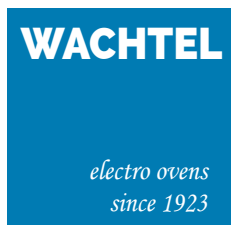




PICCOLO PRO[®]

Przewaga dzięki technologii





PICCOLO PRO®

Idealnie równomiernie wypieczone wyroby i jeszcze bardziej chrupiąca skórka

Przedstawiamy kolejną, nową odsłonę naszego kultowego i często kopiowanego elektrycznego pieca półkowego PICCOLO, który gwarantuje jeszcze bardziej równomiernie wypieczone wyroby, chrupiącą skórkę i mniejsze zużycie energii. Swoją przewagę piec PICCOLO PRO® zawdzięcza technologii MULTI ZONE BAKING w połączeniu z POWER STEAM. Technologia MULTI ZONE BAKING to na rynku pieców prawdziwy ewenement, który został przez nas zgłoszony do opatentowania. PICCOLO PRO® wyposażono w 4 czujniki temperatury i 4 oddzielnie regulowane strefy grzewcze na każdą komorę. Umożliwia to regulację zoptymalizowaną pod kątem zużycia energii, bez zatorów cieplnych w tylnej części komory. Innowacyjna, okrągła wytwornica pary z żeliwnym środkiem gwarantuje dzięki funkcji POWER STEAM jeszcze więcej pary.

GreenTech: przewaga dzięki technologii

Po przeprowadzaniu obszernych testów certyfikujących VDE¹ przyznano nam certyfikat poświadczający, że piec PICCOLO PRO® zużywa do 33,6% mniej energii elektrycznej². W zależności od rodzaju i ilości wypieków, a także programu pieczenia, piekarnia może zaoszczędzić do ok. 2500,00 euro w skali roku.

Doskonały design: dopasowany do potrzeb

Piec PICCOLO PRO® został wyposażony w drzwi z mechanizmem SOFT CLOSE, co dodatkowo zwiększyło komfort jego obsługi. Ponadto system sterowania IQ TOUCH wyposażony jest w funkcję asystenta ENERGY MANAGER i umożliwia połączenie z programem do zdalnego sterowania WACHTEL REMOTE. Nowoczesny i elegancki wygląd pieca podkreśla opcjonalny panel sterujący w stylu WOOD DESIGN.

¹ Verband der Elektrotechnik, Elektronik und Informationstechnik (niem. stowarzyszenie ds. elektrotechniki, elektroniki i informatyki)

² W porównaniu z poprzednim modelem pieca



Energia elektryczna: mniej znaczy więcej

Ponad 80% obecnie sprzedawanych pieców WACHTEL to elektryczne piece półkowe, co pięknie wpisuje się w nowy trend związany z zieloną i przyjazną dla środowiska energią elektryczną. Dla nas był on punktem wyjścia przy projektowaniu pieca PICCOLO PRO®. Dzięki różnym rozwiązaniom pozwalającym zaoszczędzić zużycie energii poprzez regulację temperatury, system wytwarzania pary oraz odpowiednią izolację można zaoszczędzić prąd i obniżyć koszty eksploatacyjne i tym samym zapewnić sobie państwowe dotacje i atrakcyjne dofinansowanie do kredytu.

Certyfikat energooszczędności VDE

W marcu 2021 jako pierwszy i dotychczas jedyny producent pieców piekarniczych otrzymaliśmy certyfikat energooszczędności od niezależnej i cenionej jednostki certyfikującej VDE. Nie każdy piec piekarniczy oznaczony jako energooszczędny automatycznie kwalifikuje się do otrzymania dotacji. My jednak dzięki certyfikatowi VDE możemy potwierdzić, że piec PICCOLO PRO® zasadniczo kwalifikuje się do dofinansowania¹. Certyfikat energooszczędności VDE oraz możliwość uzyskania dofinansowania do pieca PICCOLO PRO® to - obiektywnie patrząc - korzyści, które mogą ułatwić podjęcie decyzji o zakupie wysokiej jakości elektrycznego pieca półkowego.

