



PICCOLO

Die echte Nummer 1 zum
Premium-Ladenbacken

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



Echte Backkunst – für traditionelle Backwaren

Premium Ladenbacken erfordert Leidenschaft und ausgewählte Backofentechnik. Über den ganzen Tag verteilt riecht und schmeckt man die Frische und Qualität. Die hohe Vielfalt der Backwaren rundet das Angebot ab. Dies sind Beweise wahrer Backkompetenz. Mit dem PICCOLO bieten wir Ihnen ein hochwertiges und ausgereiftes Werkzeug höchster Energieeffizienz. Mehr als 15.000 verkaufte PICCOLO-Herdkammern in den letzten Jahren sprechen für sich!

Modellvielfalt für exzellente Bäcker

Das clevere Baukastensystem erlaubt Spielraum bei der Backofenkonfiguration.

Die mögliche Backfläche je Herd liegt zwischen 0,24 m² und 0,96 m². Sie entscheiden, ob die Backbleche hinter- oder nebeneinander, bzw. quer oder längs platziert werden. Unterschiedliche Herdbreiten und -tiefen stehen ebenso zur Auswahl wie verschiedene Herdhöhen.

Mit der intuitiv bedienbaren IQ TOUCH Steuerung, wahlweise links oder rechts, haben Sie alles im Griff. Die ideale Ergänzung ist WACHTEL REMOTE: das einzigartige, geniale Fernmanagementtool für all Ihre WACHTEL Geräte der GENERATION IQ.

Gebäckqualität steigern, Kosten sparen

Reduzierte Ausbackverluste für mehr Frische und ein höheres Gebäckvolumen bei geringeren Energieverbräuchen

Hochleistungs-schwadenapparat

Satter Nassdampf bei jedem Backvorgang für brillanten Gebäckglanz „Schuss auf Schuss“

3 Jahre Garantie*

Wartungsvertrag sichern und länger sorgenfrei backen



Intuitiv bedienbare Steuerung mit 7" großem Display mit Touch-Funktion, individualisierbarer Bedienoberfläche, cleverer Anschlusswertbegrenzung und effektivem Energiemanagement

Herzstück aus Keramik

Keramikheizkörper für einen optimalen Ofentrieb und eine hohe Gebäckgleichmäßigkeit

Werkzeugloser Scheibenausbau

Kinderleichte Entnahme in Sekundenschnelle

Energiequelle Strom

Ressourcenschonend, sauber und leise

Abb.: PICCOLO I-4 Q PREMIUM schwarz mit IQ TOUCH Steuerung

Modulares Baukastensystem

Maßgeschneiderter Backofen, nachträgliche Backflächenerweiterung durch das Nachrüsten von Herden möglich



Allumfassendes Managementtool

für das lückenlose und geschäftsübergreifende Monitoring aller Ihrer Geräte der GENERATION IQ

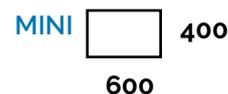
* Bei Abschluss eines Ofenwartungsvertrags mit jährlicher Wartung durch das WACHTEL Fachpersonal



MINI PICCOLO

MINI PICCOLO

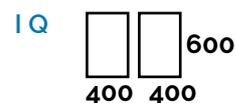
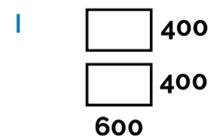
Obwohl er Großartiges leistet, bleibt er neben seinen Brüdern doch der Kleine. Im einfachbreiten Etagenofen MINI PICCOLO werden auf einem 400 mm x 600 mm Backblech herausragende Backergebnisse erzielt.



PICCOLO I Q

PICCOLO I & PICCOLO I Q

Pro Herd backen Sie hier auf zwei Backblechen (400 mm x 600 mm) wahlweise hinter- oder nebeneinander platziert.

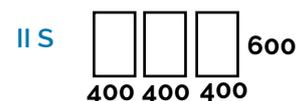
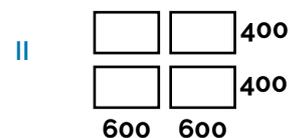


PICCOLO II

PICCOLO II & PICCOLO II S

Beim PICCOLO II mit einer Herdbreite von 1200 mm und einer Tiefe von 800 mm können Sie das Plus an Kapazität mit ergonomischen Bedienhöhen perfekt verbinden.

