allumfassendes Monitoringtool für den PC

ATLAS Standardmodelle	0,8 S	0,8	0,8 XL	0,8 XL2	1,0	1,0 XL	1,0 XL2	1,1	1,1 XL	
Backblechmaße [mm]	600 x 800				600 x 1000			700 x 1100		
Maximale Stikkenwagenhöhe [cm]	1600	1830	1990		1830	1990		1830	1990	
Anzahl Drehteller/Stikkenwagen	1			2	1		2	1		
Stikkenwagenauflagen	16	18	20		18	20		18	20	
Auflagenabstand [mm]	78	83								
Gesamtbackfläche [m <sup>2</sup> ]	7,7	8,6	9,6	9,6 x 2	110,8	12	12 x 2	13,8	15,4	
Backofenstellfläche [m <sup>2</sup> ]	2,5	2,48		4,95	3,00		5,41	3,72		
Ofenaußenmaße [mm]										
B	1535			2155	1705		2320	1900		
T	1620			2290	1790		2440	1950		
H	2340	2560	2720	2960	2560	2720	2960	2560	2720	
Erfdl. Mindestraumhöhe (+ Haube: 120 mm)										
a) Standardausführung	2630	2850	3010	3150	2850	3010	3150	2850	3010	
b) versenkter Ofen B <sup>1</sup>	B	2610	2830	2990	3130	2830	2990	3130	2830	2990
c) geteiltes Umwälzergehäuse <sup>2</sup>	T	2460	2680	2840	---	268β	284β	---	2680	2840
d) Kombination: b) <sup>1</sup> und c) <sup>2</sup>	H	2440	2660	2820	---	2660	2820	---	2660	2820
e) bei liegender Einbringung	H	2892	3100	3200	---	3200	3300	---	3300	3400
Backofenmasse [kg]	1900	2000	2100	2800	2200	2300	3300	2400	2500	
Schwadenleistung [l]	7,0		7,5	12,0	8,5		13,0	9,5		

<sup>1</sup> Fast ebenerdiges Einfahren vom Stikkenwagen, zusätzlich 20 mm Raumhöhe einsparen

<sup>2</sup> Geteiltes Umwälzergehäuse: Raumhöhe einsparen, Einbau/Wartung frontseitig, Anschlüsse Rauchgas/Schwaden hinten

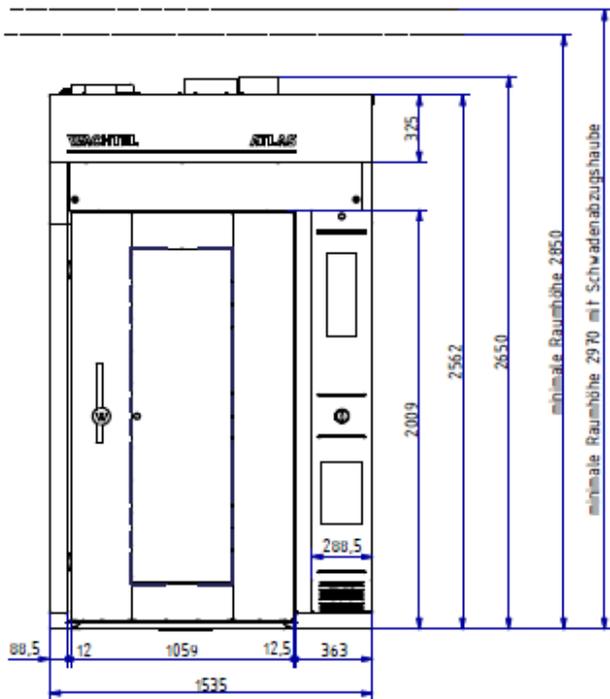
0,8	Backblechmaße: 600 mm x 800 mm
1,0	Backblechmaße: 600 mm x 1000 mm
1,1	Backblechmaße: 700 mm x 1100 mm
XL	Hohe Backkammer für Stikkenwagenhöhen von bis zu 1990 mm
2	2 Drehteller zur Aufnahme von 2 Stikkenwagen



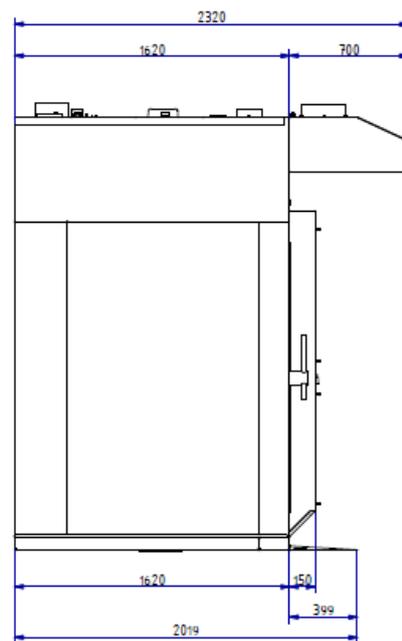
# BEISPIEL – ATLAS 0.8

**Backfläche: 9,6 m<sup>2</sup>**

**Anschlussleistung**  
 Öl / Gas: 70 kW / 400 V  
 Elektro: 55 kW / 400 V



**FRONTALANSICHT**



**SEITENANSICHT**



AT

WACHTEL

ATLAS

WACHTEL

ATLAS

WACHTEL

ATLAS

WACHTEL

15

WACHTEL WACHTEL

LAS

WACHTEL

ATLAS

WACHTE WACHTEL

827  
01:09  
50°C  
130°C

WACHTEL

W  
A  
C  
H  
T  
E  
L

WACHTEL WACHTEL

827  
01:09  
50°C  
130°C

## Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Bäckereiofen, Beladern und Kälteanlagen Made in Germany ein echter Partner des Bäckerei-Handwerks sein zu können. Qualität und Sorgfalt sind unsere Ansprüche, Ingenieurskunst ist 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

**WACHTEL**  
Found in the best bakeries of the world