



COLUMBUS

El gigante para más capacidad
de horneado y flexibilidad

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



Máxima superficie de cocción, mínima superficie ocupada

El horno de pisos COLUMBUS es sinónimo de experiencias de horneado de primera clase en un ambiente estático y se puede utilizar con aceite o gas, según sea necesario.

Durante muchas décadas, los panaderos han valorado las cualidades del COLUMBUS. Su rendimiento excepcional y sus resultados de cocción uniformes son bien conocidos. Además, su diseño compacto y que ahorra espacio ofrece mucha flexibilidad en la planificación de las panaderías. Su innovador sistema de gestión de grupos de hornos permite controlar hasta tres grupos de hornos de forma independiente para hornear productos a

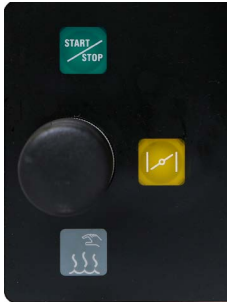
diferentes temperaturas. El quemador modulante (gas) o de dos etapas (aceite) garantiza procesos de calentamiento especialmente eficientes en términos energéticos y tiempos de recuperación cortos después de la carga. El aumento de temperatura a plena carga alcanza entre 3–4°C por minuto, optimizando tanto el consumo de energía como la velocidad del proceso. La potencia del quemador y la circulación de aire se ajustan automáticamente en función de la ocupación de las superficies de cocción.



COLUMBUS C

El clásico popular

JOYSTICK:
Inicio y parada de
programas
Suministro de vapor
Extracción de vapor



Colocación en tres lados

Radiadores paralelos

Quemador modulante
de 2 etapas (gas/aceite)

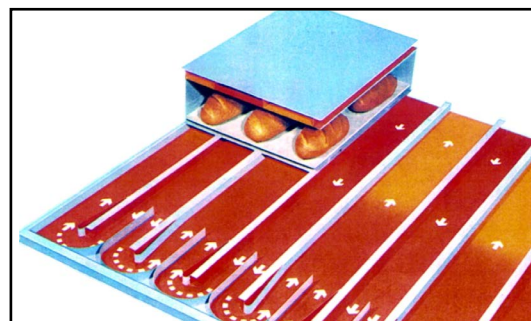
Dispositivo de vapor de
alto rendimiento para
cada compartimento



IQ-TOUCH® de 10 pulgadas:
Interfaz de usuario
supergrande,
la mejor vista general,
representación en detalle

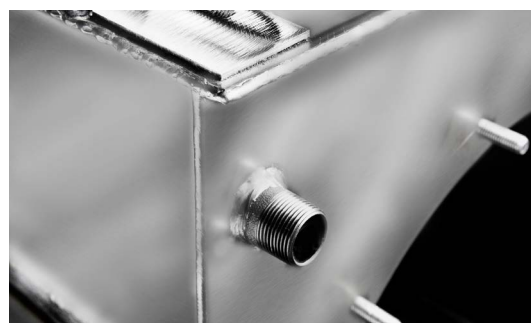
Fácil mantenimiento

COLUMBUS C516/96 M



Radiadores paralelos

Las mejores condiciones para una emisión de calor absolutamente uniforme y de eficiencia energética, comportamiento perfecto de cocción para todos los productos horneados en todo momento