Im dreifachbreiten PICCOLO II S liegen drei 400 mm x 600 mm Ladenbackbleche nebeneinander. So findet das Handling vor dem Ofen bei erhöhtem Bedienerkomfort statt. Gleichzeitig zeigen Sie Ihren Kunden auf breiter Front, dass hier Qualität und Frische gebacken werden!



*Bei Abschluss eines Ofenwartungsvertrags mit jährlicher Wartung durch das WACHTEL Fachpersonal



Machen Sie Ihre Filiale zum Wohlfühlort

PICCOLO CLASSIC FIRE - Ein Backofen für goldene Zeiten!

Möchten Sie Ihr handwerkliches Back-Knowhow unterstreichen? Dann empfehlen wir Ihnen den nostalgischen PICCOLO CLASSIC. Er glänzt mit schwarzer Edelstahlfront, klassischen Analogthermostaten und Backzeituhren sowie Bedienelementen mit echter Blattgoldauflage. Die Herdscheiben verfügen

über schwarze Verblendungen in Steinofen-Optik.

Der PICCOLO CLASSIC FIRE steht für Nostalgie pur. Hier begeistern täuschend echt simulierte lodernde Herdfeuer an den Backkammerrückwänden. Die bewegte Flammen-Projektionen sind beliebte Eyecatcher, die den Charme alter Handwerkszeiten direkt in Ihre Filiale holen.

PICCOLO II

Genügend Backfläche für herausragende Qualität



*Abb.: PICCOLO II-4 PREMIUM
mit IQ TOUCH Steuerung und Gärschrank*



Serienausstattung – PICCOLO PREMIUM

- IQ TOUCH
- POWER PILOT Anschlusswertreduzierung
- Energiemanagement
- Elektrische Schwadenschieber
- Keramikheizstäbe
- Werkzeuglose Scheibenwechseltechnik

Optionen – PICCOLO PREMIUM

- Schwarze Edelstahlfront
- Schwarze Scheibenverblendung (Steinofenoptik)
- Mechanische Schwadenschieber
- FIRE Herdfeuerprojektion (PICCOLO I-Q)
- Durchschiebevariante (PICCOLO I)

Serienausstattung – PICCOLO CLASSIC

- Schwarze Edelstahlfront
- Schwarze Herdscheibenverblendung (Steinofenoptik)
- Analog-Thermostate, elektromechanische Bedienelemente
- Mechanische Schwadenschieber
- Designelemente mit Blattgoldauflage

Optionen – PICCOLO CLASSIC

- FIRE Herdfeuerprojektion
- Separate Bedieneinheit mit IQ TOUCH

Extras

- Haube & Verrohrung
- Schwadenkondensatgerät
- Gärschrank oder Untergestell

BÄCKMANUFAKTUR

BÄCKER AUS LEIDENSCHAFT



State of the Art

- Großes, hochauflösendes 7" TFT Grafik-Display
- Kapazitive Touch-Funktion
- Brillante Farbgebung, hohe Blickwinkelstabilität
- Front aus gehärtetem Sicherheitsglas

Clever & Smart

- 999 Automatikprogramme (10 Phasen)
- Netzwerkfähig: LAN (ext. Access Point)
- Individualisierbares Benutzermenü
- SMART START: Backbereitschaftsfunktion mit einstellbarer „effektiver“ Back-Bereitschaftszeit
- STANDBY ECO: Temporäre Ofenabschaltung mit einstellbarer „Wiederback-Bereitschaftszeit“
- POWER PILOT: Anschlusswertbegrenzung

Safe & Sound

- AUTO COPY: Automatische Synchronisation von Backprogrammen
- Aufzeichnung und Anzeige von Betriebsdaten
- Grafische Darstellung von Temperaturverläufen
- SOUND MODUL: Akustische Erkennungszeichen für Backzeitenden, Anbindung an bauseits vorhandene Audiosysteme möglich
- Kostenlose Software-Updates (Voraussetzung Internetzugang)
- Anbindung an WACHTEL REMOTE, das geräte- und geschäftsübergreifende Monitoringtool



WACHTEL REMOTE ist das allumfassende Fernmanagement für den modernen Handwerksbäcker. Es ermöglicht den backofen-, filial- und geschäftsübergreifenden Zugriff auf alle WACHTEL Geräte der GENERATION IQ.