Znaczne ograniczenie zużycia energii elektrycznej oraz udzielone dotacje to znaczące korzyści finansowe, które mogą dać impuls do modernizacji piekarni i wymiany wystużonych pieców. W świetle zmian klimatycznych jeszcze nigdy wcześniej nie było tak ważnego momentu jak teraz, aby wspólnie uświadomić sobie, że każdy z nas – zarówno jako jednostki jak i jako przedsiębiorstwa – może wnieść pozytywny wkład w ratowanie naszej planety.

Przykładowe koszty eksploatacji PICCOLO PRO® I-4 Q²

Oszczędność zużycia energii elektrycznej na piec do 33 %

Ograniczenie emisji CO₂ na piec _____ do 3210 kg/rok

Ø Oszczędność kosztów prądu na piec _____ do 1950 kWh/rok

¹ Dotyczy rynku niemieckiego.

² MŚP, dni robocze w skali roku: 360, 7-dniowy tydzień pracy, 10 – 20 procesów wypiekania w 1 piecu dziennie, Ø-czas wypiekania: 20 minut, butki, cena energii elektrycznej: 22,50 Ct/kWh, wzrost cen energii elektrycznej w skali roku: 2 % rocznie, rachunek zysków bez stopy dyskontowej.





**PATENT
ZGŁOSZONY**

MULTI ZONE BAKING – PIECZENIE WIELOSTREFOWE

4 czujniki temperatury oraz 4 oddzielnie regulowane strefy grzania, aby zapobiegać zatorom cieplnym; doskonałe połączenie wszystkich zalet pieca gwarantuje równomiernie wypieczone wyroby o chrupiącej skórce oraz znaczną oszczędność energii elektrycznej.

ENERGY MANAGER

Energie- und Wasserkosten – Gesamter Ofen –

	Preise	
Strom	0.12	€/kWh
Wasser	0.10	€/m ³

	Verbrauch			
	Tag	Woche	Monat	Jahr
Strom [kWh]	31.03	31.03	31.03	31.03
Wasser [m³]	0.02	0.02	0.02	0.02

	Kosten [€]			
	Tag	Woche	Monat	Jahr
Strom	3.72	3.72	3.72	3.72
Wasser	0.20	0.20	0.20	0.20

**PATENT
ZGŁOSZONY**

ENERGY MANAGER – ZARZĄDZANIE ENERGIA

Przejrzyste raporty dotyczące kosztów zużycia wody i energii elektrycznej, praktyczny wskaźnik czasu przestojów umożliwiający optymalizację wykorzystania mocy produkcyjnych pieca.



INNOWACJA

POWER STEAM – INNOWACYJNY SYSTEM ZAPAROWANIA

Okrągła, oddzielnie ogrzewana wytwornica pary z żeliwnym rdzeniem, zapewniająca jeszcze więcej pary.

PRZESZKLONE DRZWI GAROWNI

Wytrzymała garownia ze stali nierdzewnej z nowym parownikiem w niezawodnej technologii; wygodna obsługa poprzez sterowanie IQ TOUCH znajdujące się na piecu

NOWOŚĆ



PANEL OBSŁUGI W STYLU WOOD DESIGN

Ostona z drewna szlachetnego do wyboru, dostępna w wersjach: klon, dąb, orzech, sprawdzonych i potwierdzonych pod kątem BHP i PPOŻ.

