



# Stikkenöfen

Wirtschaftlichkeit und Vielfalt  
für die Premium-Backstube

**WACHTEL**

Found in the best bakeries of the world



# Erfahrung und Innovation für exzellente Bäcker

**Ausgereifte Technik „Made in Germany“, eine hohe Energieeffizienz, bessere Backergebnisse und lange Standzeiten – so sichert WACHTEL Ihren langfristigen Erfolg!**

Wir verfügen über jahrzehntelange Erfahrung im Backofenbau, setzen uns eiserne Qualitätsmaßstäbe und leben die Ambition, den wandelnden Wünschen anspruchsvoller Handwerksbäcker bestens gerecht zu werden. Deshalb bieten wir unseren Kunden Stikkenbacköfen höchster Effizienz- und Güteklasse für den dauerhaften Einsatz und überragende Backleistungen auf kleinstem Raum. Unsere Philosophie für die qualitätsorientierte und effiziente Herstellung von Backwaren kennt keine Kompromisse und zieht sich konsequent durch unser gesamtes, vielseitiges Stikkenofenprogramm.

Zu den wohl revolutionärsten Entwicklungen auf dem Markt zählen der Rauchgasumwälzer R-EVOLUTION und der elektrisch beheizte COMET ICT. Durch die perfekte Kombination von zwei Wärmeübertragungsmechanismen, der thermischen Konvektion und der, durch ICT perfekt auf das Backgut abgestimmten, Infrarot-Wärmestrahlung, vereinen sich die Vorteile des klassischen Stikkenbackofens mit dem Stärken des Etagenbackofens. Nutzen Sie diese geniale "Backwelten-Fusion", profitieren Sie von beispiellosen Synergie-Effekten, denn mit dem R-EVOLUTION und dem COMET ICT kann die Herstellung von Klein- und Feingebäcken wie auch Großbroten in einer hohen, reproduzierbaren Qualität hervorragend abgedeckt werden und gleichzeitig Energie, Material und Kosten gespart werden.

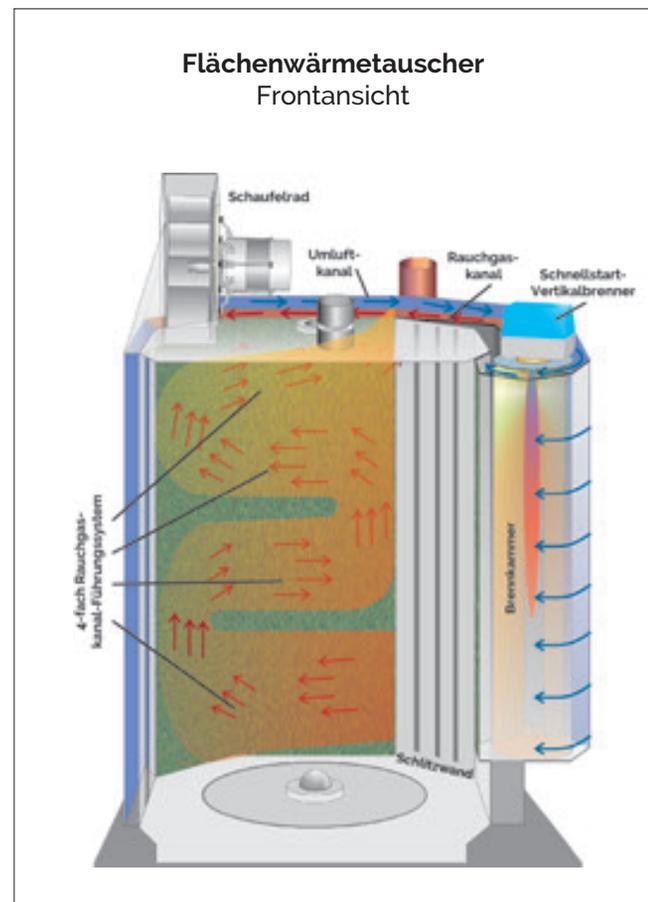
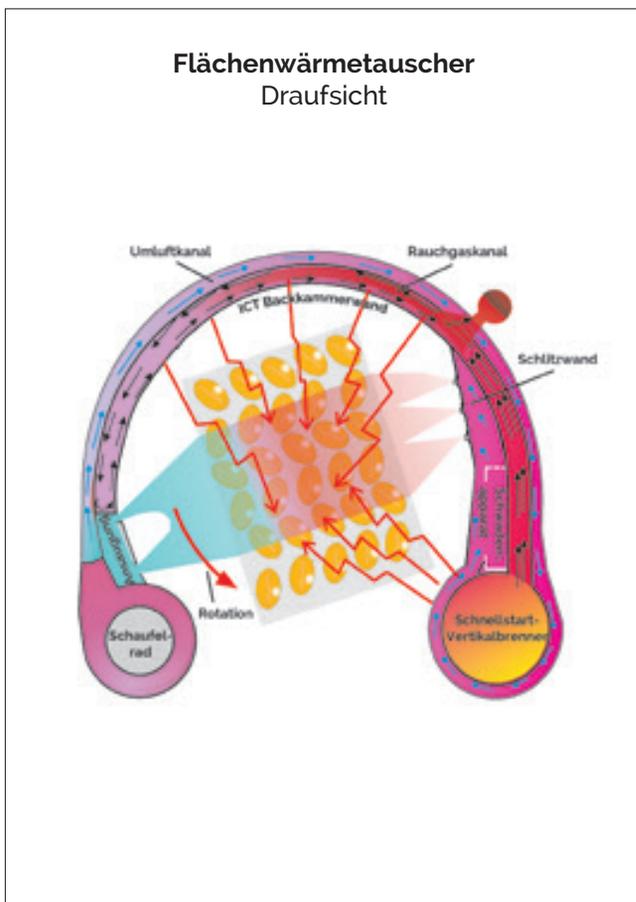


