

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

Сервисный Центр  
Пульсниц

Сервисный Центр  
Бройлинген

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@mail.ru

**wachtel**



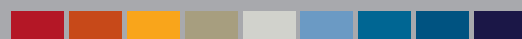
**BACKÖFEN — KÄLTETECHNIK**



# PICCOLO

Первоклассная выпечка в магазине. Сделано с умом.

**wachtel**



BACKÖFEN \_ KÄLTETECHNIK



**Больше идей.** «Новый» - вот волшебное слово нашего времени. «Новый» означает для фирмы «Вахтель» не только новые идеи, концепции и оборудование. «Новое» - это для нас, как одного из ведущих производителей хлебопекарного оборудования в Германии – прежде всего, возможность вдохновлять людей на новое, давать им новые измерения качества и новизны, открывать им новые горизонты.



Ведь во всем, куда мы вкладываем все богатство выдумки, главным является качество хлебобулочных изделий. Поэтому на следующих страницах мы представляем Вам нашу серию печей Пикколо, чтобы Вы могли получить представление о последнем уровне техники и дизайна.



Будь то сквозная печь, узкая или широкая, базовая модель из шлифованной нержавеющей стали, или вариант люкс из нержавеющей стали льняной структуры с черными элементами дизайна – модульная система Пикколо делает Вас действительно независимыми и пре-восходно адаптируется к Вашим потребностям.

**Мал, да удал:** Несмотря на то, что на самом деле она достаточно большая, печь Мини-Пикколо для противней размером 600 x 400 мм остается «малышкой». Поды, как и во всех моделях этого ряда, можно по-разному варьировать и дооснащать. Сенсорная клавиатура DMS – серийного управления во всех моделях Пикколо – наглядна и функциональна. Яркое пятно – легкое в обслуживании, надежное в эксплуатации и удобное. Включая автоматическое пароувлажнение.

**Коротко о главном:** Выполненная полностью из нержавеющей стали Пикколо будет блистать в Вашем магазине - пекарне. Она оборудована по последнему слову техники и гарантирует выпечку на высшем уровне. Преимущества этажной электрической печи говорят сами за себя:

- ▶ отдельное управление для каждого пода
- ▶ отдельная регулировка температуры пода и свода
- ▶ свой парогенератор для каждого пода
- ▶ выпечка непосредственно на поду. «Умная» модульная система дает Вам независимость: количество подов можно в любое время увеличить в соответствии с Вашими потребностями.



БАЗОВАЯ  
МОДЕЛЬ



БАЗОВАЯ  
МОДЕЛЬ

## MINI PICCOLO

Внешние размеры, мм	Ширина	Высота	Глубина	кВт*
Площадь пода	600		400	
Одинарная камера 200 мм	973	312	865	3,6
Двойная камера 140 мм	973	535	865	7,2
Расстойный шкаф(до 4-х подов)	973	700	865	2,0
Расстойный шкаф(более 4-х подов)	973	590	865	2,0
Подставка(до 4-х подов)	973	700	865	
Подставка (более 4-х подов)	973	430	865	

\*Вкл. парогенератор

## PICCOLO I

Внешние размеры, мм	Ширина	Высота	Глубина	кВт*
Площадь пода	600		800	
Одинарная камера 200 мм	973	312	1241	4,8
Двойная камера 140мм	973	535	1241	9,6
Расстойный шкаф(до 4-х подов)	973	700	1241	2,0
Расстойный шкаф(более 4-х подов)	973	590	1241	2,0
Подставка(до 4-х подов)	973	700	1241	
Подставка (более 4-х подов)	973	430	1241	

\*Вкл. парогенератор

**Ощутите свободу:** Двойная ширина для двух противней 600 x 800 мм. Большая мощность для моментов, когда много покупателей. Если надо действовать быстро, у Вас всегда достаточно площади для выпечки с высочайшим качеством.

Гибкость печи Пикколо – это ее преимущество:

- ▶ выпечка различных сортов одновременно
- ▶ непрерывная выпечка в течение дня
- ▶ экономичность благодаря возможности отключения/подключения отдельных подов



## PICCOLO II

Внешние размеры, мм	Ширина	Высота	Глубина	кВт*
Площадь пода	1200		800	
Одинарная камера 200 мм	1558	312	1241	8,4
Двойная камера 140 мм	1558	252	1241	8,4
Расстойный шкаф(до 4-х подов)	1558	700	1241	2,0
Расстойный шкаф(более 4-х подов)	1558	590	1241	2,0
Подставка(до 4-х подов)	1558	700	1241	
Подставка (более 4-х подов)	1558	430	1241	

\*Вкл. парогенератор



КЛАССИК

Подчеркните элегантность атмосферы Вашего торгового зала изысканным видом Пикколо Классик – ностальгия и современность в совершенной гармонии.

