

verdeeld door



COLUMBUS

De reus voor bakprestaties
en flexibiliteit



WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



Mat & Deco bv
Nieuwe Baan 10A
9150 BAZEL- België

+32 478 65 95 03
info@mat-deco.be
mat-deco.be

Ontdek vandaag de betrouwbaarheid van morgen!

COLUMBUS, de klassieke etageoven met gas circulatie wordt aangedreven door middel van gas of olie en is het boegbeeld van premium-bakken met stilstaand lucht in de bakruimte. De COLUMBUS kent haar meerwaarde en past perfect bij de speciale vereisten die een kwaliteitsbakker nodig heeft. Deze oven wordt al tientallen jaren geprezen voor haar robuustheid, operationele efficiëntie

en gelijkmatige bakresultaten en is hierdoor de ideale keuze voor de ambachtelijke bakker waarbij maximale flexibiliteit met top bakresultaten in de kleinste ruimten nodig is. Met de COLUMBUS is het mogelijk om op een succesvolle, flexibele en efficiënte manier te reageren op de verschillende vereisten en condities voor elke productgroep.



Niets om weg te geven

Dat betekent een minimale plaatsingsoppervlakte met een maximaal bakoppervlakte, bijv. een standaard ovenbreedte van slechts 2220 mm met een bakoppervlakte van 21,6 m² (oven diepte = 3180 mm; 6 etages). Het compacte design biedt u meer bewegingsvrijheid of meer productieruimte. Reuzen met 9 etages zijn ook verkrijgbaar en zijn perfect te combineren met onze (semi)automatische in- en uitlaad systemen van de COMFORT lijn. Elk COLUMBUS model kan aan drie kanten worden ingesloten en is ontworpen volgens ergonomische standaarden. Het onderhoud aan de gehele oven kan worden gedaan vanaf de voorzijde.

Veel variatie

Voor het bakken met verschillende, onderling onafhankelijke temperatuurgebieden in één etageoven kunt u kiezen tussen twee verschillende uitvoeringen: de COLUMBUS VARIOMAT met 2 etagegroepen die apart van elkaar bestuurd kunnen worden en de COLUMBUS TRIOMAT met 3 verschillende warmtesystemen. Afhankelijk van uw behoeften en vereisten kunnen de etagegroepen ook uitgeschakeld worden. Bij de COLUMBUS O zijn de branders en recirculatiemotoren aan de bovenzijde, boven de etages, gemonteerd. Op deze manier kunt u met zo min mogelijk vloeroppervlakte op een maximaal bakoppervlakte en een ideale werkhogte bakken. De COLUMBUS kan ook uitgerust worden met een of meer volledig zelfdragende uitschuifbare etages. Energie besparen met een perfect zicht – zo worden de etages in- en uitgeladen.

Bewezen door 30 jaar gebruik

WACHTEL's bewezen parallel radiator technologie verzekert uitstekende en gelijkmatige warmte verdeling – een belofte voor perfecte bakresultaten en zeer consistente bakresultaten voor elk bakproduct op elk moment.

COLUMBUS

Kwaliteit betaalt zich altijd uit



COLUMBUS E 924/432 T COMFORT
Bakoppervlakte: 44 m² (B: 2,0 m / T : 2,4m)

COLUMBUS

MONO / VARIOMAT / TRIOMAT



COLUMBUS C 520/120 M

- COLUMBUS MONO - een temperatuur voor alle etages
- COLUMBUS VARIOMAT - twee apart bestuurbare etagegroepen
- COLUMBUS TRIOMAT - drie apart bestuurbare etagegroepen



Gasdicht gelast

U zult geen schroef fittingen met keerringen vinden op de COLUMBUS hoofdcomponenten. We lassen de oven gasdicht – dit garandeert veiligheid.



Gebruik de privileges van de pionier voor uw individuele bakplezier

COLUMBUS MONO – hier geldt een temperatuur voor alle bakkamers met maximaal 6 etages. U kiest: dubbel of driedubbel breed, 1,6 of 2 m diep. bakkamergroep management voor flexibele bakkamer configuratie is mogelijk bij de COLUMBUS VARIOMAT en COLUMBUS TRIOMAT modellen. Bij de VARIOMAT zijn er 2 bakkamer groepen die apart bestuurd kunnen worden met verschillende bakparameters; bij de TRIOMAT geldt "alle goede dingen in drie-voud".

Zowel bij de VARIOMAT als de TRIOMAT wordt elke bakkamer groep bestuurd door een aparte thermostaat. Drie verschillende temperaturen tegelijk betekent drie verschillende bakproducten gelijktijdig produceren. Dat is flexibiliteit. De bakkamer groepen kunnen ook volledig uit-

geschakeld worden afhankelijk van uw behoeften of wensen. Dit bespaart energie.

De COLUMBUS is het meest geschikt voor automatische bakkerijen omdat de COMFORT voor gemakkelijke en rationele werkstromen staat door het gebruik van de modernste automatiseringstechniek van WACHTEL.

