



Koeltechniek

De modernste koeltechniek
voor meer smaak en maximale
houdbaarheid



WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Kwaliteit in plaats van compromissen

COOL RISING stelt u in staat om op elk moment van de dag bereide deegstukken direct uit de koeling af te bakken en op die manier de gehele dag eenvoudig en ongecompliceerd een algemeen hoge kwaliteit en versheid van uw bakwaren te garanderen.

Na de productie worden de deegstukken zonder tussengaring in de COOL RISING installatie geplaatst. Daar vindt het programma gestuurde afkoelen en garen in dezelfde cel plaats. Door minimale temperatuurverschillen tussen deegkern en -buitenkant wordt het uitdrogen en bederven

van de deegstukken vermeden. Bovendien wordt een vochtverplaatsing naar het koudste punt van de installatie, de verdamper, vermeden. De gecontroleerde, langzame afkoeling garandeert een optimale ontwikkeling van uw deegstukken tot de gewenste gaarheid. Alle smaakmakende enzymen en stoffen werken actief en gecontroleerd verder.

De COOL RISING installatie werkt individueel op uw behoeftes afgestemd en is perfect aan uw productie en eisen aangepast.



Op elk moment afbakbare producten zonder verdere eindgaring voor meer smaak, versheid en kwaliteit

Een goed verloop – eenvoudig en zeker

Controle gestuurd afkoelen en garen van deegstukken met zo klein mogelijke temperatuurverschillen tussen de kern en de buitenkant van de deegstukken.

Krachtig stoomapparaat – bevochtiging doormiddel van kraanwater

Het water wordt direct uit een warmwaterkraan verneveld. De kleine waterdruppeltjes worden goed verdeeld. Er ontstaat geen stilstaand water – vervuiling is uitgesloten. COOL RISING werkt boven het vriespunt, daardoor kan er ook tijdens de afkoelfase verneveld worden.

Luchtgeleiding voor optimale productgelijkmatigheid

Hoge luchtgeleiding bij kleine luchtsnelheden garandeert een snelle koelteoverbrenging bij een optimale atmosfeer, zonder uitdroging.

Geen diepvries of schokken

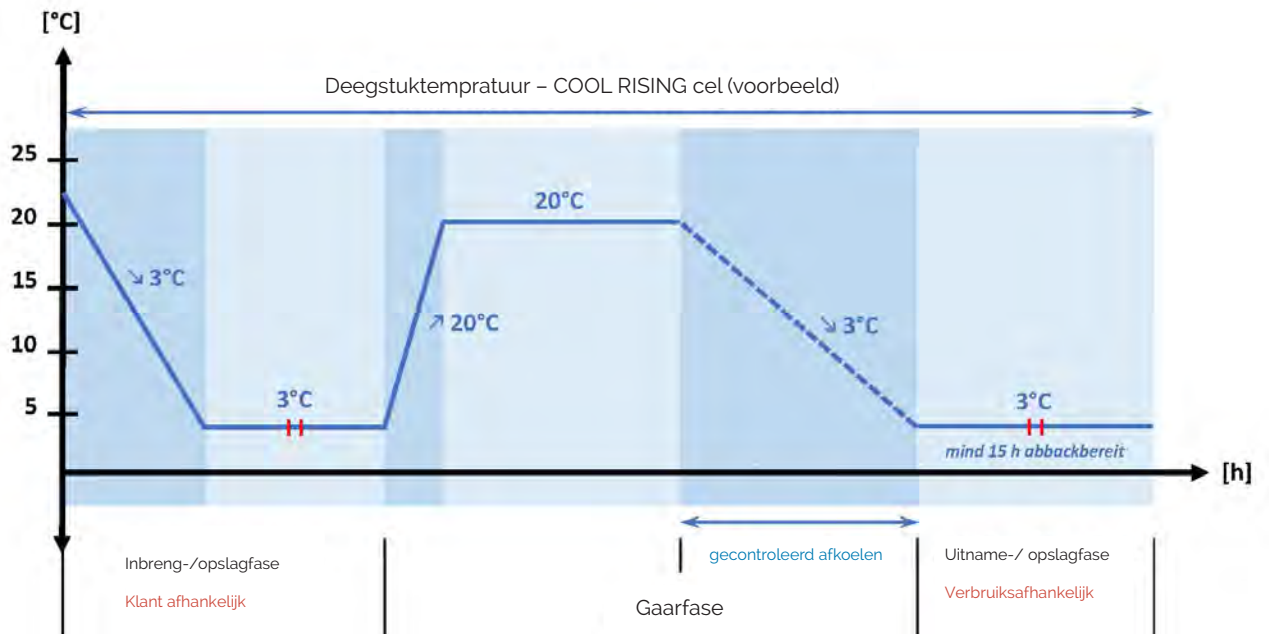
Bij het bevriezen van gegaarde deegstukken is het gevaar van een krimpingsproces niet uit te sluiten. Alleen met schokken kan het krimpen verhinderd worden. COOL RISING ziet af van schokken door gecontroleerd en langzaam afkoelen met vastgestelde tijdsafloop.

