



COLUMBUS

用于烘焙的大型烤箱
强调性能和灵活性

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



最大烘焙空間，最小占地面積

COLUMBUS层次烤箱在静态环境中提供优质烘焙，并可根据需要提供煤油或气体加热装置。

几十年来，COLUMBUS一直以其性能和卓越的能源效率而备受推崇。它的设计小巧，节省空间，同时配备最佳，可满足更多的要求和多种烘焙产品。例如，COLUMBUS E 924/432 T COMFORT具有相当大的烘焙负载能力。它的9层烘焙架（2.0米宽，2.4深）的总烘烤表面积为43.2平方米。

两项使公司能够领先的杰出创新是获得专利的层次组合管理系统VARIOMAT和TRIOMAT：使得各种烘焙产品可以同时在不同温度下烘烤。

我们希望向您介绍这些和其他进步的产品开发，使您能够节省能源并烘焙出最佳品质的商品。



COLUMBUS E TRIOMAT COMFORT

产品简介

TRIOMAT:

- 3 种烘焙组合
- 3 种温度
- 3 种烘焙食品

平行散热器

可以三面嵌入墙壁

调整烤炉

每个烤层有高性能
蒸气产生器



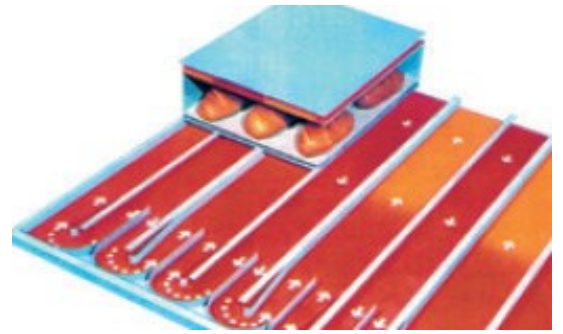
COLUMBUS E: 三寬度
烤層 烘焙表面積
高達43.2平方米

WACHTEL
IQ TOUCH
科技

WACHTEL
REMOTE
科远端存取技

COMFORT:
自动化面包店的
装货机配件选择

COLUMBUS E 924/432 T COMFORT



平行散热器

完美一致，高效率散热的理想先决条件，适用于所有烘焙食品的完美烘焙特性



核心零件采用气密焊接

为增加安全性和耐用性，不使用易磨损的螺钉连接或密封件，



易于维修

可以三面嵌入，符合人体工学设计：可以从前面快速轻松地维修所有重要单元。



烤层组合管理系统 | 在 1974 年获得专利

MONO	所有烤层一种温度
VARIOMAT	2 个烤层组合， 2 种温度， 2 种烘焙食品
TRIOMAT	3 个烤层组合， 3 种温度， 3 种烘焙食品

VARIOMAT & TRIOMAT

在设计烘焙空间时，您希望更有弹性，以及具有可观的节能潜力吗？

COLUMBUS VARIOMAT或TRIOMAT是一个有着2个或3个彼此独立加热系统的烤箱，并配有2阶段或调整燃烧器。那是什么意思？它意味着各种烘焙产品可以同时不同温度下烘烤。在VARIOMAT上有2种温度，在TRIOMAT上有3种温度。因此各个烤层组合彼此独立地加热和加载。由面包师决定是否想要使用全部容量。

或者，为了因应较低的需求，只要关闭3个烤层组中的2个（TRIOMAT）并继续仅用一个烤层组烘烤，烤箱即处于“经济烘焙模式”。燃烧器技术（2阶段或调整）有助于节省能源，因为加热容量可根据加热需求自动调节。除了燃烧器容量之外，加热气体循环还根据使用中的烘焙表面积经由2阶段循环系统来调节。两个烤层组之间的现代绝缘技术保证烤层组几乎不会相互影响（O型号上的保证温度差为30°C或60°C）。



WACHTEL的特色:

