

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.



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**



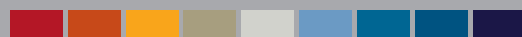
Хлебопекарные печи \_ Холодильное оборудование



## РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Долговечность  
и высокая надежность  
в эксплуатации

**wachtel**



Хлебопекарные печи \_ Холодильное оборудование



## Высокая производительность.

Высокая производительность. Длительный срок эксплуатации и высокая надежность – это гарантируют Вам ротационные печи от «Вахтель». Пекарную камеру, переднюю стенку и внешнюю обшивку мы делаем полностью из высококачественной нержавеющей стали. Отдельные элементы печи крепятся не болтами, а газоплотно свариваются. К тому же, все печи КОМПАКТ и КОМЕТ стоят на плите из нержавеющей стали толщиной 8 мм. Решающие факторы, гарантирующие долговечность. Ротационные печи КОМПАКТ и КОМЕТ, занимая очень мало места, обеспечивают чрезвычайно большую площадь выпечки. Пекарная камера, имеющая большую высоту, в серийном исполнении вмещает тележку на 20 противней. Тем не менее, при этом расстояние между противнями - 85 мм – технологический минимум, установленный в хлебопекарной отрасли. Так по сравнению с печью, в которую помещается тележка только с 18 противнями, Вы можете выпекать почти на 11% больше изделий на той же площади! Уникальный циркуляционный вентилятор обеспечивает абсолютно равномерное распределение воздуха и оптимальное направление воздушных потоков. Это означает максимальное использование энергии при минимальной скорости воздуха. Большой парогенератор гарантирует в любой момент насыщенный пар для непрерывной выпечки. Разумеется, в серийном исполнении с компьютерным управлением для облегчения обслуживания. И как альтернатива печам на газе или жидком топливе: ротационная печь КОМЕТ с электрическим обогревом.



**Блестящее впечатление, первоклассная работа, особенная надежность.** Есть немного вещей, о которых так можно сказать. О высококлассных ротационных печах серии КОМПАКТ на газе или жидком топливе так говорят все. По части качества выпечки ротационные печи от «Вахтель» задают тон – в этом убеждены все.

**И большое количество можно выпекать с экономией.** Двойная ротационная печь 2.8/2.10 вмещает две тележки на 20 противней каждая. С площадью выпечки ок. 24 кв.м. эта печь имеет преимущества двух печей КОМПАКТ, объединенных в одну двойную – занимает меньше места, позволяет эффективнее использовать энергию и снижать затраты.



## КОМПАКТ

Модель	Кол-во противней	Расст между	Размеры противня, мм	Площадь выпечки	Габариты, ШхДхВ мм **	кВт (газ/жидкое топливо кг/ч) *
Compact 075.8	16	84	580 x 780	7,2	1580 x 1580 x 2190	70 (5,9)
Compact 1.8	20	84	580 x 780	9,1	1580 x 1580 x 2500	81 (6,8)
Compact 1.10	20	84	580 x 980	11,4	1780 x 1780 x 2500	104 (8,8)

\* ( ) Номинальная тепловая мощность

\*\* Высота печи с подъемным устройством и/или верхним приводом – по

## ДВОЙНАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ КОМПАКТ

Модель	Кол-во противней	Расст между	Размеры противня, мм	Площадь выпечки	Габариты, ШхДхВ мм **	кВт (газ/жидкое топливо кг/ч) *
Compact 2.8	2 x 20	84	580 x 780	18,1	2480 x 2380 x 2600	151 (12,8)
Compact 2.10	2 x 20	84	580 x 980	22,8	2480 x 2380 x 2600	184 (15,5)

\* ( ) Номинальная тепловая мощность

\*\* вкл. привод

## КОМЕТ – электрическая альтернатива.

Везде, где более целесообразно и эффективно можно использовать электричество с его преимуществами. Без труб для отработанных газов, без горелки. Чисто. Тихо. Надежно.



# КОМЕТ

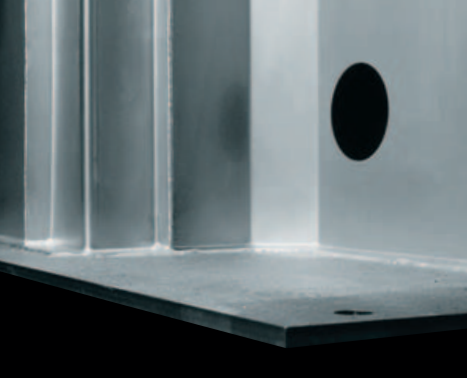
Модель	Кол-во противней	Расст между	Размеры противня, мм	Площадь выпечки	Габариты, ШхДхВ мм **	кВт (газ/жидкое топливо кг/ч)
Comet 05.4	10	87	600 x 400	2,4	1230 x 1170 x 2620	23
Comet 05.8	10	85	580 x 780	4,5	1450 x 1310 x 2640	32,5
Comet 075.4	16	90	600 x 400	3,8	1250 x 1360 x 2420	28
Comet 075.5GN	16	90	530 x 650	5,5	1350 x 1460 x 2420	33
Comet 075.8	16	84	580 x 780	7,2	1580 x 1580 x 2300	40,8
Comet 1.8	20	84	580 x 780	9,1	1580 x 1580 x 2610	52
Comet 1.10	20	84	580 x 980	11,4	1780 x 1780 x 2610	69,5

\* Высота печи с подъемным устройством и/или верхним приводом – по запросу

► Свежесть.