Onze hightech in- en uitlaadtechnologie van de COMFORT lijn wordt al meer dan 15 jaar succesvol gebruikt en is optimaal afgestemd op het verbeteren van de efficiëntie van uw bakkerij. Vanzelfsprekend krijgt u een op maat gemaakte oplossing met de mogelijkheid om veel verschillende zeer moderne invoer technologieën, uitvoer mogelijkheden en overige accessoires te koppelen.



Bedienings- en onderhoudsvriendelijk

Modern oven design met een ergonomische rangschikking van de bedieningselementen is een spreekwoordelijke traditie. Elke service unit is vrij bereikbaar.

Als er vele goed zijn is het cruciaal om beter te zijn!

De kern van de COLUMBUS STEIN – de vuurvaste steenovenboog

De specifieke vorm en materiaalsamenstelling van de boog maken het mogelijk om echt steenoven brood te produceren. Het hoge warmteopslag vermogen maakt bakken zonder het opnieuw verhitten mogelijk. De extra dikke korst zorgt voor smaakbehoud en langere versheid.

ICT (Infrared Ceramic Technology)

ICT betekent dat er een speciaal keramisch materiaal in de bakkamer wordt gebruikt die infrarood straling uitstraalt. De warmtestraling is perfect afgestemd en de warmteoverdracht naar de bakproducten wordt versneld omdat de infraroodstralen sneller doordringen naar de kern van de deegstukken. Op deze manier wordt de kwaliteit van uw bakproducten verhoogd terwijl afbakverliezen en energieverbruik verminderd worden.

W-TURBO – Unieke combinatie van stralingswarmte en circulatiewarmte in de etageoven.

Onze W-TURBO functie combineert de voordelen van twee warmteoverdrachtmethodes: de stilstaande bakatmosfeer wordt in beweging gebracht door middel van recirculatie motoren. Op deze manier wordt de unieke combinatie tussen stralingswarmte en convectie (circulerende lucht) gecreëerd.

Verwen je klanten met kwaliteitsproducten die zich duidelijk onderscheiden van de rest: kenmerkende smaakcreatie, gelijkmatig verkregen korst aan alle zijden, ongekende knapperigheid en blijvende versheid. W-TURBO maakt het hiernaast voor u mogelijk om een veelvoud van producten gelijktijdig te produceren in dezelfde oven. W-TURBO gecombineerd met het ICT systeem brengt voordelen die lastig te verslaan zijn.

COLUMBUS

Stein / ICT / W-TURBO



COLUMBUS CO 520/180 V A2

IQ TOUCH – Een besturingssysteem is pas slim, als de handleiding overbodig is.

IQ TOUCH – de besturing van de volgende generatie

De besturing doet denken aan een smartphone: intuïtief, snel en gebruiksvriendelijk. Een groot (9,2 inch), hoog resolutie kleurenscherm geeft alles dat u moet weten weer in een oogwenk: nominale en daadwerkelijke temperaturen evenals programma's en baktijden. Het hygiënische robuuste glazen oppervlakte is gemakkelijk te reinigen. Een grote LED strip in stoplicht kleuren geeft bakbereidheid en bakoperaties en waarschuwt voor mogelijke onregelmatigheden.

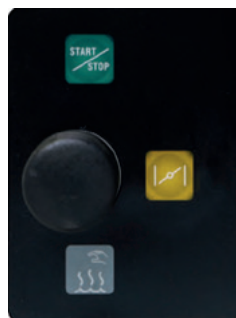
Tot wel 1000 bakprogramma's onder je vingertop

Opvallende hoogtepunten zijn het geïntegreerde energiemanagementsysteem voor optimaal, energie-efficiënt bakken en de praktische AutoCopy functie voor meerdere ovens. Alle programma's kunnen gemakkelijk bestuurd

worden door middel van door u zelf aangemaakte groepen zoals "Seizoensproducten" of "Stukwerk". U kunt uw eigen productfoto's gebruiken voor elk bakprogramma of gebruikmaken van de standaard afbeeldingen. Het programmaverloop kan verder grafisch weergegeven worden. Apps kunt u naar uw wens indelen en verschuiven. Alle instellingen en bakprogramma's worden automatisch op een SD kaart opgeslagen zodat alle gegevens in het geval van een storing in een oogwenk hersteld kunnen worden.

Verbonden met de toekomst

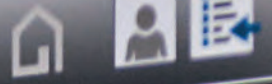
Uiteraard kan de IQ TOUCH besturing door middel van een kabel of WLAN met een server of andere ovens verbonden worden. Ook kunt u updates door middel van een USB-stick op de oven installeren.