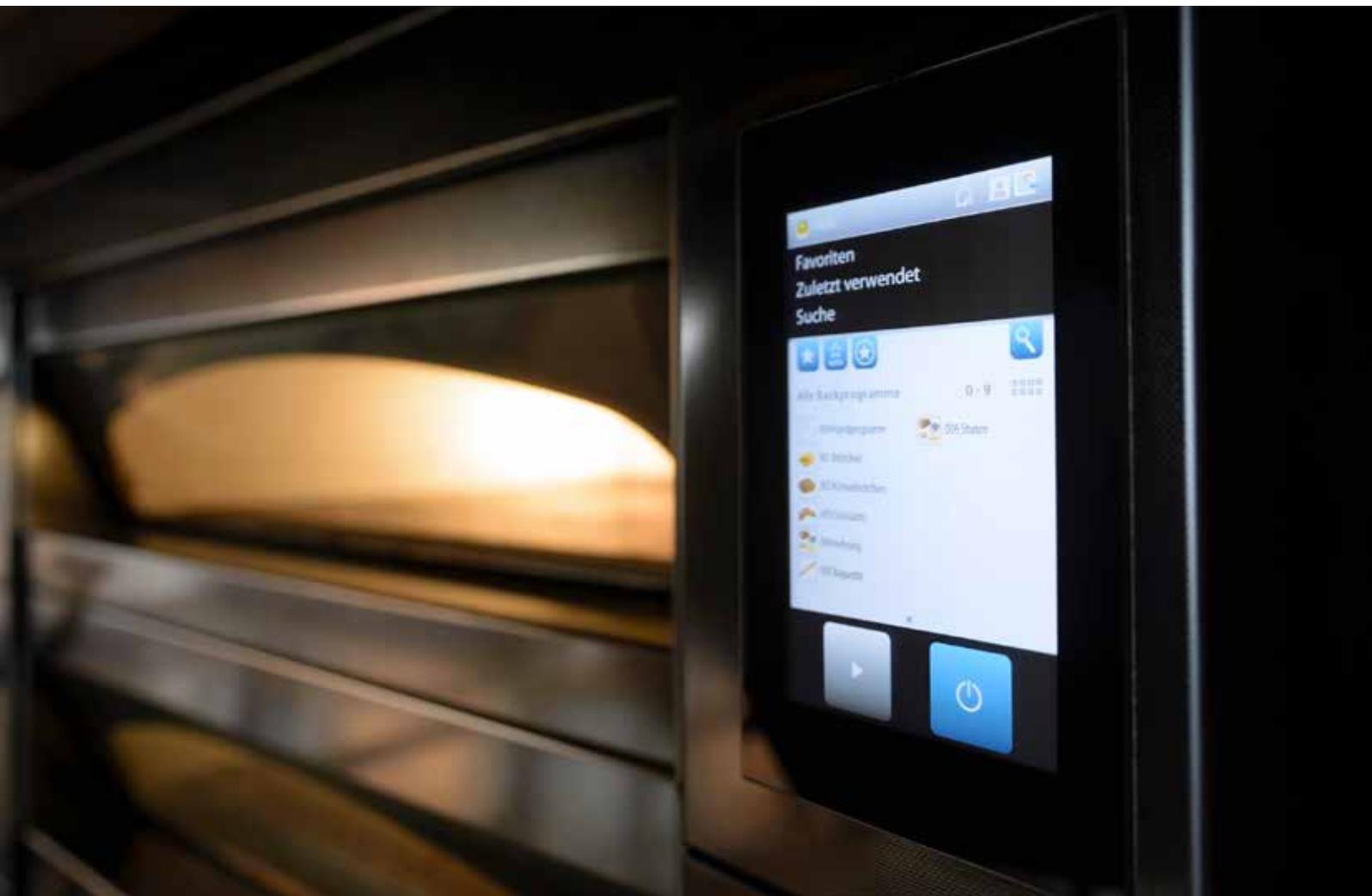
Die zentrale Software für den PC oder das Tablet ist übersichtlich und intuitiv bedienbar. So kann das gesamte WACHTEL Equipment von jedem x-beliebigen Standort überwacht werden. Das lückenlose Monitoring erlaubt beispielsweise Einblicke in laufende und historische Backprogrammverläufe und alle wichtigen Betriebszustände wie z. B. Backbetriebszeiten, Handeingriffe, Leerlaufzeiten und aktive Ökofunktionen.