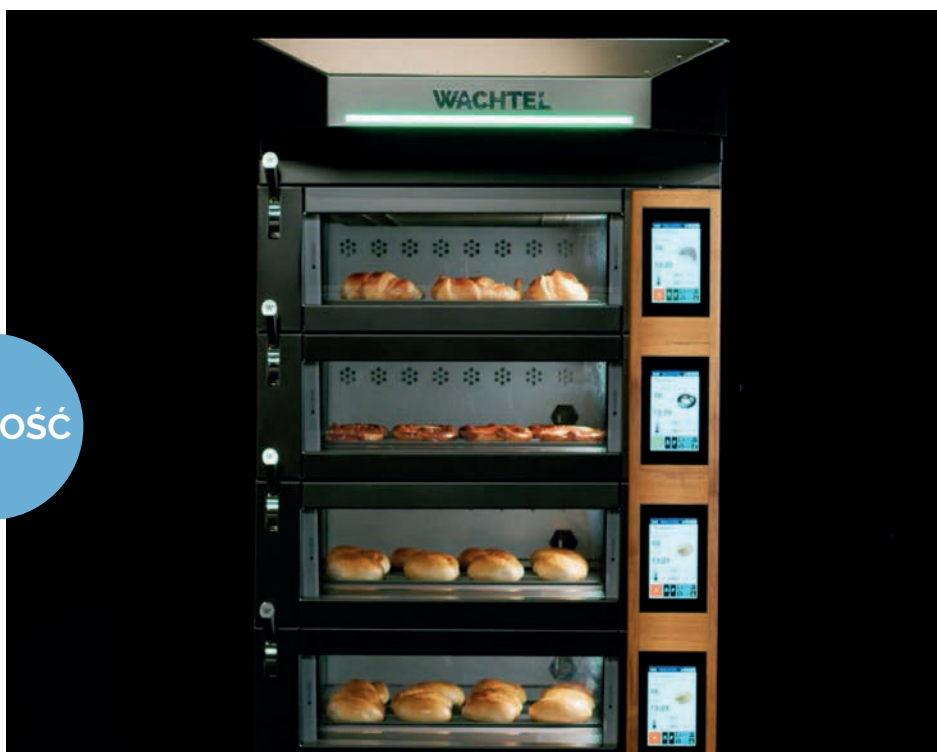
NOWOŚĆ



BAKE BALANCE – RÓWNOWAGA PIECZENIA

Najnowocześniejsza technologia pomiaru oraz regulacji PID zapewniająca stabilne warunki temperaturowe

NOWOŚĆ



WACHTEL

NOWOŚĆ

WYTRZYMAŁE DIODY LED

Diody LED o wysokiej klasie energetycznej, zapewniające idealne oświetlenie, umieszczone w okapie oraz na piecu

W-HYGIENIC

NOWOŚĆ

W-HYGIENIC

Łatwy montaż i demontaż elementów bez użycia narzędzi

NOWOŚĆ

SOFT CLOSE DOOR – MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWI

Ciche otwieranie i zamykanie drzwi pieca

ZAPROJEKTUJ SWOJE PICCOLO PRO®!

OKAP

z wentylatorem
lub wysokowydajnym
pochłaniaczem pary

OBUDOWA

ze specjalnej stali nierdzewnej
w jasnym lub czarnym kolorze

WOOD DESIGN

opcjonalnie panel obsługi
ze szlachetnego drewna do wyboru
(klon, dąb, orzech)



STEROWANIE IQ TOUCH

osobno dla każdej komory
lub w wersji IQ TOUCH MULTI do
obsługi kilku komór
(strona obsługi do wyboru)

KOMORY DO PIZZY

Opcjonalnie dla komór
o wysokości 140 mm
(temperatura do 350°C)

MODUŁ POŚREDNI

opcjonalnie na 6 blach
(400 mm x 600)

CZĘŚĆ DOLNA

Szklana garownia na 10 blach,
lub podstawa na 16 lub 10 blach
(400 mm x 600 mm)