ICT: 紅外線陶瓷技術

ICT是指使用在烘焙室中为烘焙业特别研发的红外线陶瓷。它使传统的热辐射更完善。红外线陶瓷散发红外线辐射，它的波长可以完美符合烘焙产品的需要。此红外线可直接穿透面团表面直到核心。它让面团核心更快达到需要的温度。借由ICT，你可以提高烘焙食品的享受价值和新鲜度，同时节省能源和成本

- 最多减少30%的烘焙损失
- 产量最多增量10%
- 湿软的面包
- 延长保存期
- 一致的孔隙分布，即使在边缘部分也一样
- 美丽的褐色面包外观
- 柔软的片状面包外皮
- 面粉消耗量可减少至10%
- 节能最多可达30%



石头：石头烤炉拱形耐火黏土室

石头烤面包是人们认为面包的原型。根据要求，我们为COLUMBUS配备真正的耐火砖。烘烤室的特殊形状和砖块最优化的储热能力使它能够生产出真正的石头烤面包，并拥有无瑕疵的味道和质朴的外观。与旧年代的烘焙一样，产品可以在降温的情况下烘烤而不需要再加热。

W-TURBO：热辐射加对流

W-TURBO功能结合了两种热传导优点：烤层上的静态烘烤空气由循环机启动。藉由在烘焙过程开始时立即把它打开，可以达成有效的预烤效果。本质上，烘焙产品受益于改进的烘焙弹力和全面均匀的外壳，将会非常脆。W-TURBO可以用于各个独立的烤层。这意味着脆皮的产品可以和较不酥脆的烘焙食品同时在一个烤箱中烘烤。

COLUMBUS CO VARIOMAT

产品简介

COLUMBUS C:

双宽度，烤层烤箱，
六个烤层的烘焙空间
最高达14.4平方公尺

每一个烤层具高性能
蒸汽产生器

平行散热器

操纵杆：
程式启动/停止蒸气注入
蒸气抽取。
W-TURBO（选配）。



两阶段燃烧器



O模型：燃烧器
和循环风扇的顶部

可以三面内嵌

VARIOMAT:
2组烤层
2种温度
2种类型的烘焙产品

独立拉出式烤层

COLUMBUS CO 520/120 V A2

直觉式且易于使用，与你的智慧型手机一样好用

- 999 个自动程式 (10 个页面)
- 大型TFT图形显示萤幕
- 触控功能，甚至沾满面粉的双手也能使用
- 图表显示温度
- 关于菜单，产品照片，标志和客户商标，个别用户可客制化制定
- 自动复制：只需按一下按钮即可同步化烘焙程式
- 进行清洁时，显示锁定
- 可网路连接和免费更新

- 连接到WACHTEL 远端系统：桌上电脑或平板电脑的远端存取管理工具
- 教学模式: 控制器本身的视频教学

绿色标签节能套件:

