



THERMICO PLUS

Snacks und Backwaren,
die glänzen

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



THERMICO PLUS

Erwarten Sie mehr! Backqualität, die „snackt“.



Der THERMICO PLUS ermöglicht es, auf kleinen Raum bis zu 3,1 m² Backfläche zu schaffen. Mit diesem vielseitigen Umluft-Backofen bedienen Bäcker das wachsende Snack-Geschäft perfekt. Gekühlte und gefrorene Teiglinge verwandelt der THERMICO PLUS in glänzende Croissants oder leckere Brötchen mit knackiger Kruste.

Wie ist das möglich?

Innovatives Schwaden-Dualsystem

Die Kombination von zwei unterschiedlichen Dampferzeugern ermöglicht eine gebäckspezifische, exakt dosierbare Schwadengabe. Es stehen sowohl ein externer Schwadenkasten als auch ein interner Schwadenerzeuger zur Anpassung des Backvorgangs an die jeweiligen Bedürfnisse des Produkts zur Verfügung. Durch die permanente Zuführung von Schwaden im Dauerimpuls werden exzellente Bedingungen für die Auftauphase beim Frostlingsbacken geschaffen. Für die klassische Beschwadung steht mit dem externen Schwadenerzeuger das Werkzeug für eine noch sattere Dampfgabe zur Verfügung – Schuss auf Schuss.

Intelligente Lüfter-Steuerung

Der Umwälzer mit Drehrichtungsumkehr, 10 Umluft-Geschwindigkeiten und Schnellstopp-Funktion schafft optimale Bedingungen für produktgerechte Strömungsverhältnisse und gleichmäßige Backergebnisse.

Die hohe Flexibilität durch den Einsatz raffinierter Technik und die Freiheiten in der Auslegung der Backprogramme ermöglicht es, höchste Speisenqualität und Produktvielfalt zu erreichen.

Modulare Bauweise

Das clevere Baukastensystem erlaubt Spielraum bei Backofenkonfiguration. Der THERMICO PLUS kann je nach Kapazitätsbedarf und Sortiment zusammengestellt werden. Selbstverständlich bieten wir auch das passende Untergestell- oder Gärschrankmodell an.

Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen gelten immer die Werte des Typenschildes. Weitere Varianten auf Anfrage.		Einheit	THERMICO PLUS *		THERMICO PLUS COMBI
			5 8 10**	5*5 5*8	5 MINI 8 MINI
Anzahl Umluftbackkammern		---	1	2	1
Anzahl Blechauflagen		---	5 8 10	10 13	5 8
Backblechmaße		[mm]	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Auflagenabstand		[mm]	90	90	90
Außenmaße Umluftkammer(n)	B	[mm]	980	980	980
	T		825	825	825
	H		751 1.021 1.152	1.502 1.772	751 1.021
Masse Backkammer(n)		[kg]	156 193 225	312 349	239 - 321 276 - 358
Anzahl Etagenherde COMBI			---	---	1-2 1
MINI PICCOLO Herdmaße (Steuerseite frei wählbar)	Breite x Tiefe	[mm]	---	---	600 x 400
	Höhe EK		---	---	165/200 165/200
	Höhe DK		---	---	165 -
Gesamtbackfläche		[m ²]	1,20 1,92 2,4	2,4 3,1	1,44 - 1,68 2,16

Das PLUS für mehr Bedienkomfort

Die Freiheiten, die wir Ihnen an die Hand geben, sind sehr umfassend, die Bedienung und Handhabung dennoch kinderleicht. Dafür stehen auch die intuitiven Steuerung sowie Komfortfunktionen wie die Reinigungsfunktion.

CLEAN WASH Selbstreinigung

Das im THERMICO PLUS serienmäßige, automatische Reinigungssystem sorgt für kompromisslose Sauberkeit bis in den hintersten Winkel der Backkammer. Der Backofen schaltet sich nach der Trocknung eigenständig ab. Bei aktivierter Backbereitschaft heizt der THERMICO PLUS am nächsten Tag je nach eingestelltem Programm automatisch auf, um zum eingestellten Zeitpunkt für das Einschließen von Gebäck in neuem Glanze zur Verfügung zu stehen.

IQ AIR Steuerung

Die moderne IQ AIR Steuerung macht die Bedienung zu einem Vergnügen. Das große, übersichtliche TFT Grafik-Display liefert alle relevanten Informationen auf einen Blick. Der multifunktionale Bedienknopf ist praktisch und bedienerfreundlich. Die großen Icons, Piktogramme und Fotos sind scharf und können auch bei einstrahlendem (Sonnen-)licht bestens erkannt werden.

REFRESH:

Geregelte Frischluftzufuhr für mehr Rösche und Knusprigkeit

Schwaden-Dualsystem:

Zwei Dampferzeuger für produktspezifischen, exakt dosierten Schwaden beim Backen, Garen und Dämpfen

IQ AIR:

Smarte Steuerung mit 7 Zoll LCD Display, Touch-Funktion und Multifunktionsrad

LED-Beleuchtung

Beste Sicht auf Backwaren und Snacks

CLEAN WASH:

Gründliche und schnelle Selbstreinigung bei niedrigem Wasserverbrauch

Hochleistungsschwadenapparat:

Satter Nassdampf bei jedem Backvorgang ohne Temperaturbeeinflussung in der Backkammer

Energieeffiziente Heizung:

Stufenlose Einstellung der Heizstabelleistung für stabile Temperaturverhältnisse

Zentrifugales Wassereinspritzsystem:

Permanente Zuführung von Schwaden im Dauerimpuls für perfektes Frostlingsbacken

Intelligente Lüftersteuerung:

10 Umluftgeschwindigkeiten, rasche Drehrichtungsumkehr und Schnellstoppfunktion für hohe Gebäckgleichmäßigkeit und Energieeffizienz



Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Backöfen, Beladern und Kälteanlagen Made in Germany ein echter Partner des Bäckerei-Handwerks sein zu können. Qualität und Sorgfalt ist unser Anspruch, Ingenieurskunst unsere Triebfeder, Dienst am Kunden unsere Leidenschaft.



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

WACHTEL