LEKKOBIEŻNE KÓŁKA

dostępne w wysokości:
70 mm, 108 mm i 155 mm

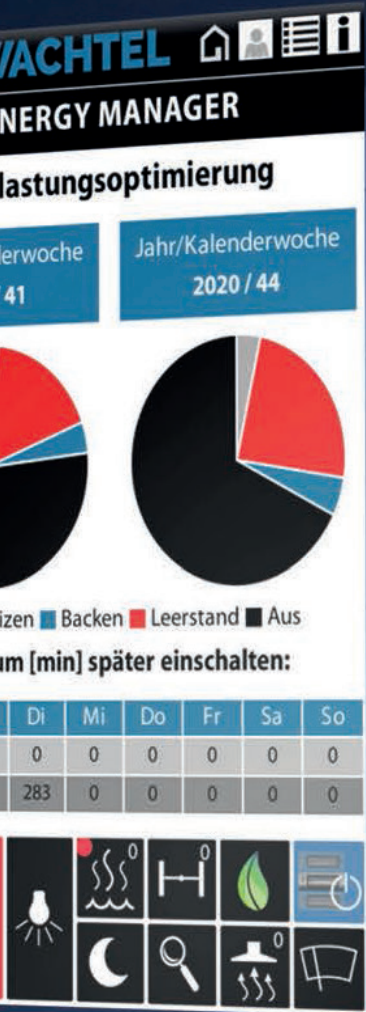


- Wysoka rozdzielczość i kontrast, wspaniałe kolory
- Wysoka stabilność kąta widzenia: dobra widoczność z każdej strony
- Intuicyjna obsługa jak w smartfonach, nawet w przypadku zabrudzonych mąką palców
- 999 programów automatycznych, każdy z 10 fazami
- AUTO COPY: Automatyczna synchronizacja programów wypiekania między komorami i piecami
- Graficzna wizualizacja krzywych temperatury
- Możliwość dostosowania klawiszy funkcyjnych, sygnałów i zdjęć produktów
- Krystalicznie czyste dźwięki audio, z możliwością ustawienia indywidualnych sygnałów
- Możliwość zablokowania wyświetlacza na czas czyszczenia
- Tutoriale: filmiki instruktażowe dostępne bezpośrednio w panelu obsługi
- POWER PILOT: Ograniczenie poboru mocy kW
- ENERGY MANAGER: Wskaźnik kosztów zużycia energii elektrycznej i wody oraz czasu przestojów
- Regularne i bezpłatne aktualizacje oprogramowania
- Interfejs z możliwością podłączenia dodatkowego oprogramowania (np. Shop-IQ)

IQ GREEN LABEL: Funkcje ekologiczne dla oszczędności energii

- SMART START: Czas gotowości do automatycznego nagrzania o ustawionej godzinie
- STANDBY ECO: Tryb uśpienia za przyciśnięciem jednego przycisku
- ECO SAFE: Automatyczne obniżenie temperatury w przypadku nieprzewidzianych przerw podczas wypiekania





WACHTEL REMOTE

- Kompleksowe oprogramowanie do zdalnego zarządzania wszystkimi połączonymi urządzeniami ze sterowaniem IQ TOUCH i IQ COOL - bez względu na lokalizację, na całym świecie
- Możliwość podglądu wszystkich ważnych statusów pracy, wydarzeń i procesów, np. faz nagrzewania, trybów wypiekania, ingerencji manualnych, czasów przestojów i funkcji ekologicznych
- Graficzna wizualizacja krzywych temperatury i przebiegu programów wypiekania, czytelne schematy
- Analiza stopnia obciążenia pieca i komory
- Redukcja przestojów pieca i zmniejszenie zużycia energii elektrycznej
- Możliwość podglądu przebiegu programów wypiekania, tworzenia i edycji programów wypiekania, podglądu historii programów wypiekania i odczytu wcześniejszych statusów
- Informacje serwisowe oraz dane dotyczące okresu przydatności części
- Możliwość wysyłania zapytań serwisowych, zamawiania części zamiennych oraz wglądu do raportów serwisowych
- Szyfrowanie typu „state-of-the-art” dla wszystkich kanałów transmisji danych (TSL)
- Regularne i bezpłatne aktualizacje oprogramowania