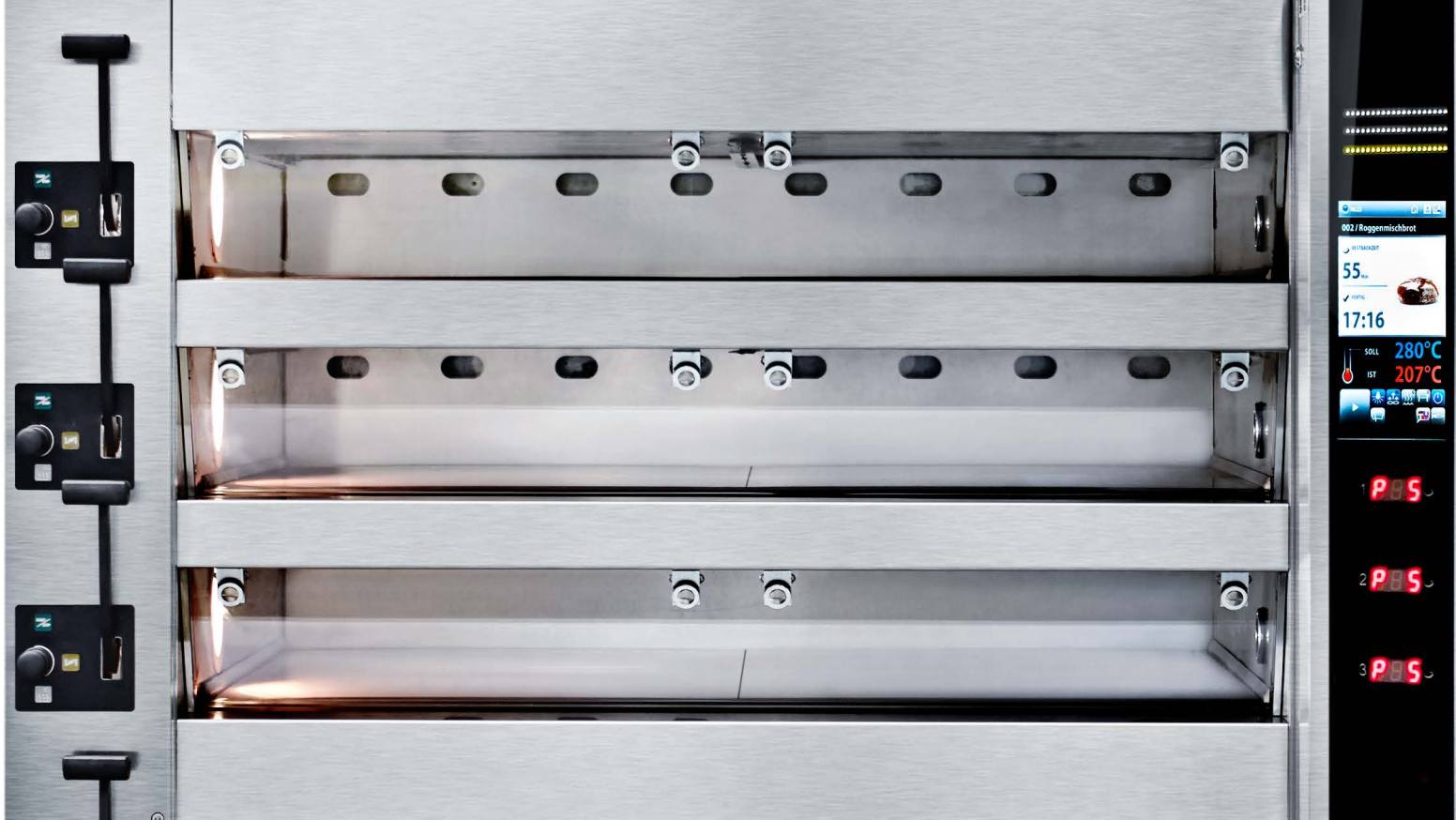
Piezas centrales con soldadura estanca al gas

Sin uniones roscadas ni juntas susceptibles de desgaste para mayor seguridad y una larga vida útil



Fácil mantenimiento

Colocación en tres lados y diseño según criterios ergonómicos: a todas las unidades importantes de servicio se accede de forma rápida y cómoda por la parte anterior



Gestión de grupos de compartimentos | Registro de patente en 1974

MONO	1 temperatura para todos los compartimentos
VARIOMAT	2 grupos de compartimentos, 2 temperaturas, 2 tipos de productos horneados
TRIOMAT	3 grupos de compartimentos, 3 temperaturas, 3 tipos de productos horneados

COLUMBUS VARIOMAT Y TRIOMAT

¿Le gustaría tener más flexibilidad en el diseño de la superficie de cocción y ventajas en el ahorro de energía?