- 智能启动：「有效的」即时烘焙功能（烤箱完全加热）
- 待机环保：待机模式，可调整「恢复即时烘焙时间」
- 安全环保设定：在临时不使用时段时自动降温

07:18
001 / Bread Roll

REMAINING

9
Min



FINISHED

07:37

  210°C 22°C
 CO  195°C 23°C



Columbus 产品 重点介绍



烘焙容量大，占地面积小

COLUMBUS E 924/432 T COMFORT：三倍宽烤层烤箱，2.400 毫米烤层深度，9 个烤层总烘焙空间达 43.2 平方公尺。

能源效率高的燃烧器技术

两阶段或调整燃烧器可用于快速加热流程和节能，这要归功于对加热需求而产生的自动电力调整，例如：在部分烘焙情况下。

平行散热器系统

稳定的热量分布，完全的均匀烘焙效果和高能源效率（加热效率约为90%）。

大量的蒸汽供应

每个每个烤层有高性能蒸汽产生器，8毫米厚壁蒸汽管直接连接到加热区域。

在石头上烘焙

由特殊开发的矿物石头制成的烤层，具有最佳的储能力。

全方位不锈钢镶板

极致卫生，易于清洁和有长期维护的价值。

高水准的操作安全性

耐腐蚀烤层，由热浸铝板钢制成，气密焊接，无螺丝配件或易磨损的密封件。

操纵杆

实现双面烤箱操作以及快速，直接的手动操作烘焙程式。

IQ TOUCH

智能，网路功能控制科技，并有触控萤幕和9”图形显。



IQ绿色标签

IQ TOUCH控制科技内建节能功能，具有待机模式和烘焙待机时间。



WACHTEL遥控

即时，以网路介面来操作远端入口到主要操作资料 and 跨所有网站的WACHTEL系统流程。

多样化特性:

VARIOMAT & TRIOMAT

烤层组控制系统可用于同时烘焙各种烘焙食品，并且由于需求导向的烤层开关，可以节省能源。

W-TURBO

如有需要，烤层的空气随着时间均衡的移动，提供更酥脆，全面均匀的面包外皮和更多种类的烘焙食品（热辐射和对流）。

ICT (红外线陶瓷科技)

红外线陶瓷用于最优化热辐射，以减少烘焙损失，达成更大的烘焙量，延长的库存寿命和显著的节能效果。

石头

从拱形的耐火粘土烘焙室出炉的传统石头烘焙面包。

COMFORT

采用COMFORT系列的进料机和卸料机来进行全自动操作流程的特殊设计

O-模型

安装在烤层上方的燃烧器和循环科技，是最适合操作员的人体工学设计，特别在与拉出式烤层相结合时，可以方便手动进料和卸料。

拉出式烤层

独立，可完全伸展的拉出式烤层，没有恼人的支撑臂，提供清楚的内部视野及可在工作时节省人力。



COLUMBUS

不含进料机

		C	E	CO	EO
燃烧器和循环风扇的位置		底部	底部	上部	上部
烤层数量		4-5	4-5	5-6	5-6
烤层体积 [毫米]	宽度	1200	1800	1200	1800
	深度	1600/2000	1600/2000	1600/2000	1600/2000
	高度	165/205	165/205	165/205	165/205
高烤层组数量度		1 - 2	1 - 2	1 - 3	1 - 2
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT		M, V	M, V	M, V, T	M, V
烘焙表面积 [平方公尺]		7.7 - 12	11.5 - 18	9.6 - 14.4	14.4 - 21.6
烤炉体积 [毫米]	宽度	1620	2220	1620	2220
	深度	2380/2780	2380/2780	2780/3180	2780/3180
	高度	2345	2345	2700	2700
加热类型		瓦斯/柴油	瓦斯/柴油	瓦斯/柴油	瓦斯/柴油

COLUMBUS COMFORT

含进料机

		CO	E	EO
燃烧器和循环风扇的位置		上部	底部	上部
烤层数量		6	9	6
烤层体积 [毫米]	宽度	1200	1800/2000	1800/2000
	深度	2000/2400	2000/2400	2000/2400
	高度	230	230	230
烤层组数量		1 - 2	3	1 - 3
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT		M, V	D	M, V, T
烘焙表面积 [平方公尺]		14.4 - 17.3	32.4 - 43.2	21.6 - 28.8
烤炉体积 [毫米]	宽	1700	2600 *	2300/2500
	深度	3180/3580	3040/3440	3180/3580
	高度	3050	4220	3050
加热类型		瓦斯/柴油	瓦斯/柴油	瓦斯/柴油

* 不含控制柜

COLUMBUS CO 520/120 V H A2



从1923年以来最佳的烘焙科技

WACHTEL是烘焙科技的传统和未来。

自1923年以来在德国制造的烘焙烤炉，进料机和冷却系统，已经成为面包师傅做生意时的可靠伙伴，我们为此感到自豪。品质和专注细节，我们的目标；工艺，我们向前的驱动力；为客户服务，我们的热情所在



WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden
Phone +49 (0) 2103 490 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL

世界上最好的面包店都看到它的存在