Mit WACHTEL REMOTE können sämtliche Backprogramme und Parameter inklusive

anschaulicher Produktgrafiken übersichtlich und filialübergreifend dargestellt werden. Im Sinne des energieoptimierten Backens können Betriebsdaten ausgelesen werden.

Zusätzlich integriert WACHTEL REMOTE ein Wartungs- und Servicetool, das alle Verschleißteile erfasst und Sie automatisch auf empfohlene Wartungen hinweist. Die richtigen Ersatzteile können direkt aus dem Programm heraus bestellt werden. Auch die Kontaktaufnahme zum WACHTEL-Kundendienst ist per Klick möglich.

In punkto Sicherheit ist WACHTEL REMOTE Vorreiter. Das System basiert auf dem „Store & Forward-Prinzip“. Das bedeutet, selbst wenn das WLAN instabil ist, hat dies keine negativen Einflüsse auf die Funktionalität.





Wacafel

10 GUTE GRÜNDE FÜR DEN PICCOLO

Herzstück aus Keramik

Die hochwertigen Keramikheizkörper sorgen für einen optimal sanften Temperaturübergang - beste Voraussetzungen für einen hervorragenden Ofentrieb.

Robustes Glanzstück

Die Backkammerwände werden nicht verschraubt sondern dampfdicht verschweißt. Die Verkleidung aus hochwertigem Edelstahl in Schwarz oder gebürsteter Optik ist leicht zu reinigen und bietet sicheren Schutz der innenliegenden Bauteile.

Herdweise, separat gesteuert

Ober-, Unterhitze und Schwadenanlage werden separat geregelt. Wenn jeder Herd seine eigene Steuerung besitzt, profitieren Sie von mehr Flexibilität und erhöhter Betriebssicherheit.

Scheibenausbau im Handumdrehen

Die Herdscheiben werden durch bloße Schwerkraft sicher fixiert. In Sekundenschnelle erfolgt die Entnahme werkzeuglos durch eine einfache Kippbewegung ohne lästiges und zeitraubendes Schrauben.

Große Wärmespeicherkapazität

Die 15 mm starken Mineralsteinplatten sorgen für eine optimale Temperaturstabilität bei geringen Temperaturverlusten und ermöglichen die Herstellung des beliebten Steinofenbrots.

Hochleistungsfähiger Schwadenapparat

Die separat beheizten Dampferzeuger sorgen für

reichlich Nassdampf bei jedem Backvorgang – ohne Temperaturverlust im Herd. Hier backen Sie "Schuss-auf-Schuss" Gebäcke mit appetitlichem Gebäckglanz und tadelloser Gleichmäßigkeit.

Durchschiebevariante

Auch Durchschiebebacköfen sind möglich. In diesem Fall besitzt der PICCOLO Herdtüren auf Front- und Rückseite. Die Backofen-Beschickung erfolgt hinter der Verkaufszone, die Entnahme frisch gebackener Qualitätsbackwaren von vorne.

POWER PILOT

Das in die IQ TOUCH integrierte kW-Optimierungssystem ermöglicht eine präzise, nahezu stufenlose Einstellung der Leistungsaufnahme auf einen Maximalwert. Dadurch lassen sich ungewünschte Leistungsspitzen sicher vermeiden.

GENERATION IQ

IQ TOUCH

Die intuitiv bedienbare Steuerung mit 7" großem TFT Grafik-Display, kapazitiver Touch-Funktion, individualisierbarem Benutzermenü und Energiemanagement sorgt für erhöhten Bedienkomfort.

WACHTEL REMOTE

Das allumfassende Managementtool erlaubt das lückenlose Monitoring aller WACHTEL Geräte der GENERATION IQ.

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