



INFRA

Eléctrico. Eficiente. Excelente.

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



La solución sostenible para la panadería artesanal



¿Quiere hornear ahorrando recursos, de forma limpia y silenciosa, sin tecnología de quemadores sujeta a mantenimiento, sin chimeneas de gases de combustión ni costosos requisitos de emisiones?

El horno de pisos INFRA con calentamiento eléctrico es la mejor opción cuando se trata de hornear con electricidad. La gran flexibilidad es solo una de las características que muchos panaderos de todo el mundo aprecian desde hace años en su horno INFRA, sea en el obrador o en la tienda de panadería.

Las cámaras de cocción individuales se controlan de forma independiente. Así, p. ej., con cinco compartimentos puede hornear al mismo tiempo hasta cinco tipos diferentes de productos en un horno.

El control independiente del calor superior e inferior y el generador de vapor de alto rendimiento le permiten adaptar con precisión las secuencias del programa a los requisitos de los respectivos productos y conseguir la mejor calidad de horneado posible. Los generadores de vapor de fácil mantenimiento están desacoplados de la cámara de cocción y se calientan por separado. Esto garantiza un vapor húmedo abundante «lote por lote», sin pérdida de temperatura en el compartimento.

Principales responsables de los excelentes resultados de horneado en el INFRA son también las resistencias planas especiales de cerámica. Destacan por una emisión de calor particularmente suave y duradera, y aseguran unos productos horneados de manera uniforme y reproducible.

Gracias a la placa de piedra mineral de 15 mm de espesor, los productos de panificación adquieren una superficie impecable con una capacidad perfecta de almacenamiento del calor. Así creará productos horneados de máxima calidad en todo el surtido, desde delicados pasteles hasta el popular y apreciado pan rústico a la piedra.



Pan a la piedra: horneado tradicional con INFRA

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 INFRA STEIN: de vuelta al buen «pan de antes», pero con la tecnología más moderna del presente. En el INFRA 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 INFRA conserva la frescura mucho más tiempo y, además, convence con un sabor con cuerpo. El INFRA STEIN reinterpreta lo probado y comprobado, y es una inversión para el futuro: Tradition meets Hightech.

Los destacados de un vistazo

Horneo con electricidad: silencioso y limpio

Hornee sin tecnología de quemadores sujeta a mantenimiento, sin chimeneas de gases de combustión ni costosos requisitos de emisiones, con un nivel reducido de ruido.

Cada compartimento es un horno independiente

Cada compartimento tiene su propio control para una máxima seguridad de servicio y hornear a la vez distintos productos en el mismo horno.

Panadería artesanal individual

Regulación separada del calor superior, el inferior y el generador de vapor. Adapte las secuencias del programa a los requisitos de los respectivos productos.

Ajuste de la capacidad

Los compartimentos individuales se pueden encender o apagar por separado, según sea necesario. Esto permite ahorrar energía.

Control IQ-TOUCH® de 7 pulgadas

Robusta pantalla táctil, representación en detalle, tan intuitiva de usar como el teléfono inteligente

ENERGY MANAGER

Gráficos ilustrativos de la utilización del horno como valiosos resúmenes semanales, posibilidad de analizar los tiempos muertos del horno para optimizar el aprovechamiento de la capacidad, potencial de ahorro de energía reduciendo los tiempos de conservación del calor.

INNOVADOR

PATENTE





INFRA

INNOVADOR

Pieza central de cerámica

Elementos calefactores de cerámica de alta calidad con calor suave y duradero. Óptimas condiciones para una cocción perfecta y un horneado con resultados completamente uniformes y reproducibles.

Horneado a la piedra

Superficies de los compartimentos de piedra mineral de 15 mm de espesor, con una capacidad ideal de almacenamiento de calor. Perfecto para hornear el auténtico pan a la piedra según las directrices para pan y productos panificados.

INNOVADOR

A todo vapor

Generador de vapor de alto rendimiento con calentamiento por separado, desacoplado de la cámara de cocción, de fácil mantenimiento y con una gran superficie de vaporización. Esto asegura un vapor húmedo abundante en cada proceso de horneado, sin pérdida de temperatura en el compartimento.

Tecnología indestructible de horneado

Compartimentos resistentes a las altas temperaturas, con soldadura estanca al gas y de acero FAL resistente a la corrosión. Prescindimos de uniones roscadas y juntas susceptibles de desgaste.

Fácil de cuidar y duradero

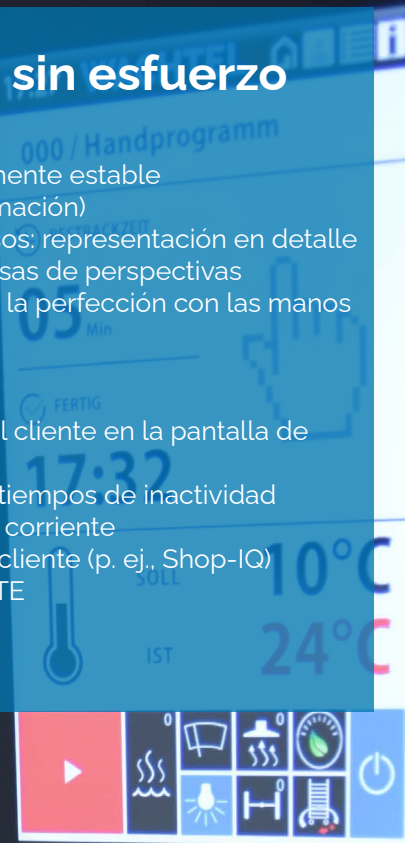
Frente y revestimiento exterior de acero inoxidable cepillado de alta calidad (1.4301, 1.4016) para un cuidado higiénico sencillo.