# R-EVOLUTION – Das Effizienzwunder mit dem Herz eines Herdofens

Der öl- oder gasbeheizte Stikkenbackofen R-EVOLUTION verbindet das traditionelle Backen wie im altbewährten Steinbackofen mit allen Vorteilen zukunftsweisender Stikkenofentechnik.

Der R-EVOLUTION ist der Spezialist für Handwerksbäcker mit höchsten Qualitätsansprüchen. Er steht für das rationelle Produzieren einer breiten Backwarenpalette in einer hohen, reproduzierbaren Gebäckqualität bei Energieeinsparungen von bis zu 30 %\*. Das Herzstück dieses Effizienzwunders bildet der patentierte, in die Backkammerwand integrierte Flächenwärmetauscher.

Dieser sorgt neben der zusätzlichen Abgabe von Wärmestrahlung an das Backgut für einen sensationell hohen Wirkungsgrad von über 90 %. Weiter verfügen die Backkammerinnenwände über eine keramische Spezial-Beschichtung (ICT), die eine für Backwaren optimierte Infrarot-Wärmestrahlung aussendet. Der Teiglingskern wird rascher erwärmt, wodurch die Ausbackverluste geringer ausfallen und Sie neben signifikanten Energie-, Material- und Kostenersparnissen eine Gebäckqualität der Meisterklasse ernten.



\* im Vergleich zu klassischen Stikkenbacköfen

# Beweise für revolutionäre Stikkenofentechnik

## Energieeinsparungen bis zu 30 %\*

Energieeffizienter Wärmetauscher mit 13 m<sup>2</sup> Wärmeübertragungsfläche für einen feuerungstechnischen Wirkungsgrad von über 90 % und niedrigste Differenzen zwischen Abgas- und Backkammertemperatur (10 – 15 °K)

## Einem Etagenbackofen ebenbürtig

In die Backkammerwände integrierter Flächenwärmetauscher mit innenseitiger ICT-Beschichtung für eine einzigartige Backatmosphäre durch die perfekte Kombination thermischer Konvektion und aktiver Infrarot-Wärmestrahlung

## Infrared Ceramic Technologie – ICT

Keramische Spezialbeschichtung für die Intensivierung einer speziellen, für Backwaren optimalen Infrarot-Wärmestrahlung; raschere Erreichung der Teiglingserkernstemperatur für frischere Gebäcke sowie bedeutende Zeit-, Material- und Energieeinsparungen