Gereduceerde investeringskosten

Met COOL RISING vindt het garen en afkoelen in een en dezelfde cel plaats. Zo vervallen de kosten voor een extra shockvriezer.

COOL RISING

Op elk moment afbakbare, reproduceerbare producten zonder verdere eindgaring

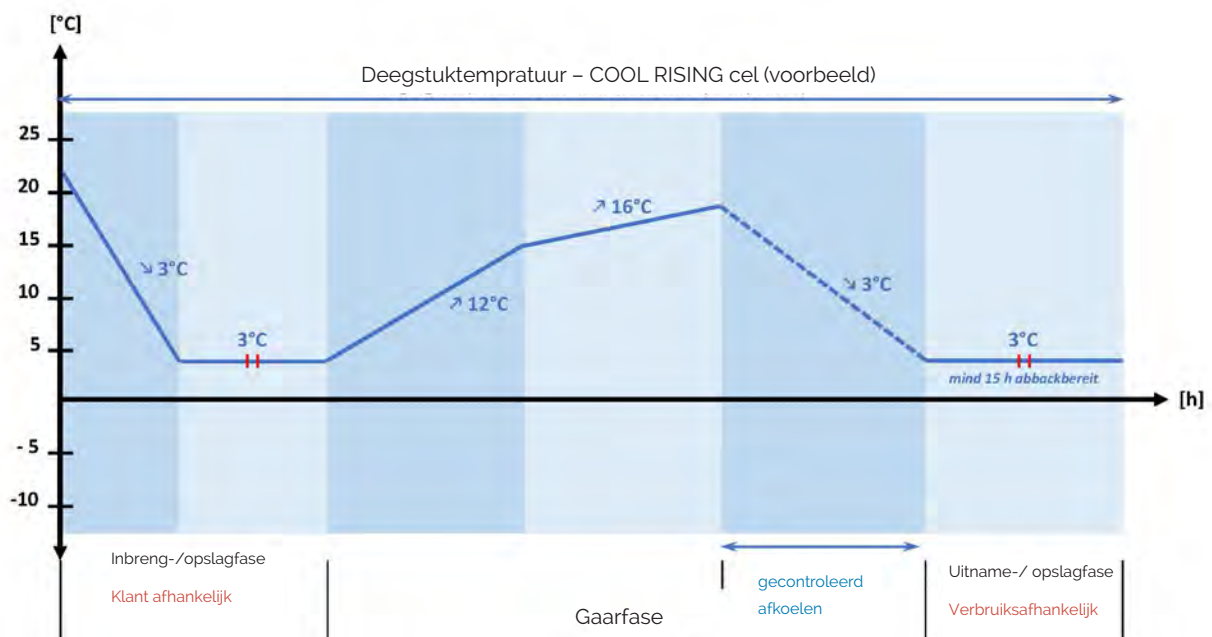


COOL RISING PLUS

De technologie voor innovatieve ketens



De automatische drukwand maakt het mogelijk om, deegstukken in een en dezelfde cel zowel snel af te koelen als aansluitend bij zachte koelte op te slaan.



Zonder eindgaring in de winkel - voor dagelijks gelijkblijvende goede kwaliteit

De verse deegstukken worden direct uit de broodje-installatie – in gestapelde delen in de COOL RISING PLUS cel geplaatst. Dit kan over meerdere uren gedaan worden.

Het gecontroleerd langzaam afkoelen en garen – in dezelfde cel – word door middel van kernthermometers exact en met betrouwbaarheid in de gaten gehouden. Na dat de gedefinieerde streeftemperatuur bereikt is gaat het programma over in de opslag-fase, waarbij de deegstukken bij 3°C en nauwelijks meetbare luchtbeweging rusten en tot 24 uur uit de koeling genomen kunnen worden. De gegaarde en

stabiele deegstukken kunnen binnen 2 uur zonder noodzakelijke verdere koeling naar de filialen vervoerd worden.