El COLUMBUS VARIOMAT o el TRIOMAT son hornos versátiles que le ofrecen la posibilidad de utilizar dos o tres grupos de compartimentos con control independiente. Con estos innovadores hornos puede hornear al mismo tiempo distintos productos de panificación y pastelería a diferente temperatura. Cada grupo de compartimentos se calienta por separado y se puede cargar con independencia de los demás compartimentos. Además, tiene el control total sobre si desea utilizar la capacidad máxima del COLUMBUS o, por ejemplo, apagar

dos de los tres grupos de compartimentos para responder a una menor demanda y ahorrar energía. En el COLUMBUS con quemador modulante (de gas), la energía se aprovecha aún con mayor eficiencia, ya que la potencia calorífica se puede ajustar a la ocupación de las superficies de cocción. La circulación del gas de calentamiento, además, se controla con un sistema de circulación de 2 etapas conforme a la superficie de cocción activa. Nuestra moderna tecnología de aislamiento entre los grupos de compartimentos garantiza que apenas se influyan mutuamente. Así, la diferencia de temperatura es de aprox. 40 °C o de 40 °C-60 °C en el modelo O.



Pan a la piedra: horneado tradicional

Original y atemporal

La dieta basada en alimentos elaborados de forma original gana cada vez más adeptos. El pan de horno de piedra nos remonta a los orígenes y la continuidad y gana una popularidad cada vez mayor. Pan horneado con la transmisión térmica natural de la piedra refractaria, un principio de horneado de larga tradición que se vuelve a aplicar en el COLUMBUS STEIN: de vuelta al buen «pan de antes», pero con la tecnología más moderna del presente. En el COLUMBUS STEIN se hornea en placas de piedra de alta calidad, en una cámara de cocción de conformación

especial con revestimiento refractario auténtico. La gran capacidad de almacenamiento de calor de la piedra refractaria original permite una cocción lenta, suave y sin recalentamiento. Así, los panaderos obtienen el pan típicamente rústico, con una corteza sólida y homogénea que almacena jugosidad y sabor. El pan a la piedra del horno COLUMBUS STEIN conserva la frescura mucho más tiempo y, además, convence con un sabor con cuerpo. El COLUMBUS STEIN reinterpreta lo probado y comprobado, y es una inversión para el futuro: Tradition meets Hightech.

COLUMBUS CO VARIOMAT

Un horno con ese algo especial

Modelo O:
quemador y circulador
en la parte superior

Compartimento
extraíble autoportante

VARIOMAT:
2 grupos de
compartimentos
2 temperaturas
2 tipos de
productos
horneados



COLUMBUS CO 520/120 V A2

IQ-TOUCH®: control inteligente, manejo sin esfuerzo

Pantalla táctil de 10 pulgadas con frente de cristal templado, especialmente estable

999 programas automáticos (diez pasos de programa de libre programación)

Alta resolución, alto contraste, colores brillantes y tonos negros intensos: representación en detalle

Gran estabilidad del ángulo de visión: bien visible desde las más diversas de perspectivas

Elevada protección contra el polvo y la humedad: se puede manejar a la perfección con las manos enharinadas

Bloqueo de pantalla para fines de limpieza

Distintos derechos de acceso (estándar, panadero, servicio)

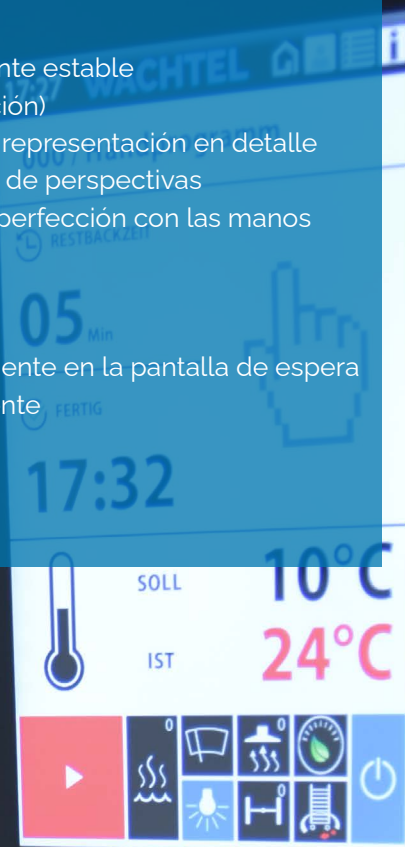
Personalizable: menú, tonos de señal, fotos de productos, logotipo del cliente en la pantalla de espera

Interfaz abierta para la conexión eficaz de software de terceros por el cliente

Interconexión con la herramienta de monitorización WACHTEL REMOTE

Actualizaciones periódicas y gratuitas de software

Guía de usuario en más de 15 idiomas



IQ GREEN Label, para hornear de forma más ecológica

Los términos «IQ» y «GREEN» ya indican claramente el rumbo: «manejar» con inteligencia hacia un futuro verde. Con IQ GREEN Label premiamos nuestras funciones ecológicas más sostenibles.

