# INFRA

Zuiniger en
flexibeler werken
voor de hoogste bakkunst

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world

# Betrouwbaarheid en optimaal gebruik van de bakruimte

Bakt u al uw producten besparend, schoon en rustig - zonder onderhoud intensieve brandertechnologie, rookgaskachels en dure uitstootvoorschriften. De elektrisch verwarmde etageoven INFRA van WACHTEL is misschien wel de beste beslissing wanneer bakken samen met elektriciteit ter sprake komt: Hoge flexibiliteit bij het bakken met elektriciteit is slechts één eigenschap die vele bakkers wereldwijd jarenlang waarderen op hun INFRA-ovens - ongeacht in de bakkerij of in de winkel. De elektrische etageoven INFRA: De perfecte oven voor bakkers om een stap voor te zijn op de anderen.

### Modelvariatie

De INFRA biedt ruimte voor het ontwerp van het bakoppervlak: met 4 of 5 bakkamers, in enkele, dubbele of drievoudige breedte, met verschillende haardhoogtes (16,5 - 20 cm) en verschillende haarddiepten (80 - 240 cm) bereikt de INFRA een bakoppervlakte tot 18 m² (INFRA EE 520/180).

### Flexibiliteit

Elk INFRA- etage is een onafhankelijke oven met een eigen slimme IQ TOUCH bediening. Dus verschillende bakwaren zijn tegelijkertijd mogelijk. Afzonderlijke etagebesturing biedt bovendien het hoogste niveau van bedrijfszekerheid.

### Milde warmte

De kern van de INFRA bestaat uit speciale keramische verwarmingselementen die zorgen voor een milde en duurzame warmteoverdracht. Deze verwarmingstechnologie in de INFRA voldoet aan de hoogste normen voor de beste bakkwaliteit.

### Energie besparen

Ter aanpassing aan veranderende behoeften, kunnen etages afzonderlijk worden in- of uitgeschakeld. Het GREEN LABEL-pakket in de IQ TOUCH-bedieningen is ontworpen voor slimme eco-functies. Zo bieden de stand-by functies effectieve energie- en kostenbesparingen.

### Stroombegrenzer

De KW-begrenzer POWER PILOT maakt het mogelijk om het stroomverbruik door de oven in te stellen, evenals het niveau tussen apparaten onderling, tot een maximale waarde door meerdere elektrische etageovens met elkaar te verbinden. Dit is met name handig wanneer de elektrische stroom ter plaatse onvoldoende is of ongewenste stroompieken veilig moeten worden vermeden.

## INFRA AE

Enkele breedte:
eenvoudigweg briljant als extra oven
– bakkamerbreedte: 60 cm –

**INFRA AE 516/48**
4,8 m² bakoppervlakte

## INFRA CE

Dubbele breedte:
de meest verkochte oven in zijn klasse
– bakkamerbreedte: 1,2 m –

**INFRA CE 520/120**
12,0 m² bakoppervlakte

## INFRA EE

Alle goede dingen zijn:
driedubbel breed
– bakkamerbreedte: 1,8 m –

**INFRA EE 520/180**
18 m² bakoppervlakte

# Individueel en comfortabel - tot in het kleinste detail

**Elke etage is een individualist, een onafhankelijke oven met zijn eigen IQ TOUCH bediening.**

INFRA ovens maken het leven gemakkelijker voor ambachtelijke bakkers. De individuele bakkamers zijn onafhankelijk bedienbaar. Daarom kunt u met bijvoorbeeld 5 etages tegelijkertijd tot 5 verschillende soorten producten bakken in één oven - in de INFRA EE 520/180 bijvoorbeeld op een totale bakoppervlakte van 18 m². Dankzij de afzonderlijke regeling van de bovenste, onderste warmte en de hoogwaardige stoomunit, kunt u uw programmaverloop exact aan de vereisten van het betreffende product aanpassen en zo de best mogelijke bakkwaliteit bereiken.

De belangrijkste redenen voor de uitstekende bakresultaten bij INFRA zijn speciale keramische vlakke verwarmingselementen en de 15 mm dikke stenen platen. De bijzonder milde en duurzame warmteoverdracht zorgt voor bijzonder uniforme en reproduceerbare resultaten. De standaard hoogwaardige stoomgeneratoren worden ontkoppeld van de bakkamer en worden afzonderlijk verwarmd. Dat betekent briljante glans op het product dat op het schot wordt geschoten - zonder temperatuurverlies in de etage. Profiteer van het geweldige potentieel dat de INFRA biedt. Creëer een uitstekende bakkwaliteit in het hele assortiment - van gevoelige zoetwaren tot het immer populaire steenovenbrood.