► Качество.

► Успех.



# ПРЕИМУЩЕСТВА ротационной печи КОМПАКТ от «Вахтель»

**Надежность 100%.** Во всех ротационных печах от Вахтель в пекарной камере нет резьбовых соединений, она прочно сварена с помощью газоплотной сварки. Так что ослабление болтов или разрушение уплотнений исключено. Кроме того, стандарт для всех моделей КОМПАКТ и КОМЕТ: плита-основание из нержавеющей стали толщиной 8 мм. Надежность от «Вахтель».



**Здесь все вращается вокруг качества.** Во всех моделях КОМПАКТ и КОМЕТ в серийном исполнении: вращающаяся тележка и карусель



**Уникальный циркуляционный вентилятор.** Оптимальный расход энергии при минимальной скорости воздуха – это циркуляционный вентилятор от «Вахтель». При всего лишь 1420 об/мин большой вал вентилятора обеспечивает оптимальное распределение воздушного потока и, тем самым, наилучшее качество выпечки.

- ▶ Теплообменник с максимальной эффективностью, выдерживает температуру до 1100° С! Надежность на долгие годы!
- ▶ Циркуляционный вентилятор со скоростью всего лишь 1420 об/мин. Не высушивать, а выпекать! Более равномерная выпечка при низкой скорости циркуляции воздуха (в среднем лишь 2,7 м/сек).
- ▶ Высота пекарной камеры в серийном исполнении - 2000 мм, рассчитана на тележку на 20 противней, расстояние между противнями 85 мм. Гарантия высочайшего качества.
- ▶ Насыщенный пар. Выпечка без перерыва. Сегментный парогенератор с двумя впрыскивающими трубками обеспечивает равномерный пар сверху донизу.
- ▶ Пекарная камера без резьбовых соединений или быстро изнашивающихся уплотнителей. Мы применяем газоплотную сварку – это надежно!
- ▶ Простое в обслуживании и «умное» компьютерное управление, в серийном исполнении объединяется в компьютерную сеть с другими ротационными или подовыми печами.
- ▶ Беспрепятственный доступ к обслуживаемым агрегатам, расположенным спереди. Просто - быстро - с минимальными затратами.
- ▶ В серийном исполнении облицовка из нержавеющей стали обеспечивает сохранение печи в надлежащем виде и соблюдение гигиенических норм и чистоты.
- ▶ Толщина имеет значение: 8 мм нержавеющей стали для плиты - основания печи и 2 мм - для пекарной камеры. Гарантия на любой случай!
- ▶ Дверь пекарной камеры в серийном исполнении с двойным изолированным стеклом, уплотнителем по всему контуру. Перестраховка не повредит – уменьшение энергетических потерь экономит деньги.





**Компьютерное управление ОХ-С** делает ежедневную работу легче и надежнее – благодаря программированию процесса выпечки. Большой экран индикации дает Вам четкую информацию обо всех важных данных программы. Ввод осуществляется удобно и просто с помощью скролла или сенсорного экрана. Управление может как персональный компьютер подключаться в сеть. Таким образом, Ваша печь может быть подключена к Интернету. **Новинка: Саморегуляция потребления энергии для оптимального использования энергии.**

**Базовое оснащение. Управление Шопматик:**

Простое и надежное обслуживание. 29 автоматических программ и одна программа управления вручную удобно управляются с помощью скролла или клавиатуры. Ввод как на навигаторе. Удобно: меню пользователя на дисплее. Как в любом управлении от «Вахтель» Шопматик может объединяться в компьютерную сеть.



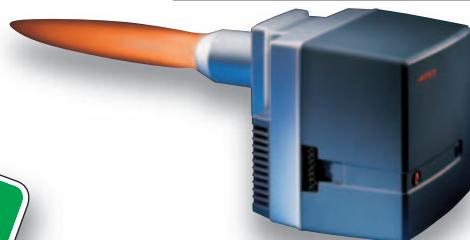
**Нагревательный регистр печи КОМЕТ.**

Результат опыта и длительной конструкторской работы. Оптимальное использование энергии при минимальном потреблении электричества.

**Удобно в обслуживании.** Для простого и экономичного обслуживания: просто откройте переднюю крышку и Вы сможете обслужить горелку, циркуляционный вентилятор, распределительный шкаф, управление и элементы привода.



**Теплообменник. «Сердце»** ротационной печи КОМПАКТ. Специально разработанная конструкция обеспечивает наибольшую площадь накопления для максимального КПД. Теплообменник выполнен из специально термостойкой стали, что делает его особенно прочным и надежным.



**Горелка с быстрым запуском.** Газовая или жидкотопливная горелка нового поколения. Молниеносный старт, без длительного времени впрыска – значительно сокращает снижение температуры после загрузки. Меньше потребление энергии при лучшем качестве (Экономия энергии до 11%)



**Наглядно и удобно.** Программирование, контроль и регулировка программ выпечки с помощью программного обеспечения WinServer от «Вахтель». На печи Вы только выбираете и загружаете программы. WinServer дает широкие возможности контроля и опционально- подключения к принтеру, в электрической печи КОМЕТ дополнительные программы управления энергопотреблением.