In de winkels kunnen de deegstukken de gehele dag in een standaard koelkast opgeslagen worden een rijskast is niet nodig – de eindgaring vervalt. Profiteer van de kortere doorlooptijden en snellere reactietijden bij de point-of-sale en geniet van de dagelijks reproduceerbare hoge kwaliteit en versheid van uw bakwaren – onafhankelijk van het verkoop-personeel.



De bakker drukt alleen nog op start. De rest verzorgen de IQ COOL besturing en de deegkernthermometers.

Kwaliteitswaarborging en productiviteitsverhoging

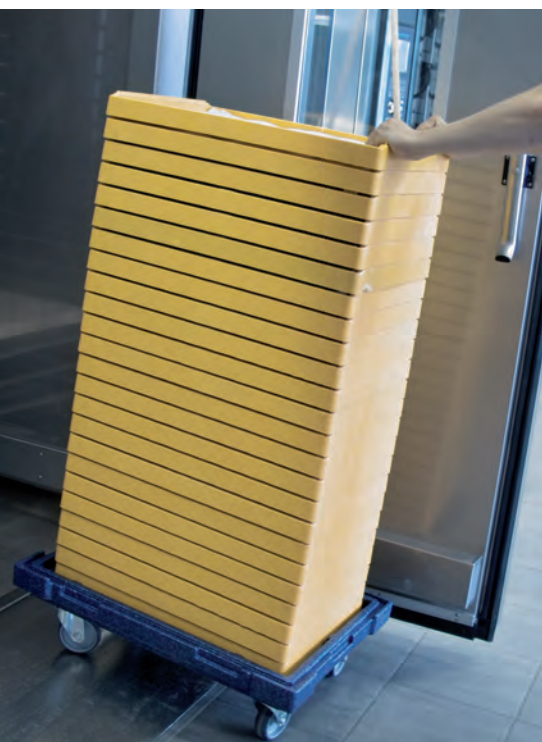
Bakkers gebruiken lange termijn beheer voor de dagelijkse werkzaamheden, om de productie te versoepelen en op het verkooppunt, door altijd op tijd bakklare deegstukken aan te leveren en altijd verse, brede bakprogramma's aan te kunnen bieden. Het verkooppersoneel wordt ontlast. Alle relevante procesparameters worden in werking gezet en gemeten.

Precieze procesbesturing tot de gewenste eindgaring doormiddel van kerntemperatuurmeting

De kerntemperatuurvoeler is gebruiksvriendelijk in de cel bevestigd. De afkoelingsvoorgang wordt uiterst exact geregeld, deegstukken worden op de komma precies gegaard.

Bespaar op investeringskosten, tijd en energie

Het afkoelen en opslaan van deegstukken in de bakkerij gebeurt met de plaats besparende COOL RISING PLUS cel – geen moeizame bevestiging van planken. Rijskast en eindgaring in de filialen vervalt.





Langetermijnsoplossing voor Premi-um-bakproducten en kwaliteitsgeoriënteerde bakkers

Feiten:

- geschikt voor alle deegsoorten
- Vrij kiesbaar plusbereik

Standaard:

DEWA luchtgeleiding systeem, een garantie voor gelijkmatige luchtcirculatie en een ideaal binnenklimaat. De, van de stoominstallatie afgezogen damp, wordt onmiddellijk door de binnen lucht overgenomen. Hygiënische zekerheid door zoetwaterverneveling zonder stilstaand water.

Zachte afkoeling voor een overtuigende kwaliteit

Lange koelingstijden met een variabel plusbereik tot 20°C zorgen in verbinding met het WACHTEL kraanwater-stoomsysteem elke keer voor optimaal vervaardigde deegstukken.

De WACHTEL halfautomaat maakt het mogelijk om de deegstukken over lange periodes – afhankelijk van de eisen van de productie of verkooplocatie – bereid te hebben. Het programma ondersteunende, automatische ontdooiingsproces werkt met, voor het product, zachte temperatuur overgangen.