# De steen der wijze voor traditioneel bakken

### Origineel en tijdloos - fijne productiewerk voor ambachtelijke bakkers

Voeding op basis van oorspronkelijk geproduceerd voedsel vindt steeds meer aanhangers. Steenovenbrood straalt authenticiteit en duurzaamheid uit en geniet van toenemende populariteit. Brood gemaakt met de natuurlijke warmteoverdracht van de vuurklei, dit traditionele bakprincipe wordt opnieuw geïntroduceerd in de INFRA STEIN: terug naar het goede, "oude" brood maar met de modernste technologie van onze tijd. INFRA STEIN wordt gebakken op hoogwaardige stenen platen in een speciaal gevormde bakkamer met echte Chamotte.

De hoge warmteopslagcapaciteit van de originele vuurvaste steen maakt langzaam en mild bakken zonder opwarmen mogelijk. Op deze wijze kunnen bakkers het typische rustieke brood maken met een ronde, gelijke korst die sappigheid en aroma behoudt. Stenen brood van de INFRA heeft een veel langere versheid en overtuigt met een volle smaak.

De INFRA STEIN: een herinterpretatie van de beproefde en geteste producten in de toekomst. Hightech ontmoet traditie.

# Geavanceerde toptechnologieën van WACHTEL

## W-TURBO: Er beweegt hier iets.

Stralende warmte van boven en onder, op het juiste moment komt "frisse wind". De IQ TOUCH-bediening maakt het mogelijk met de W-TURBO-functie de succesvolle combinatie van statische en temporeel gecoördineerde bewegende bakruimteatmosfeer. Dit biedt duidelijke voordelen voor de kwaliteit van de producten die uw producten van anderen onderscheiden:

- Overal gelijke korst
- Uitgesproken smaakvorming
- Korstvorming bij aanvang bakproces
- Malse knapperigheid
- Zachte kruimel
- Langere versheid

Elk van de INFRA W-TURBO etages heeft moderne circulatiemotoren en een geavanceerd luchtbehandelingssysteem binnenin. De convectie wordt automatisch ingeschakeld volgens de instellingen in het bakprogramma van de IQ TOUCH bediening. Dus, in de INFRA W-TURBO kan tegelijkertijd knapperige producten met minder knapperige producten gebakken worden. Een ander voordeel is dat boven- en onderwarmte effectiever worden gebruikt, wat tussenverwarmingsfasen kan inkorten om sneller snel achter elkaar in te voegen.

## ICT: Infrared Ceramic Technology.

ICT staat voor het gebruik van een speciaal ontwikkeld functioneel keramiek in de bakruimte, waarmee een optimalisatie van de conventionele warmtestraling wordt bewerkstelligt. De infraroodstraling, op maat gemaakt in zijn golflengte afgestemd op de behoeften van producten, is in staat om direct door de deeghuid in de deegkern te dringen. De gewenste kerntemperatuur wordt sneller bereikt. Met ICT kan de kwaliteit van uw producten worden verhoogd en tegelijkertijd energie en kosten worden bespaard:

- Tot 30% beperkt bakverlies
- Tot 10% meer volume
- Zachte kruim
- Langdurige versheid
- Gelijkmatige celstructuur ook in de rand
- Levendig gebruinde korst
- Fijn knapperige korst
- Tot 10% minder meelgebruik
- Tot 30% energiebesparing

INFRARED CERAMIC TECHNOLOGY
ICT
INSIDE

WACHTEL
GENERATION IQ

**Intuïtieve bediening – zoals bij uw smartphone**

- 999 Automatische programma's, (10 bakfases)
- Hoge resolutie 7" Grafische-TFT Display
- Touch-functie, functioneert ook met meel bestrooide handen
- Grafische weergave van temperatuurgradiënten
- Individuele gebruiksaanpassing, zoals menu, productfoto's, signalen en logo
- AUTO COPY: automatische bakprogrammasynchronisatie
- Beeldschermvergrendeling voor reinigingsdoeleinden
- Kostenloze software updates (internettoegang vereist)
- Verbinding met WACHTEL REMOTE, het machine- en bedrijfsoverkoepelende monitoringtool
- Tutorial Mode: leervideo's direct aan de besturing

**GREEN LABEL Energie bespaarpakket:**

- SMART START: "effectieve" bak stand-by tijd (oven is compleet opgewarmd)
- STANDBY ECO: Tijdelijke uitschakeling van de oven met instelbare "stand-by tijd"
- ECO SAFE: automatische temperatuurverlaging bij onvoorziene pauzes
- POWER PILOT: aansluitwaardebegrenzing

WACHTEL IQ TOUCH
Afzonderlijke etagebedieningen
WACHTEL REMOTE
Uitstekend beeld
WACHTEL
INFRA
Afzonderlijke hoogwaardige stoomunits
Keramische verwarmingselementen
Automatiseringstechnologie: SEMILIFT of COMFORT
– op verzoek –
Zelfdragende uitreketage
– op verzoek –
Gasdicht gelaste bakkamers