PICCOLO PRO® standardowe modele	MINI	I	I Q	II-S	II
Liczba komór	2 - 6				
Liczba blach wypiekowych na komorę					
400 mm x 600 [mm]	1		2	3	4
580 mm x 780 [mm]	0		1	---	2
600 mm x 800 [mm]	0		1	---	2
Wymiary powierzchni użytkowej komory wew. [mm]					
Szerokość	600		800	1200	
Głębokość	400	800	600		800
Wysokość użytkowa komory	140, 165, 200				
Szerokość pieca [mm]	900		1100	---	1520
Głębokość pieca łącznie z przyłączami [mm]	930	1336	1186	---	1336
Okap parowy [mm]					
Głębokość wysunięcia	300				
Wysokość przód	185				
Wysokość wieńca	220				
Wydajność zaparowania [ml]	600				
Moc przyłącza					
Komora 140 mm (PIZZA) [kW]	2,1 (2,9)	3,1 (4,3)	3,3 (4,6)	5,4 (6,6)	6,5 (7,9)
Komora 165 mm [kW]	2,1	3,1	3,3	5,4	6,5
Komora 200 mm [kW]	2,1	3,1	3,3	5,4	6,5
Wytwornica pary [kW]	1,2			2,1	
Garownia 10 blach [kW]	2,8				

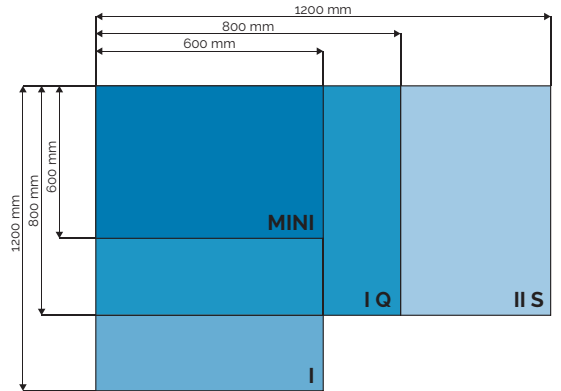
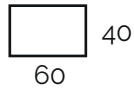
PICCOLO PRO®

Nasze modele¹



MINI PICCOLO PRO

MINI PICCOLO PRO



PICCOLO PRO® I

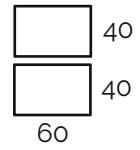


PICCOLO PRO® IQ

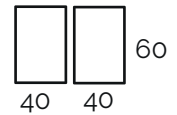


PICCOLO CLASSIC

PICCOLO PRO® I



PICCOLO PRO® IQ

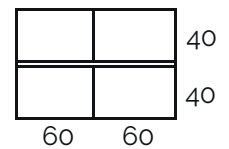


PICCOLO PRO® II-S

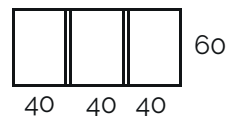


PICCOLO PRO® II

PICCOLO PRO® II



PICCOLO PRO® II S



¹ Wymiary podane w centymetrach

Technologie PREMIUM od 1923 roku

WACHTEL to tradycja i przyszłość techniki piekarniczej. Jesteśmy dumni z tego, że już od 1923 roku jesteśmy sprawdzonym partnerem zakładów piekarniczych oferując im piece piekarnicze, systemy załadownicze i rozwiązania chłodnicze Made in Germany. Jakości i dokładności zawsze od siebie wymagamy, kunszt techniczny nas napędza, a usługi oferowane naszym klientom nas pasjonują.



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

Winkler Wachtel Polska Sp. z o.o.
ul. Kościerzyńska 12
51-416 Wrocław
Tel. +48 71 326 10 78
wachtel@wachtel.pl
www.wachtel.pl

WACHTEL
electro ovens since 1923