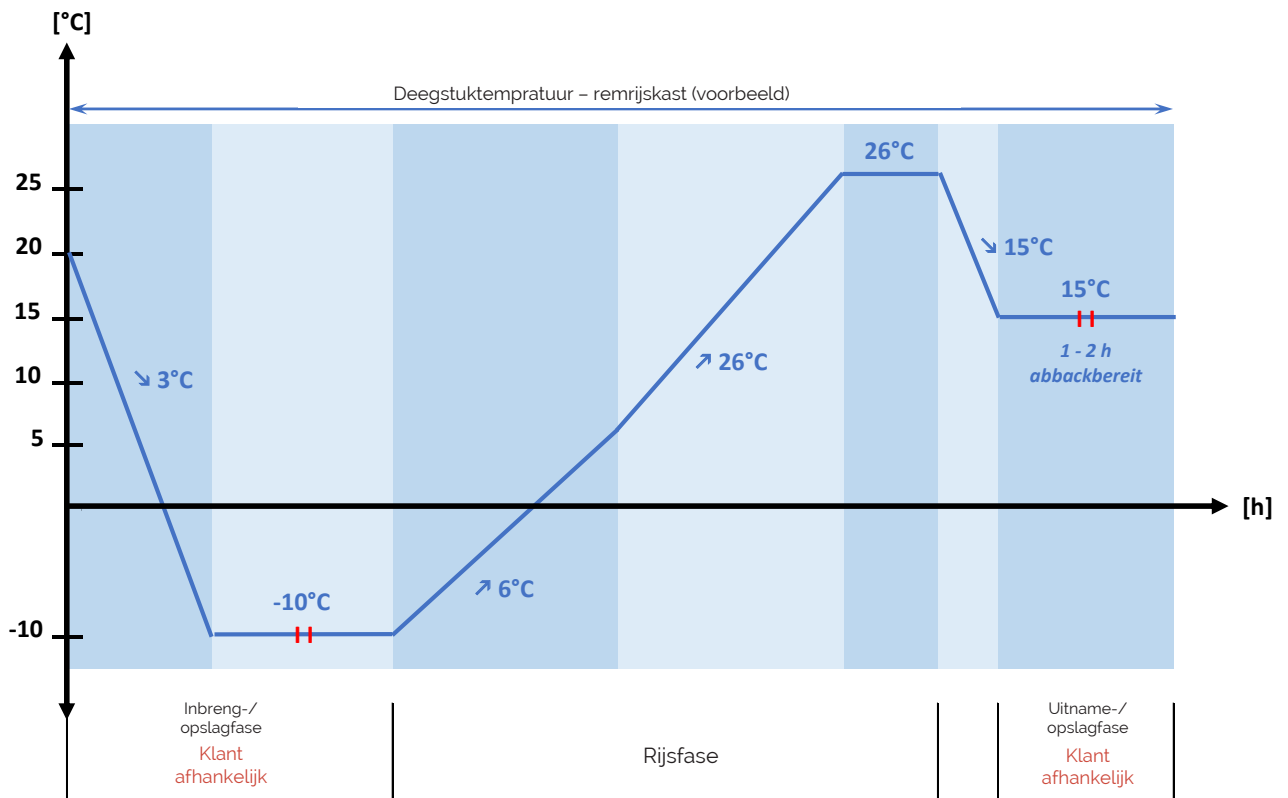
Het verdampingsoppervlakte met grote diameter en het slim werkende lucht geleidingsysteem garanderen ideale condities en verhinderen de uitdroging van de deegstukken.

Vereenvoudigde besturing

De IQ COOL besturing garandeert dat alle ingestelde parameters precies en zeker doorlopen worden en dat er altijd een gelijkmatig gegaard, hoogwaardig product ter beschikking is: uiterlijk en korst evenals aroma en smaak zijn van overtuigende kwaliteit.

COPRO REMRIJSKAST

De opslagkast voor lange termijnvoeringen in klassieke stijl



IQ COOL – een geraffineerde besturing voorbereid op alle uitdagingen

IQ COOL – overzichtelijk en slim

- Grote 10 inch TFT grafische beeldscherm met hoge resolutie in de deur
- Briljante kleuren en hoge kijkhoekstabiliteit
- Capacative Touch functie
- Intuïtieve bediening

Grote prestatie

- 10 in de praktijk geteste standaardprogramma's
- 8 vrij programmeerbare programmastappen
- Automatische operationele gegevensregistratie
- Temperatuurregistratie (HAACP)
- Registratie en grafische weergave van het procesverloop
- Installatie in de deur ergonomisch op ooghoogte
- Netwerktogang: LAN, W-LAN (extern toegangspunt)
- Gratis software-updates
- Mogelijkheid voor intern en extern onderhoud op afstand
- Automatische e-mailmeldingen
- Voorbereid voor WATCHTEL REMOTE, het allesomvattende monitoringsysteem op afstand