## Hocheffizienter Radialventilator

Optimale Luftstromführung bei geringen Luftgeschwindigkeiten ohne Gefahr der Gebäck austrocknung für eine hervorragend gleichmäßige, reproduzierbare Backqualität

## Energiesparende „Schwaden-Beheizung“

Direkt über Rauchgase erwärmter Hochleistungsschwadenapparat für schnelle Erholungszeiten und satten Nassdampf – Schuss auf Schuss

## Hohe wärmespeichernde Backofenmasse

Bis zu 400 kg\* mehr thermische Masse für das Backen mit stabilen Temperaturen bei niedrigen Temperaturverlusten nach Beschickungs- und Entladevorgängen von nur 5 – 15 °K

## Heizregister für maximierte Sorgenfreiheit

Robuster Wärmetauscher aus hochhitzebeständigem Spezial-Edelstahl mit 5 Jahren Garantie\*\*

## Gebäck-Qualitätssteigerung

Bis zu 10 %\* höhere Backvolumen; bis zu 30 %\* geringere Ausbackverluste; erhöhte Saftigkeit; verlängerte Frischhaltung und lebhaft gebräunte Krusten

\* im Vergleich zu klassischen Stikkenbacköfen  
\*\* bei vorgeschriebener jährlicher Brennwartung durch einen autorisierten Monteur



## R-EVOLUTION

Einem Etagenbackofen ebenbürtig  
Flexibel arbeiten und traditionell backen



### Optionen/Varianten:

- WIN SERVER PC-Steuerung
- Stikkenlift
- Optisches Blinksignal bei Backzeitende



#### Infrared Ceramic Technology (ICT)

- Keramische Spezialbeschichtung
- Intensivierte Infrarot-Wärmestrahlung
- Beschleunigte Wärmeübertragung

#### ICT-Vorteile

- 10 – 45 % Energiesparen\*
- Ca. 6 % weniger Mehleinsatz\*
- Bis zu 10 % mehr Backvolumen
- Bis zu 30 % reduzierte Ausbackverluste\*
- 100 % Gebäckqualität
  - + Verlängerte Frischhaltung
  - + Erhöhte Saftigkeit
  - + Gleichmäßige Porung
  - + Lebhaft gebräunte Kruste

## COMET ICT – Die Fusion zweier Backwelten

Beim elektrisch beheizten Stikkenbackofen COMET ICT dienen die Backkammerwände gleichzeitig als überdimensionaler, leistungsstarker Flächenstrahler.

Die Backkammerinnenseiten wurden mit einer keramischen Spezialbeschichtung ausgestattet, die eine für Backwaren perfekte Infrarot-Wärmestrahlung aussendet. Durch die Kombination von zwei Wärmeübertragungsmechanismen, der thermischen Konvektion und der

durch ICT perfektionierten auf das Backgut abgestimmten, Infrarot-Wärmestrahlung, vereinen sich die Stärken des klassischen Stikkenbackofens mit dem Charakter des Etagenbackofens. Die Vorteile liegen auf der Hand: Ein breites Backwarenprogramm von exzellenter Qualität. Kleingebäcke wie auch Großbrote werden rationell und ressourcenschonend Schuss auf Schuss auf Premiumniveau produziert. Das kann jeder, der sich für einen COMET ICT entscheidet!

\* je nach Backofentyp, Backofenführung und Gebäck im Vergleich zum klassischen Backen