Función ecológica SMART START

El «reinicio» es cosa del pasado. La función SMART START le permite ajustar el tiempo «efectivo» de disposición de cocción. Es el momento en el que el horno está completamente caliente y listo para el primer proceso de horneado.

Función ecológica STANDBY ECO

Con la función STANDBY ECO tiene la posibilidad de apagar por completo la calefacción del horno de forma manual y temporal pulsando un botón. Utilice esta función cuando se prevea que el horno no se utilizará durante un cierto tiempo. Mantener calientes los compartimentos vacíos es un estado crítico e induce en parte a pérdidas muy elevadas de energía. Si el horno no se mantiene a temperatura durante las pausas de cocción prolongadas, se puede ahorrar

mucha energía! En el control IQ-TOUCH® puede introducir directamente la duración de las pausas. Al recalentarse, el horno tiene en cuenta el calor residual respecto de la eficiencia energética y el programa de cocción seleccionado, de modo que esté completamente listo para volver a funcionar en el momento deseado.

Función ecológica ECO SAFE

Disfrute una tranquilidad absoluta si no se ha iniciado un programa de horneado ni se ha activado la función STANDBY ECO durante un periodo determinado. Con la función automática ECO SAFE, el horno entra en acción y cambia de forma independiente al modo de ahorro de energía. La temperatura se reduce a un valor predefinido por usted. Gracias a esta función inteligente de ahorro de energía, puede estar seguro de que el horno funcionará constantemente con eficiencia y ahorrando recursos.

Aproveche nuestras funciones ecológicas con IQ GREEN Label para disminuir los costes, optimizar los procesos operativos y reducir la huella ecológica.

WACHTEL REMOTE

Siempre informado, siempre presente

Con WACHTEL REMOTE tendrá siempre el control total y se sentirá como si estuviera presente en la tienda de panadería o en el obrador. Supervise de forma centralizada todas las ubicaciones de la empresa desde el ordenador o la tablet, cómodamente desde casa o durante las vacaciones. Recibirá valiosa información en tiempo real y estará siempre lo más informado posible. ¡Experimente las ventajas de la panadería moderna en el mundo digital!