Een besturing – zes toepassingen

Een en dezelfde besturing voor alle toepassingen van conditioneren in de bakkerij

1. Shock vriezen
2. Deegbewaren
3. Koelen
4. Rijzen
5. COOL RISING
6. COOL RISING PLUS



COBOX

Kastsysteem voor de opslag van verse, bevroren en/of half klare bakwaren



KLAAR VOOR GEBRUIK, PLAATS BESPAREND EN EFFICIËNT

COBOX VA

De COBOX VA maakt volautomatisch rijzen, vertragen van het rijzen en rijsonderbreking van verse deegstukken mogelijk.

Temperatuurbereik:	-25°C tot + 40°C
Aantal bakplaten:	Afhankelijk van wagens
Optioneel:	COOL RISING
VA-6080-5:	B/D/H (mm): 780/1120/2670
VA-6080-5/B:	B/D/H (mm): 960/1000/2290

COBOX HLF

De COBOX HLF is voor het 'shock vriezen' van verse deegstukken en voor lange opslag van bevroren deegstukken en half klare bakwaren.

Temperatuurbereik:	+5°C tot - 25°C
Aantal bakplaten:	Afhankelijk van wagens
HLF-6080-5:	B/D/H (mm): 780/1120/2670
HLF-6080-5/B:	B/D/H (mm): 780/1120/2670

Standaard

- IQ COOL besturing
- Verrijdbaar of uitschuifbare lades
- Uit geborsteld RVS
- Voor bakplaten 600 x 400 mm of 600 x 800 mm
- Binnenkant deur met klimscharnieren en deursluitvergrendeling
- Automatische ontdooiing





COSCHOCK SWIFT:

- Conserveringscapaciteiten tussen 26 Kg en 210 Kg per uur – meer op aanvraag
- Voor het conserveren van verse deeg producten, gerezen deeg producten, taarten en gebak
- LWS-Luchtvoeringssysteem. (Lamellenwand)

COSCHOCK FLASH:

- Conserveringscapaciteiten van 85 Kg tot 480 Kg per uur – meer op aanvraag
- Voor het conserveren van verse deeg producten, gerezen deeg producten, taarten en oven hete producten tot +80°C.
- Directe luchtvoering

IQ COOL besturing

Temperatuurbereik: -35°C tot -10°C

Effectief conserveren van bakwaren en deegstukken

COSCHOCK conserveringssysteem voor het gebruik van vrieswagens en shock vriezen van volledig gegaarde en gebakken deegstukken evenals vers afgebakken bakwaren op de gewenste temperatuur voor de aangesloten opslag brengen of voor het verpakken van uw producten.

Met een solide RVS constructie van 3 mm dik, kunt u een zeer krachtige koeltechniek verwachten, die zich al 30 jaar bewezen heeft.

Bevriezen zonder kwaliteitsverlies en klaar voor de opslag van verschillende producten. Dankzij de

grootschalige verstuivers en de 120 mm dikke isolering van alle panelen worden bakwaren professioneel en veilig bewaard.

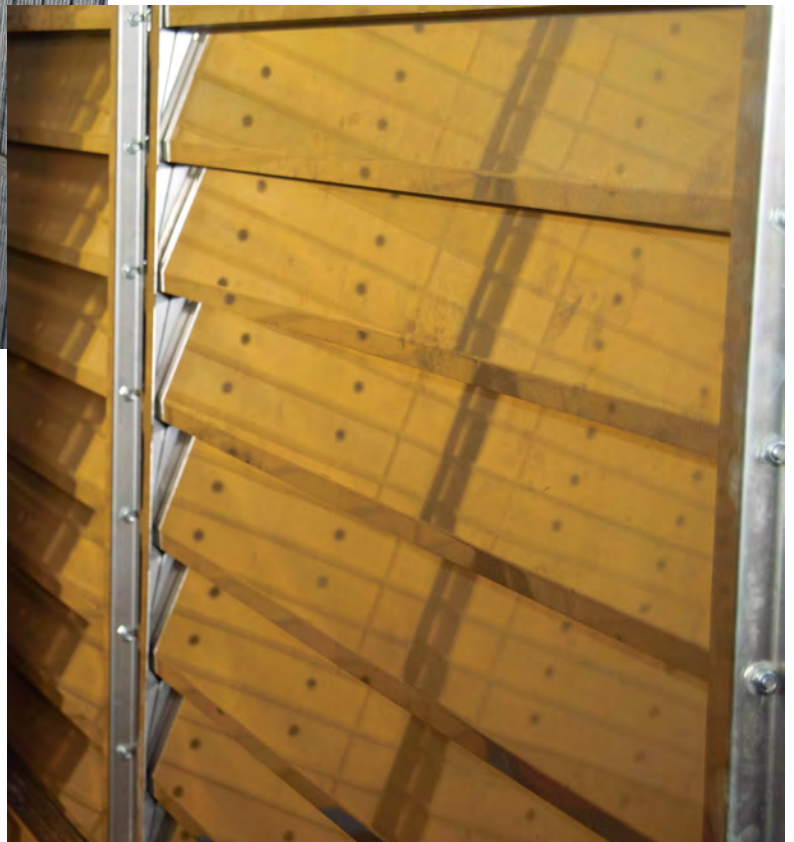
Uw **COSCHOCK** systeem is ook met verstuiving-luchtregeling, temperatuuruitleiding volgens precieze thermometers of als doorschuifmodel met een lopende band en bijkomende deuren of automatische schuifdeuren beschikbaar.