# COMET ICT

Elektrisch beheizter Ofen mit Infrared Ceramic Technology

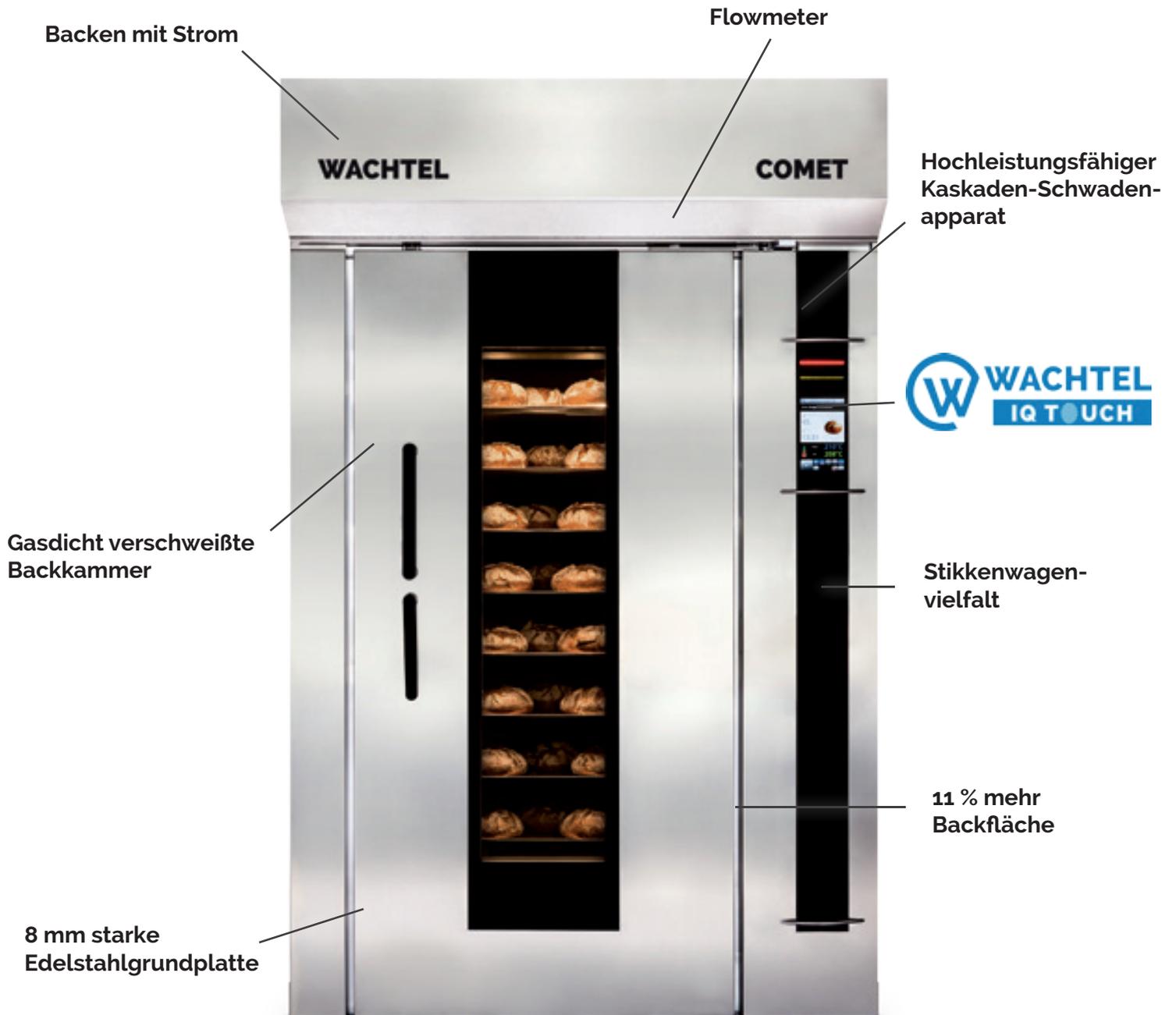


## Optionen/Varianten:

- WIN SERVER PC-Steuerung
- Stikkenlift
- Optisches Blinksignal bei Backzeitende

# COMET

Sauber und leiser backen mit elektrischer Beheizung



## Optionen/Varianten:

- WIN SERVER PC-Steuerung
- Stikkenlift
- Optisches Blinksignal bei Backzeitende
- INSTORE Ausführung (Durchschiebe-Modell)



Es dreht sich konsequent um Qualität:

- Serienmäßig rotierender Drehteller
- Hochwertiger legierter Edelstahl
- Schmutz- und wassergeschütztes Kugellager
- Exakte Zentrierung für Stikkenwagen
- Stabile Drehtellerstützen als Kippsicherung
- Verzahnungsfreie Technik für erhöhte Betriebssicherheit



## COMET – Der klassische Stikkenbackofen als elektrisch beheizte, geräuscharme Alternative

**Sauberer, leiser und emissionsfrei – COMET Stikkenbacköfen stehen überall dort, wo Strom mit all seinen Vorteilen sinnvoll und wirtschaftlich ist.**

Der COMET kommt ohne wartungspflichtige Brenner, Rauchgas-Umwälzmotoren und -Kamine aus. Kostspielige, laufende Emissionsauflagen und Immissionskontrollen entfallen und der reduzierte Geräuschpegel verschafft angenehme Umgebungsbedingungen für ein konzentriertes Arbeiten.