Máxima transparencia en tiempo real

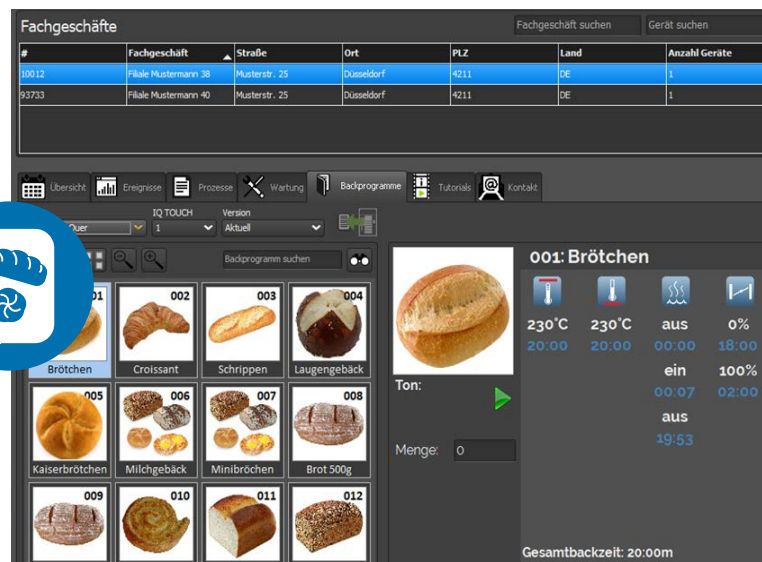
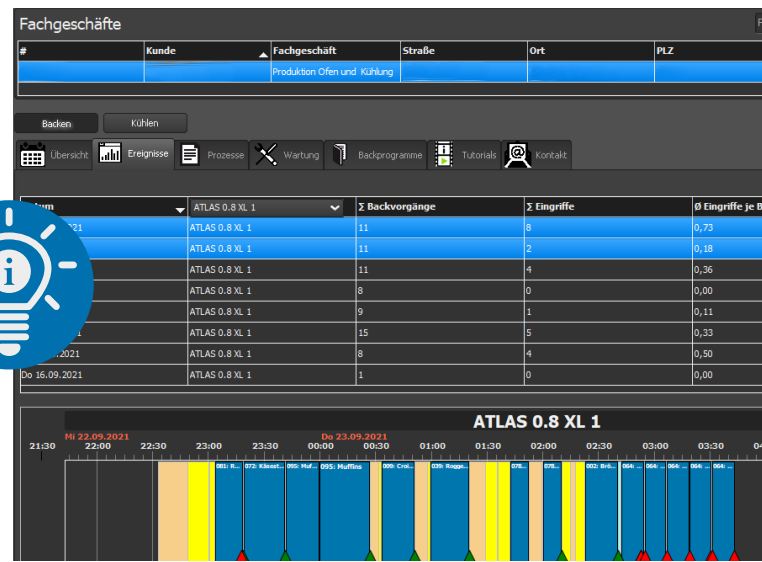
WACHTEL REMOTE le ofrece una monitorización perfecta de los más importantes estados de servicio, eventos y procesos en tiempo real. Mantenga una visión general de las operaciones en la panadería. No se pierda ninguna intervención manual. Supervise las fases de calentamiento o de enfriamiento y realice un seguimiento de las funciones ecológicas activas. ¿Se pregunta cuándo se inició el último programa de cocción, si se ha habido alguna intervención en un programa de cocción en curso o cuál es el grado de utilización del horno o el compartimento? WACHTEL REMOTE le da respuestas claras.

Aumente la seguridad de los procesos

WACHTEL REMOTE también actúa como una herramienta eficaz de control de la calidad y le proporciona índices cuantificados precisos, p. ej., el grado de utilización del compartimento o del horno, así como intervenciones manuales y funcionamiento en vacío por día. Esta información decisiva le ayuda a optimizar los procesos, ahorrar energía e incrementar la reproducibilidad y la calidad de los productos de panificación y pastelería. Así trabajará de forma aún más productiva y económica, y se asegurará los beneficios a largo plazo.

Gestión de programas de cocción de nivel superior

¡Experimente la gestión sencilla y que ahorra tiempo de los programas de cocción! Con WACHTEL REMOTE tiene la posibilidad de gestionar los programas de cocción de forma centralizada y sin inconvenientes en varias tiendas de panadería. Transfiera los programas directamente al control o los controles IQ-TOUCH® en el modo en línea, o guárdelos en una memoria USB para importarlos cómodamente en la tienda de panadería. Con WACHTEL REMOTE, gestionar programas de cocción es un juego de niños.



Especificaciones técnicas

COLUMBUS

Posición de quemador y circulador	
Número de compartimentos	
Dimensiones del compartimento [mm]	Anchura
	Profundidad
	Altura
Número de grupos de compartimentos	
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT	
Superficie de cocción [m ²]	
Dimensiones del horno [mm]	Anchura
	Profundidad
	Altura
Tipo de calentamiento	

C	E	CO	EO
inferior	inferior	superior	superior
4, 5	4, 5	5, 6	5, 6
1.200	1.800	1.200	1.800
1.600, 2.000	1.600, 2.000	1.600, 2.000	1.600, 2.000
165, 205	165, 205	165, 205	165, 205
1, 2	1, 2	1, 2, 3	1, 2
M, V	M, V	M, V, T	M, V
7,7-11,5	11,5-18	9,6-14,4	14,4-21,6
1.620	2.220	1.620	2.220
2.380, 2.780	2.380, 2.780	2.780, 3.180	2.380, 3.180
2.345	2.345	2.700, 2.770 ¹	2.700
Gas/aceite	Gas/aceite	Gas/aceite	Gas/aceite

COLUMBUS COMFORT para cargador COMFORT

Posición de quemador y circulador	
Número de compartimentos	
Dimensiones del compartimento [mm]	Anchura
	Profundidad
	Altura
Número de grupos de compartimentos	
M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT	
Superficie de cocción [m ²]	
Dimensiones del horno [mm]	Anchura
	Profundidad
	Altura
Tipo de calentamiento	

CO	EO
superior	superior
6	6
1.200	1.800
2.000	2.000
230	230
1, 2	1, 2, 3
M, V	M, V, T
14,4	21,6
1.700	2.300
3.180	3.180
3.050	3.050
Gas/aceite	Gas/aceite

También es posible «más grande»:
iencuentre el modelo perfecto para sus exigencias!