**Вариативность.** Система Пикколо делает Вас независимыми и превосходно подстраивается под Ваши потребности. Имеется **три размера подов:** **Мини Пикколо** для противня 600 x 400 мм на каждый под, **Пикколо I** с размером пода 600 x 800 мм и **Пикколо II** для двух противней, укладываемых рядом друг с другом ( по ширине пода). Передняя стенка каждой модели может быть в разном исполнении: в базовой модели Basic из шлифованной нержавеющей стали, в версии «люкс» - из нержавеющей стали льняной структуры с черными элементами дизайна, модель «классик» - с черной передней стенкой, с термостатами золотистого цвета «под старину» и дверками подов, оформленными как в традиционной каменной печи. Кроме того, существуют различные типы **управления** (см. стр. 7), **сквозное исполнение печи** и все это с хорошо зарекомендовавшей себя **технологией STIR**. Так что Вас ожидают «муки выбора» .

wachtel



**Отлично!**

STIR означает для пекаря, с одной стороны, больше качества, больше вкуса, больше довольных клиентов. С другой стороны, меньше времени выпечки, меньше рабочего времени, меньше затрат на персонал – «меньше» значит «больше»! Технология будущего, которая неоднократно отмечалась наградами и которая уже успела завоевать популярность среди пекарей.



# 10 аргументов в пользу Пикколо

- ▶ многолетний опыт гарантирует надежность в работе и высокое качество – Пикколо производят на «Вахтель» уже более 25 лет!
- ▶ Разнообразие вариантов – модели на любой вкус! Например, Пикколо Д: загрузите заготовки с обратной стороны – и забирайте готовые изделия с фронтальной стороны.
- ▶ Высококачественная нержавеющая сталь, отвечающая последним требованиям гигиены и обеспечивающая долговечность (серийно облицовка во всех моделях Пикколо)
- ▶ Устройство для экономии энергии: серийно в компьютерном управлении DMS – Master – для максимальной экономичности
- ▶ «Правильные» парогенераторы для подовых печей серийно во всех моделях Пикколо – насыщенный пар, выпечка без перерыва
- ▶ Расстойные шкафы внизу, в серийном исполнении с цифровым управлением прибора кондиционирования и циркуляционным вентилятором
- ▶ Перемещение печи осуществляется просто: все Пикколо оснащены прочными роликами, выдерживающими большие нагрузки.
- ▶ Поды- одинарные и сдвоенные – предпосылка для удобной высоты обслуживания, даже в Пикколо с пятью и шестью подами.
- ▶ Инновационная технология STIR как опция для всех моделей Пикколо
- ▶ Немаловажно: высочайшая надежность в эксплуатации благодаря круглосуточному сервису – что особенно важно при выпечке в магазине. Поды-



## Подставка (вверху)

Надежна и хорошо продумана: Много места для противней и расстойных форм, полностью из нержавеющей стали.

## Расстойный шкаф (внизу)

Рационален и удобен С регулируемым электрообогревом, пароувлажнением, а также циркуляционным вентилятором.

Для всех моделей Пикколо



## УПРАВЛЕНИЕ МАСТЕР

- ▶ компьютерное управление с программой управления вручную
- ▶ 11 автоматическими программами



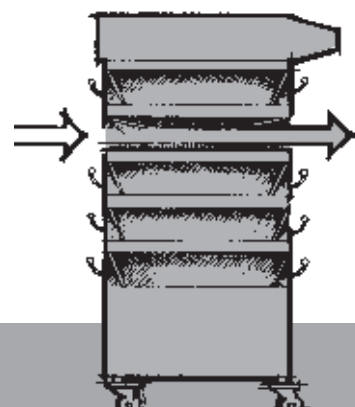
## УПРАВЛЕНИЕ ПОДА DMS

- ▶ простая в обслуживании сенсорная клавиатура
- ▶ надежная и удобная
- ▶ автоматическая подача пара
- ▶ возможность установки управления типа Мастер



## УПРАВЛЕНИЕ ПОДА АНАЛОГОВОЕ

- ▶ электро-механическое управление с помощью термостата
- ▶ без электронных элементов
- ▶ проверено временем



## Пикколо Д (вверху)

Без окольных путей, из пекарни прямо в магазин: загрузка сзади, выгрузка спереди. Это - экономия на транспортировке и больше места между печью и прилавком