COSCHOCK

Conserveringssysteem met hoge drukstand- of blokverdamer voor bakkerijen op premium niveau



COSCHOCK FLASH
Hoge druk verstuiver



COSCHOCK SWIFT met lamellenwandsysteem en
blokverdamer

COSERV

productconserveringsysteem van de hogere klasse



COSERV K-systeem

Langdurige opslag zonder kwaliteitsverlies

Of het nou volledig gegaarde, ongegaarde of verse bakkerij en banketbakkerijproducten zijn, de COSERV kast biedt het juiste diepvriessysteem en in het aparte "shock" vak van de COSERV E ook het snel koelen voor het zo snel mogelijk bereiken van de gewenste opslag- of verpakkingstemperatuur.

Omgeven door een solide RVS behuizing wordt u krachtige koeltechniek geboden – demonteerbaar maar toch duurzaam en betrouwbaar.

Door de hoge luchtvochtigheid en de lage luchtsnelheden worden ook de meest kwetsbare (banket) bakkerijproducten veilig geconserveerd.

De grootschalige verdampers en de 120 mm dikke isolering van alle panelen maakt professionele conservering van bakwaren verdeelbaar over, tot wel 480 platen.



COSERV K-Serie (diepvries-opslag)

Voor de veilige en langdurige conservering van verse deegstukken, taarten en bakwaren.

Temperatuurbereik: -25°C tot -10°C

Max. aantal bakplaten bij 35 mm (600x400 mm): 480

K-4 B/D/H (mm): 1990/1110/2540

K-6 B/D/H (mm): 2865/1110/2540

K-8 B/D/H (mm): 3740/1110/2540

K-10 B/D/H (mm): 4615/1110/2540

COSERV E-Serie (diepvriestkasten en shockvriezers)

De COSERV E onderscheidt zich door een apart "shock"-vak. Dus kunt u uw premium-bakwaren ook versneld bevriezen. Naar wens voeren wij het "shock"- vak ook met een kernthermometer uit voor meer precisie.

Temperatuurbereik: -35°C tot -5°C

Max. aantal bakplaten bij 35 mm (600x400 mm): 480

Optioneel: Kernthermometer

E-3 B/D/H (mm): 2165/1180/2340

E-5 B/D/H (mm): 3040/1180/2340

E-7 B/D/H (mm): 3915/1180 of 13335/2340

E-9 B/D/H (mm): 4800/1335/2340



Standaard

- IQ COOL besturing
- Automatische ontdooiing
- Voor bakplaten 600 x 400 mm of 600 x 800 mm
- Koelaggregaat met grootschalige condensators voor omgevingstemperaturen van tot en met 43°C



Foto: Bakkerij Puppe / COPRO VA voor 20 wagens

Individueel koelbeheer voor deegstukken met premium kwaliteit

COPRO VA

Voor volautomatisch vertraagde rijzing, rijsoonderbreking en rijzen van verse deegstukken met een stoominstallatie

Behuizing cellen:	Binnen en buiten van RVS
Bodem:	3 mmdik RVS
Temperatuurbereik:	-25°C tot +40°C
Luchtvochtigheid:	ca. 45% - 99%
Besturing:	IQ COOL
Luchtgeleiding systeem:	DEWA
Optie:	ultrasone luchtbevochtigers

COPRO TL

Voor het langdurig conserveren van verse deegstukken, taarten en bakwaren.