Das leistungsstarke Heizregister arbeitet mit geringen Stromanschlusswerten. Mit unserer cleveren kW-Optimierungssoftware können Sie Leistungsaufnahmen nahezu stufenlos präzise einstellen und auf einen Maximalwert limitieren – ohne Einschränkung der Backeigenschaften. Hohe Leistungsspitzen können dadurch vermieden und Grundlasten tarifabhängig gesetzt werden. Dies ist vor allem immer dann besonders vorteilhaft, wenn die erforderliche elektrische Leistung vor Ort knapp ausreichend oder gar nicht vorhanden ist.



Speziell entwickelter, robuster Rohrbündelwärmetauscher

- Hochhitzebeständiger Spezialedelstahl
- Große Speicher Oberfläche
- Gegenstromprinzip
- Maximaler Wirkungsgrad

## COMPACT – Ausgefeilte Technik ist unsere Pflicht und nicht Kür

### COMPACT – Der klassische Stikkenbackofen als Rauchgasumwäler

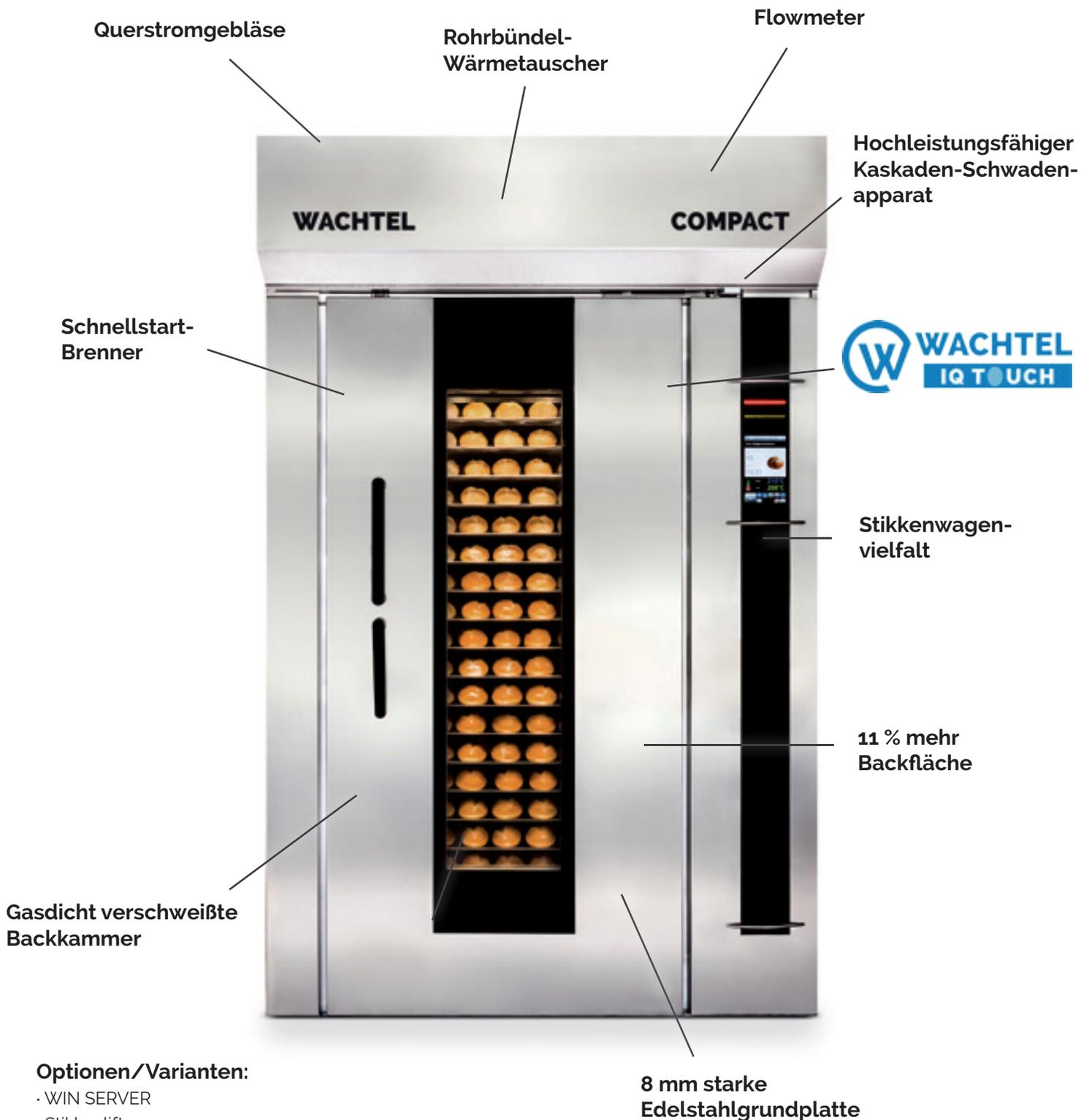
Unsere Ingenieure sind zu Recht stolz auf das effiziente und leistungsstarke Querstrom-Gebläse. Die großzügig dimensionierte Lüfterwalze erstreckt sich über die gesamte Breite des Stikkenwagens und garantiert dadurch bei maximaler Energieausnutzung und einzigartig geringen Drehzahlen (max. 1.420 rpm) eine absolut gleichmäßige Luftverteilung und minimalste Luftgeschwindigkeiten. Diese Spezialentwicklung hebt sich von allen anderen Systemen deutlich ab.