En el marco de nuestro exclusivo negocio de proyectos ofrecemos hornos COLUMBUS con, p. ej., nueve compartimentos e impresionantes profundidades de hasta 2.400 mm.

¹ TRIOMAT

COLUMBUS: destacados

Gigante capacidad de horneado, pequeña superficie ocupada

Hasta 6 compartimentos, 1.800 mm de anchura y 2.000 mm de profundidad como estándar; modelos especiales a petición

Tecnología de quemadores con conciencia energética

Quemadores de dos etapas o modulantes para procesos rápidos de calentamiento y ahorro de energía mediante el ajuste automático a la demanda de calentamiento (p. ej., en ocupaciones parciales)

Sistema de radiadores paralelos

Distribución uniforme del calor, uniformidad de horneado sin concesiones y gran eficiencia energética (eficiencia de combustión de aprox. 90 %)

Vapor abundante

Generador de vapor de alto rendimiento para cada compartimento con tubos de vapor de pared extragruesa directamente en la zona de combustión

Horneado a la piedra

Superficies de los compartimentos de piedra mineral especialmente desarrollada, con una óptima capacidad de almacenamiento de calor

Revestimiento completo de acero inoxidable

Máxima higiene, limpieza sencilla y gran conservación del valor

Gran seguridad de servicio

Compartimentos resistentes a la corrosión de chapas FAL, con soldadura estanca al gas y sin uniones roscadas ni juntas susceptibles de desgaste

JOYSTICK

Permite el manejo del horno en ambos lados y una rápida acción manual en el programa de cocción

Control IQ-TOUCH®

Control inteligente con pantalla táctil y pantalla gráfica de 10 pulgadas

IQ GREEN Label

Funciones de ahorro de energía integradas en el control IQ-TOUCH® con modos de espera y tiempos de disposición de cocción

Visión remota WACHTEL REMOTE

Visión remota basada en la web y en todas las ubicaciones de los datos de servicio y los procesos más importantes de los hornos WACHTEL interconectados en todo el mundo

Variantes:

Modelo O

Tecnología de quemadores y circuladores dispuesta sobre los hornos para optimizar la ergonomía del usuario al cargar y descargar a mano, sobre todo en combinación con compartimentos extraíbles

VARIOMAT Y TRIOMAT

Control de grupos de compartimentos de distintos productos horneados al mismo tiempo; ahorro de energía encendiendo y apagando los compartimentos según la demanda

STEIN

Pan a la piedra original de la cámara abovedada de arcilla refractaria

Compartimento extraíble

Compartimentos autoportantes y completamente extraíbles sin molestos brazos de soporte, para tener una visión general y trabajar sin esfuerzo

Modelos especiales

Diseños especiales para procesos operativos (totalmente) automatizados con sistemas de carga y descarga a petición en el marco del negocio de proyectos

WACHTEL Advanced Bakery Technology

WACHTEL ABT corporiza la simbiosis de tradición y futuro en la tecnología de horneado. Nuestra experiencia se remonta al año 1923 y nos ha convertido en un socio fiable en el sector de la panadería artesanal de todo el mundo. Nuestra gama de productos incluye avanzados hornos de panadería, cargadores y celdas climáticas de fermentación. Con pasión y experticia somos el punto de contacto confiable para las panaderías que buscan la máxima calidad y fiabilidad.

Salvo modificaciones técnicas y errores. 10/2024

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

WACHTEL ABT GmbH
Bischofswerdaer Str. 47
01896 Pulsnitz | Germany
Teléfono: +49 2103 4904 0
Correo electrónico: info@wachtel.de
www.wachtel.de