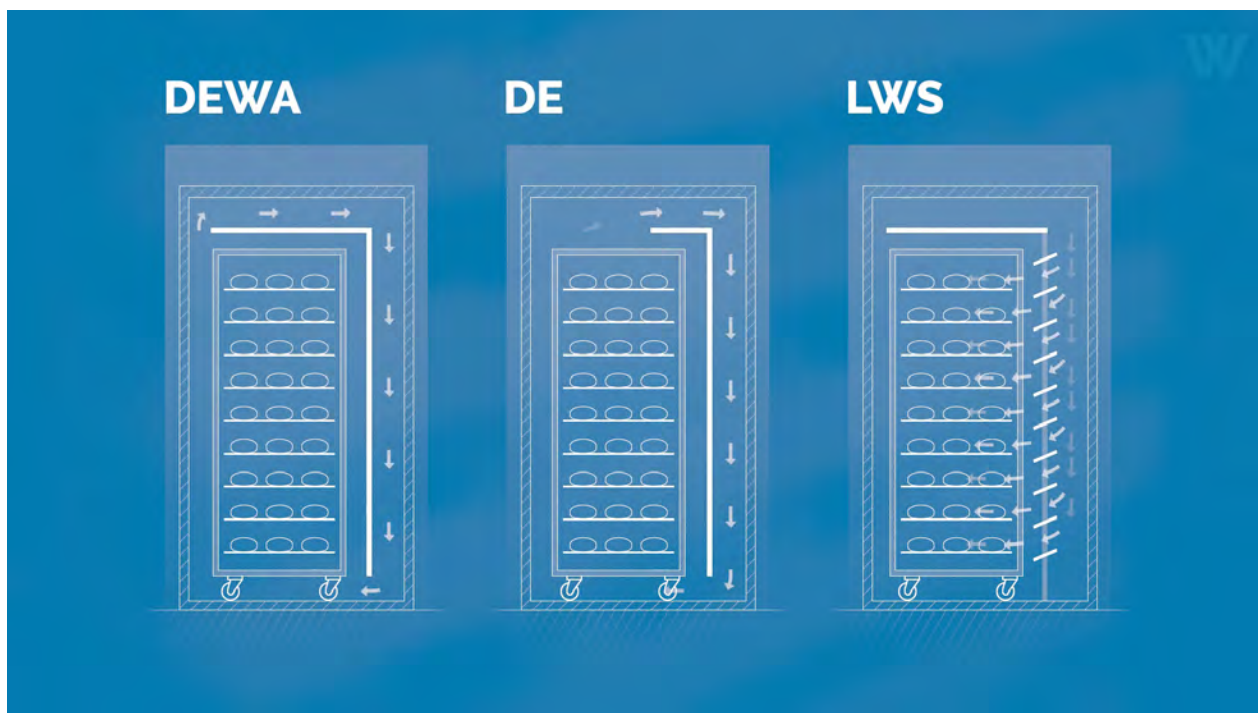
Bodem:	3 mm RVS plaat
Temperatuurbereik:	-25°C tot +5°C
Besturing:	IQ COOL
Luchtgeleiding systeem:	DE
Optie:	Snel koelzone TL-A met halfautomaat (zonder bevochtiging)

COPRO KLI

Voor het koelen van verse deegstukken, taarten en bakwaren

Bodem:	3 mm RVS plaat
Temperatuurbereik:	+10°C tot 0°C
Besturing:	IQ COOL

LUCHTGELEIDINGSSYSTEMEN



DEWA

Het DEWA-systeem bereikt met zijn variabele luchtbeweging snelheid een gelijkmatige afkoel- en verwarmingskracht binnen de gezamenlijke ruimte. Daardoor wordt een bijna 100% gelijkmatigheid bij het rijzen van de producten bereikt terwijl het ontvellen van de deegstukken haast uitgesloten is.

DE

Speciaal voor deegopslag cellen (DO) en deegopslag cellen met halfautomaat (TL-A), wordt de luchtstroom vanaf de verdamper over de drukwand verdeeld en tussen het cellenpaneel en de drukwand over de schotten en onder de bakwagen geleid. Door de opening van de dekplaten wordt de lucht aan het einde van de bakwagen weer aangezogen.

LWS

Het LWS-systeem leidt de lucht tussen de isolatiewand en de lamellen naar elke individuele plaat in de bakwagen. Zo wordt de warme lucht van de koude lucht gescheiden. Een uitwisseling vindt slechts bij de verdamper plaats. Dit systeem zorgt in de wagen voor een absoluut gelijkmatig koelvermogen.