### COMPACT Doppelstikkenofen – Maximierte Backfläche, reduzierte Betriebskosten

Die Doppelstikkenöfen COMPACT 2.8 und COMPACT 2.10 sind für zwei Stikkenwagen mit je max. 20 Auflagen (84 mm Abstand) ausgelegt. Bei geringstem Platzbedarf auf einer Backfläche von bis zu 24 m<sup>2</sup> zu produzieren, bedeutet von reduzierten Energie- und Investitionskosten profitieren zu können.

# COMPACT

Klassisch backen mit Öl- oder Gasbefeuerung



## Optionen/Varianten:

- WIN SERVER
- Stikkenlift
- Optisches Blinksignal bei Backzeitende
- INSTORE Ausführung (Durchschiebe-Modell)



### State of the Art

- Großes, hochauflösendes 9,2 Zoll TFT Grafikdisplay
- Brillante Farbegebung, hohe Blickwinkelstabilität
- Kapazitive Touch-Funktion
- Front aus gehärtetem Sicherheitsglas

### Clever und smart

- 999 Automatikprogramme, 1 Handprogramm (10 Phasen, 10 voreingestellte Standards)
- Intuitive Bedienungslogik
- Individuelle Menügestaltung (z. B. unterschiedliche Benutzer-Accounts, eigene Produktfotos integrierbar, 50 voreingestellte Gebäckgrafiken, breite Auswahl akustischer Signale)

### Energiemanagement

- SMART START: Backbereitschaftsfunktion mit einstellbarer „effektiver“ Back-Bereitschaftszeit“
- STANDBY ECO: Temporäre Ofenabschaltung mit einstellbarer „Wiederback-Bereitschaftszeit“

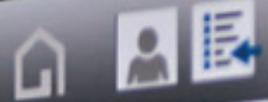
### Alles im Griff

- Netzwerkfähig: LAN, W-LAN (Access Point)
- Auto-Copy-Funktion bei mehreren vernetzten Öfen\*
- Aufzeichnung und Anzeige von Betriebsdaten und grafischen Backprogrammverläufen\*
- Automatische, kostenlose Software-Updates\*
- Große LED-Leiste in Ampelfarben für bequeme Statusabfragen aus der Entfernung