# KWALITEIT ZONDER COMPROMISSEN

### Stil, schoon en bedrijfszeker
Tot een minimum gereduceerd geluidsniveau, geen onderhoud dat brandertechnologie vereist en rookgascirculatiemotoren, geen uitlaatgassen of verontreinigende stoffen, eliminatie van dure haarden, geen strikte emissie-eisen of kostbare emissiecontroles

### Flexibel
Alle etages afzonderlijk te bedienen, boven- en onderwarmte en stoomunit afzonderlijk te bedienen

### Hart van keramiek
Keramische verwarmingselementen met duurzame, zachte warmte voor een hoge bakgelijkmatigheid.

### Steenplaat
Etageoppervlakten uit steen met optimale warmteopslagcapaciteit

### Glansuiterlijk
Krachtige, afzonderlijk verwarmde stoomunit met extra groot verdamperoppervlak voor rijke stoom tijdens elk bakproces

### Capaciteitsaanpassing
Afhankelijk van uw behoeften kunt u uw etages afzonderlijk in- of uitschakelen en zo energie besparen

### Bedrijfszeker
Corrosiebestendige etages gemaakt van FAL-plaatwerk, gasdichte gelaste bakkamers - zonder gebruik van slijtgevoelige schroefverbindingen en afdichtingen

### Gemakkelijk in onderhoud en duurzaam
Voor- en buitenbedekking volledig gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal

### POWER PILOT
Krachtstroombegrenzer met meerdere apparaten om ongewenste stroompieken te voorkomen

### IQ TOUCH
Slimme, netwerkbare bediening met TOUCH-functie

### IQ GREEN LABEL
Verschillende energiebesparende functies met stand-bymodus en stand-bytijd voor bakken

### WACHTEL REMOTE
Allesomvattend, integraal remote management monitoring tool met real-time toegang tot alle WACHTEL GENRATION IQ apparaten voor een perfecte transparantie, kwaliteitsborging, de verbetering van de energie-efficiëntie en moeiteloze procesoptimalisatie.

**Varianten:**

### INFRA W-TURBO
Aansluitbare, getimede convectie in de oven met meerdere niveaus voor unieke producten en een breed assortiment

### INFRA ICT
Geoptimaliseerde infrarood warmtestraling voor lagere bakverliezen en energiebesparende effecten

### INFRA STEIN
Origineel steenovenbrood gebakken uit de koepelgevormde bakkamer met Chamotte op echte stalen ovenplaten

### Uittreketage
Zelfdragende uittreketage voor een goede overzicht en comfortabel, energiebesparend werken

### INFRA COMFORT
Ontworpen voor (volledig) geautomatiseerde bedrijfsprocessen met COMFORT laad- en lossystemen (tot 6 etages, tot 25,92 m² totaal bakoppervlak)

WACHTEL
INFRA

| INFRA | AE | CE | EE |
|---|---|---|---|
| Aantal etages | 4 - 5 | 4 - 5 | 4 - 5 |
| Aantal etages met COMFORT beladers | max. 6 | max. 6 | max. 6 |
| Etageafmeting [mm] B | 600 | 1.200 | 1.800 |
| D (Versch. dieptes mogelijk) | 800-2.000 | 800-2.000 | 1.600-2.000 |
| D (modellen met COMFORT beladers) | | 2.400 | 2.400 |
| H | 165 | 165 | 165 |
| H Uitreketage | 200 | 200 | 200 |
| Bakoppervlak [m²] | 1,92 - 6 | 3,8 - 12 | 11,5 - 18 |
| Ovenafmeting [mm] B | 1.155 | 1.750 | 2.400 |
| D (Versch. dieptes mogelijk) | 1.590-2.880 | 1.590-2.880 | 2.410-2.880 |
| D (modellen met COMFORT beladers) | | 3.280 | 3.280 |
| H | 2.345 | 2.345 | 2.345 |
| Verhittingsbron | Stroom | Stroom | Stroom |

## INFRA

Premium baktechniek sinds 1923

WACHTEL is de traditie en toekomst van de baktechniek. Wij zijn trots om sinds 1923 met bakovens, laders en koelsystemen – made in Germany- als een echte partner van ambachtelijke bakkers op te kunnen treden. Kwaliteit en zorgvuldigheid zijn onze waarden, ingenieurskunst onze drijfveer en klantenservice is onze passie.

*Technische wijzigingen voorbehouden. 02/2018

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

Spronk
BAKKERIJMACHINES
Kortestraat 2, 6673 BJ Andelst
Phone +31 488 452051
info@spronkbakkerijmachines.nl
www.spronkbakkerijmachines.nl

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world