

Меняющиеся запросы и желания клиентов – являются с момента основания фирмы «Вахтель» в 1923 году основой при разработке нового оборудования и технологий. Мы быстро и в полном объеме реагируем на самые разные требования. Так, нашим клиентам мы предлагаем полный комплект для пекарни от А до Я: будь то печи (электрические или с газовой или жидкотопливной горелкой), концепция «холод для пекарни» и холодильная техника, или оборудование для загрузки печей – у «Вахтель» Вы все получите из одних рук. Для достижения максимальной гибкости К Вашим услугам наша сервисная служба в трех сервисных центрах и 16 точках в Германии, а также сервисные службы в странах, где есть представительства фирмы «Вахтель», находящиеся в тесном сотрудничестве с нашими постоянными клиентами.



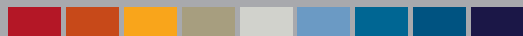
Сервисный центр Хильден  
+49 2103 4904-0

Сервисный центр Пульсниц  
+49 339 339 339

Сервисный центр Бройлинген  
+49 52 978 978

Представительство в Москве  
и ООО «Вахтель-Сервис»  
127055 Москва, ул. Лесная, 43  
Тел. 8 499 978 48 14 8 499 973 12 00  
e-mail: wachtel.moskau@mtu-net.ru  
wachtel.moskau@mail.ru

**wachtel**



Хлебопекарные печи \_ Холодильное оборудование

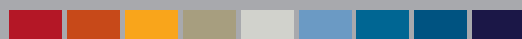


# MINI COMET

«Вращающаяся»  
печь для магазинов

Для пекарей, которые хотят  
двигаться вперед.

**wachtel**



Хлебопекарные печи \_ Холодильное оборудование

**Движение – это жизнь!** Несмотря на размер «Мини» эта печь работает превосходно, так же как ее большая сестра. Изделия выпекаются на противнях размером 600 x 400 мм на вращающейся раме. Низкая скорость движения воздуха, оптимальное распределение воздушного потока и вращающаяся карусель обеспечивают превосходное качество выпечки и отличный равномерный пропек. Оглянцее заботится отдельный мощный парогенератор, который даже при большой загрузке печи дает достаточное количество пара. MINI COMET оснащена удобным компьютерным управлением SHOPMATIC, которое отличается удобством в обслуживании и надежностью. Автоматическая подача пара и водяной счетчик включены.



## MINI COMET

### Данные и факты

Кол-во противней	10
Расстояние между противнями	82 мм
<b>Backblechmaß</b>	<b>600 x 400 mm</b>
Размер противня	2,4 кв.м
Размеры ШxВxГ	973 x 1240 x 2245 мм
Установленная мощность	21,5 кВт

*Technische Aenderungen vorbehalten.*

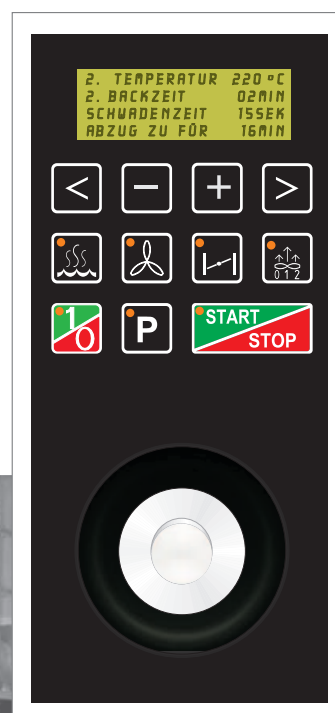
# 10 убедительных преимуществ

- ▶ Превосходное качество выпечки благодаря вращающейся карусели.
- ▶ Оптимальное использование энергии при максимально низкой скорости воздуха и продуманному распределению воздушных потоков
- ▶ Минимальное подсушивание и нежная корочка изделия благодаря оптимальной скорости воздуха 1420 об/мин.
- ▶ Непрерывная выпечка, всегда насыщенный пар
- ▶ Больше глянца на изделиях благодаря отдельному мощному парогенератору.
- ▶ Высококачественная сталь обеспечивает соблюдение гигиенических норм и долгий срок службы.
- ▶ Простое в обслуживании управление SHORMATIC
- ▶ Встроенный в нижней части расстойный шкаф, в серийном исполнении с прибором кондиционирования воздуха с цифровым управлением и циркуляционным вентилятором.
- ▶ Легко закатывается в помещение и перемещается с помощью роликов, рассчитанных на большую нагрузку.
- ▶ И не последнюю роль играет круглосуточная сервисная служба, гарантирующая высокую надежность в эксплуатации, которая особенно важна при выпечке в магазине.



**Нижняя рама-подставка:** прочно и продумано – много места для противней и расстойных лотков, все полностью из нержавеющей стали.

**Управление SHORMATIC.** Простое и надежное обслуживание. 29 автоматических программ и одна для управления вручную с удобной клавиатурой или скроллом. Ввод как на навигаторе. Удобно: меню пользователя на дисплее. Как в любом управлении от «Вахтель» Шопматик может объединяться в компьютерную сеть.



- ▶ Выпекать в движении
- ▶ Выпекать качественно
- ▶ Выпекать успешно