\* Voraussetzung: Internetzugang



12:58



Favoriten  
Meistverwendete  
Suche



Alle Backprogramme

0 - 9



133 Kaiserbrötchen



139 Fladenbrot



134 Streuselkuchen



140 Ciabatta



135 Sonnenblumenbröt...



141 Rosinenschnecke



136 Mohnschnecke



142 Mini\_Pizza



137 Focaccia



143 Kastenbrot



138 Rosinenstütchen



144 Bauernbrot



5 / 6





# IHR VORTEIL IST DIE QUALITÄT IN DER SUMME DER DETAILS

## 11 % mehr Backfläche

2 m hohe Backkammer für Stikkenwagen mit bis zu 20 Auflagen (84 mm Abstand) für das Backen auf einem Plus von 1 m<sup>2</sup> im Vergleich zu Stikkenwagen mit nur 18 Auflagen

## Es „dreht“ sich konsequent um Qualität

Serienmäßig rotierender, hoch belastbarer Drehteller aus langlebigem Edelstahl

## Stikkenwagen-Vielfalt

Unterschiedliche Blechnormen, Stikkenwagenformate und -fabrikate einsetzbar

## Erhöhte Tragkraft\*

Einsatz verstärkter Karusell-Bügel für eine hohe Stikkenwagen-Belastbarkeit von bis zu 320 kg

## Optional: Hebevorrichtung

Hygienische Sauberkeit und müheloses Beschicken durch das nahezu bodenebene Einfahren von Stikkenwagen per Stikkenlift

## Schnellstart-Brenner

Brennerstart ohne langes energiekostendes Vorspülen; rascheres Erreichen der gewünschten Kerntemperatur

## Unverwüstliche Heiztechnik

Wärmetauscher aus hochhitzebeständigem Spezialedelstahl für lange betriebssichere Zeiten – auch bei höchster Beanspruchung

## Strömungsoptimierung

Fein justierbare Luft-Verteilerwand für hoch gleichmäßige Backergebnisse auf der gesamten Backfläche auf allen Ebenen

## Robust und zuverlässig

8 mm starke, massive Edelstahlgrundplatte; Verkleidung aus hochwertigem Edelstahl; 2 mm starke, verschweißte Backkammerwände; kein Einsatz verschleißanfälliger Schraubverbindungen oder Dichtungen

## Großer Überblick

Massive, bestens isolierte Backraumtür mit großflächigem, hinterlüftetem Frontfenster mit Doppelverglasung

## Komfortable Bodenrampe

Vereinfachtes Handling durch das leichte Einfahren von Stikkenwagen

## Hochleistungsfähiger Kaskaden-Schwadenapparat

Große Verdampferoberfläche und bis zu 6 Schwadenrohre für einen hochgleichmäßigen, satten Nassschwaden Schuss auf Schuss

## Serienmäßiges Flowmeter

Hoch reproduzierbare Schwadengabe mit gezieltem und sparsamen Einsatz von Wasser und Energie

## Ideale Backatmosphäre

Automatisch gesteuerte Schwadenklappe und Frischluftzufuhr für eine optimale Entschwadung und gleichbleibend gute Backergebnisse

## Dreiseitige Anstellbarkeit

Hohe Flexibilität und schnelle, frontseitige Zugriffe auf den Schaltschrank sowie wichtige Antriebs- und Steuerungselemente

## Optimierte Außenisolierung

100 mm starke Rundumisolierung für geringste Wärmeabstrahlverluste

## Infrared Ceramic Technology – ICT\*

Funktionelle Infrarot-Keramikkbeschichtung im Backraum für eine perfekt an Backwaren angepasste Infrarotwärmestrahlung zur Steigerung der Gebäckqualität bei gleichzeitiger Senkung der Ausbackverluste sowie von Material-, Zeit- und Energiekosten

## GENERATION IQ

IQ TOUCH\*: Vernetzbare Hightech Steuerung mit Touchdisplay

## kW-Optimierungssoftware\*

Clevere Anschlusswertbegrenzung durch die stufenlose, präzise Einstellung der Stromaufnahme auf einen Maximalwert für die Limitierung von Leistungsspitzen und ein tarifabhängiges Setzen von Grundlasten

\*je nach Modell serienmäßig oder optional

## 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  
Phone +49 2103 490 40  
info@wachtel.de  
www.wachtel.de

# WACHTEL