



W-TURBO

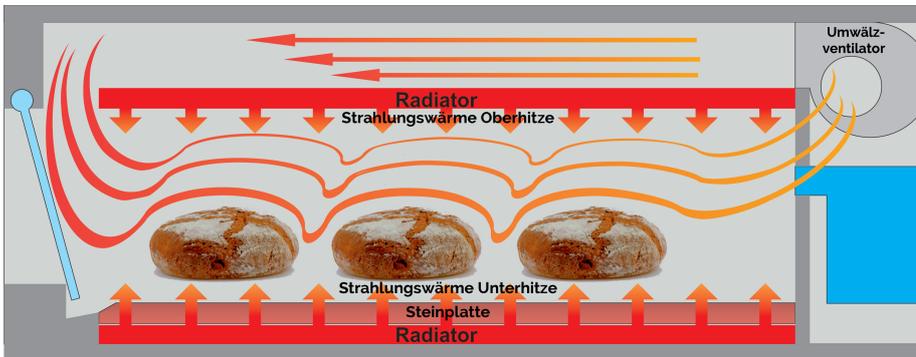
Leistungsoptimiertes Backen auf der Etage
durch eine bewegte Backatmosphäre

Backen Kühlen Automatisieren

WACHTEL

W-TURBO

Einzigartige Kombination von Strahlungswärme und Umluft im Etagenbackofen



Unsere W-TURBO-Funktion vereint die Vorteile zweier Wärmeübertragungsformen:

Die ruhende Backatmosphäre wird mittels Umwälzer in Bewegung gesetzt. Auf diese Weise entsteht die einzigartige Kombination von Strahlungswärme und Konvektion (Umluft).



Sie profitieren von Energie- und Zeitvorteilen sowie von einer gesteigerten Backwarenqualität und Sortimentsvielfalt.

Erhöhte Gebäckqualität

- gleichmäßig beschaffene Kruste, erhöhte Rösche, saftigere Krume und verlängerte Frischhaltung
- optimaler Ofentrieb aller Gebäcke
- Vorbackeffekt für reife Teige und schwere Brote
- gleichmäßigere Wärmeverteilung für erhöhte Gebäckqualität

Erhöhte Sortimentsvielfalt

- W-TURBO kann per Computersteuerung für jeden einzelnen Herd aktiviert werden
- unterschiedlichste Backwaren können gleichzeitig gebacken werden (z.B. rösche und weniger krustenreiche Gebäcke)

Reduzierter Energieverbrauch und Zeitersparnis

- besserer Wärmeübergang führt zu optimaler Energieausnutzung
- durch Kombination mit ICT (Infrared Ceramic Technology) lässt sich die Wärmübertragung weiter optimieren: Die Gebäckqualität ist in Frische und Qualität nicht zu übertreffen, zudem backen Sie noch energieeffizienter