ISOLERING

De kern van het paneel bestaat uit polyurethaan (PUR), het op dit moment beste isolatiemateriaal voor isolering van koelruimtes. We gebruiken een uiterst milieuvriendelijk, op water gebaseerde Purschuim, die volledig FCKW-, HFCKW- en KFKW-vrij is en vanzelfsprekend aan de EU-voorschriften voldoet. Het grote ruimgewicht van 40 tot 45 kg/m³ verbeterd de al uitstekende isolerende eigenschappen nog beter. De isolatiediktes reiken afhankelijk van de toepassing van 80 mm (koeling) tot 150 mm (diepvries). De minimalisering van de energiekosten is hiermee gegarandeerd.



SETTI
FOC

Gubana
Banarese
€ 1,39 / kg

Cian
Banarese
€ 1,39 / kg

ENERGIEBESPARING & WARMTETERUGWINNING

Het bakkersvak – een ambacht met veel energie- verbruik

Door een voorzichtige omgang met energie en andere middelen kunt ook u eraan bijdragen om de toekomst van uw onderneming veilig te stellen en tegelijkertijd een gezond milieu voor iedereen te behouden.

Er komt steeds meer aandacht voor het kiezen voor energie efficiënte producten. Koude compositiesystemen onderbouwen het WACHTEL concept voor een zo goed mogelijke energiebalans. Door steeds stijgende energiekosten betaald de investering in energiebesparende werkwijzen zich snel terug.

Een methode om uw verbruikskosten te laten dalen is de warmteterugwinning, door middel van het gebruik van de afvalwarmte van de koelinstallaties. We stellen voor u graag een uitgebreid, op uw afgestemd, concept op en leveren daarvoor de juiste techniek.

Een ander mogelijkheid om uw bedrijfskosten te laten dalen is gebaseerd op het geschikte gebruik van koeltecomponenten: FU-geregelde lucht compressor motoren, die uw vermogen moeiteloos aan de behoeftes aanpassen, maar ook cellenbehuizing met de beste isolatiewaarden zijn bij ons standaard.

Om te zorgen dat de kou daar blijft waar die hoort, bieden wij onze klanten luchtsluiers, klapdeuren en beschermingsgordijnen, waarmee een onnodige warmtetoever bij het betreden van de cel vermeden wordt.

KWALITEIT, ONDERHOUD & SERVICE

Top-service voor Wachtel klanten

De jarenlange ervaring in koeling garandeert techniek van de beste betrouwbaarheid en de hoogste functionaliteit.

Natuurlijk zijn onze machines zodanig geconstrueerd dat u een zo groot mogelijke bedrijfszekerheid en levensduur geboden wordt. Hoogwaardig RVS, een solide beugel stootbescherming in plaats van een eenvoudige kunststoflijst, een grotendeels onderhoudsvrij stoomsysteem, dat zich met zoetwater zelfstandig reinigt, daarbij hoogwaardige koelmachines en condensoren en de solide cellenstructuur – alle details, die u rustig laten slapen.

Met de op afstand controleerbare WACHTEL CONTROL bieden wij u extra zekerheid.

Om te zorgen dat de machine altijd betrouwbaar aan uw behoeftes voldoet, raden wij regelmatig onderhoud aan via onze eigen en regelmatig geschoolde servicemonteurs.

Na de gezamenlijke planning van uw individuele koeling concept verzorgen wij de volledige uitvoering van de op maat gemaakte oplossing. Wachtel koelinstallaties verbinden efficiëntie en zachte bakkerijprocessen met de hoogste hygiënestandaards en hoge flexibiliteit door de gebruiksmogelijkheden van verschillende – ook natuurlijke – koelvloeistoffen.

Uniek en baanbrekend hebben we in 2012 een van de beste CO₂-propaan cascadecomposities van de bakkerijkoelingen volledig ontworpen en gebruiksklaar opgeleverd.

Premium baktechniek sinds 1923

WACHTEL is de traditie en de toekomst van de baktechniek. Wij zijn erg trots om, sinds 1923 met bakovens, laders en koeltechniek Made in Germany een partner te zijn voor de ambachtelijke bakker. Kwaliteit en zorgvuldigheid zijn onze waarden, ingenieurskunst onze drijfveer en het helpen van klanten onze passie.



WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden | Germany
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