De WACHTEL- joystick heeft de volgende functies:

- Programmastart en -stop
- Stoomafgifte
- Stoomafzuiging 1/1 tot 1/2 of "gesloten"

12:58



Favoriten

Meistverwendete

Suche



Alle Backprogramme

0 - 9



- | | |
|---|---|
|  133 Kaiserbrötchen |  139 Fladenbrot |
|  134 Streuselkuchen |  140 Ciabatta |
|  135 Sonnenblumenbröt... |  141 Rosinenschnecke |
|  136 Mohnschnecke |  142 Mini_Pizza |
|  137 Focaccia |  143 Kastenbrot |
|  138 Rosinenstütchen |  144 Bauernbrot |



5 / 6





ONTDEK DE GEBUNDELDE INNOVATIETECHNIEK

Beter wordt het niet – minimale ruimte inname met maximaal bakoppervlakte

Bijv. de standaard ovenbreedte "drievoudig breed" met 2200 mm met een bakoppervlakte 21,6 mm² (oven diepte D=3.180 mm; 6 etages)

Optimaal gebruik van de ruimte

Elke COLUMBUS kan aan drie kanten ingesloten worden.

Hygiëne rondom

Standaard RVS bekleding voor gemakkelijke reiniging en hoog behoud van waarde

Langdurige bedrijfszekerheid

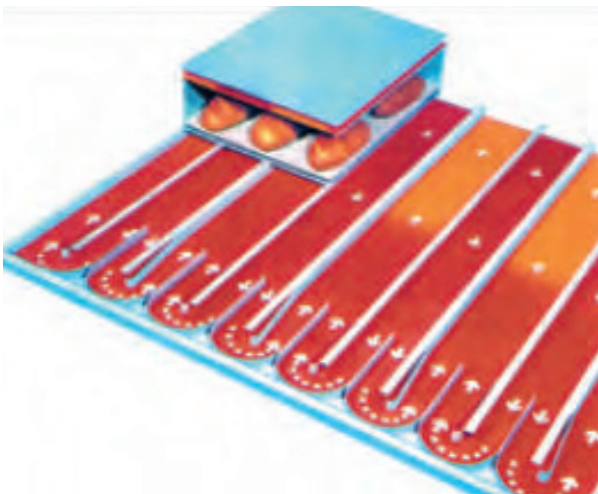
Bakkamers van hoog hitte- en corrosiebestendig staal, hoogwaardige isolatiematerialen, alle hoofdcomponenten van de COLUMBUS zonder schroefverbindingen, geen slijtgevoelige afdichtingen, gasdicht gelast.

Bedienings- en onderhoudsvriendelijk

Modern ovensdesign met een ergonomische indeling van de bedieningselementen. Alle onderhoudsonderdelen zijn vrij toegankelijk.

30 jaar bewezen in de praktijk

WACHTEL's parallel radiatoren garanderen een gelijkmatige warmteverdeling en gelijkmatige bakresultaten (verbranding efficiëntie van bijna 90%).



Bakken op steen

De standaard inbouw van een, speciaal voor de voedingsindustrie ontwikkelde, hoog warmtevasthoudende mineraal steen maakt de productie van echt "Steenovenbrood" mogelijk.

Rijke stoom

De uitermate hoog presterende WACHTEL stoomunits met vier tot zes stalen buizen (wanddikte 8 mm) zijn losgekoppeld van de bakkamer en direct aan de branders aangesloten. Dit zorgt voor een zeer rijke stoom op elk moment.

Energiebesparende brander technologie

Snelle verwarming op volledig vermogen, automatische aanpassing van het brander vermogen en recirculerende lucht bij gedeeltelijk vermogen.

De oorspronkelijke

Gepatenteerd in 1974 en constant doorontwikkeld – WACHTEL's etagegroep management (VARIOMAT en TRIOMAT) voor een flexibele bakoppervlakte configuratie en verhoogd energiebesparingspotentieel.

Hightech optioneel

- Elektrische stoomverdelers
- W-TURBO: inschakelbare convectie
- STEIN: speciale chamotte boog
- WIN SERVER PC-software
- Uittrekbare etages

Traditioneel bakken modern werken

Verhoog de efficiëntie van uw bakkerij met geautomatiseerde werkstromen! Vertrouw op onze hightech in- en uitladers van de COMFORT lijn!

Comfortabel

Geniaal en al 20 jaar succesvol, dat is het O-MODEL, vanaf 6 etages, zonder voorbouw en met de stroomunit bovenop. De COLUMBUS met een of twee volledig zelf ondersteunende uittrekbare etages is klaar voor comfortabel in- en uitladen.

Premium baktechniek sinds 1923

WACHTEL is de traditie en de toekomst van de baktechniek. Wij zijn erg trots om sinds 1923 met bakovens, laders en koeltechniek Made in Germany een partner te zijn voor de ambachtelijke bakker. Kwaliteit en zorgvuldigheid zijn onze waarden, ingenieurskunst onze drijfveer en het helpen van klanten onze passie.

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



Mat & Deco bv
Nieuwe Baan 10A
9150 BAZEL- België

+32 478 65 95 03
info@mat-deco.be
mat-deco.be