Limitador de potencia de kW POWER PILOT

Ajuste el consumo de corriente a un valor máximo por horno, así como entre aparatos conectando varios hornos eléctricos de pisos; sumamente útil para evitar picos de corriente no deseados.

IQ-TOUCH®: control inteligente, manejo sin esfuerzo

- Pantalla táctil de 7 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, maestro, servicio)
- Personalizable: menú, tonos de señal, fotos de productos, logotipo del cliente en la pantalla de espera
- ENERGY MANAGER para mostrar el consumo de agua y energía y los tiempos de inactividad
- POWER PILOT: limitador de kW para restringir el consumo máximo de corriente
- Interfaz abierta para la conexión eficaz de software de terceros por el cliente (p. ej., Shop-IQ)
- 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: «maniobrar» 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 de forma manual y temporal pulsando un botón. Utilice esta función cuando se prevea que no se horneará en un compartimento durante un cierto tiempo. Mantener calientes las cámaras de cocción vacías es un estado crítico e induce en parte a pérdidas innecesarias y muy elevadas de energía. Si el compartimento 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 recalentar se tienen en cuenta el calor residual y el programa de cocción seleccionado, de modo que el compartimento esté completamente listo para volver a hornear 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

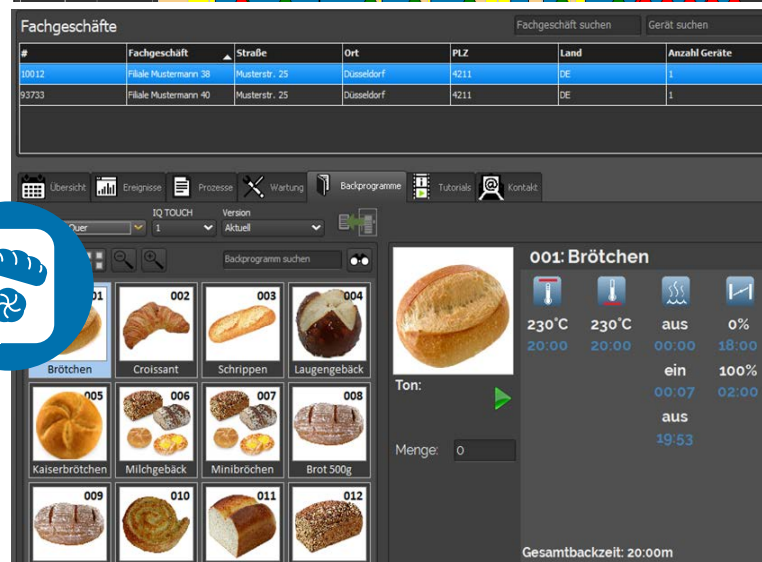
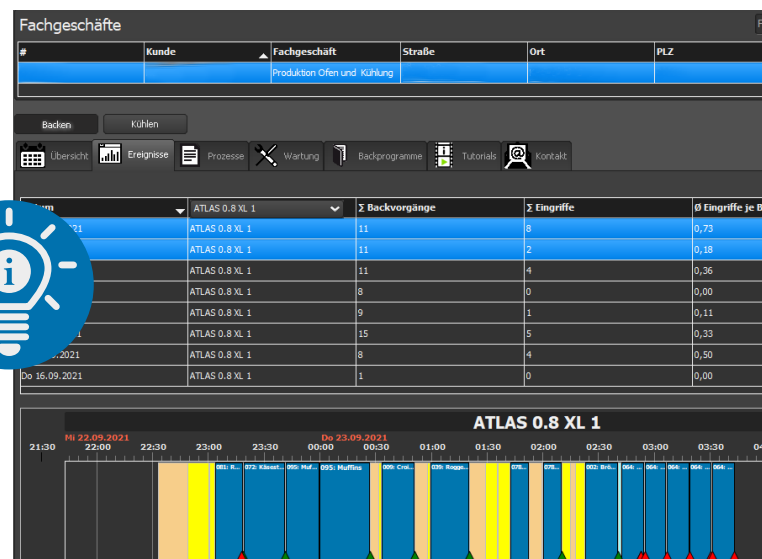
WACHTEL REMOTE le ofrece una monitorización perfecta de los más importantes estados de servicio, eventos y procesos en tiempo real. Mantenga una visión general de las operaciones en la panadería. No se pierda ninguna intervención manual. Supervise las fases de calentamiento o de enfriamiento y realice 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! Gracias a 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.



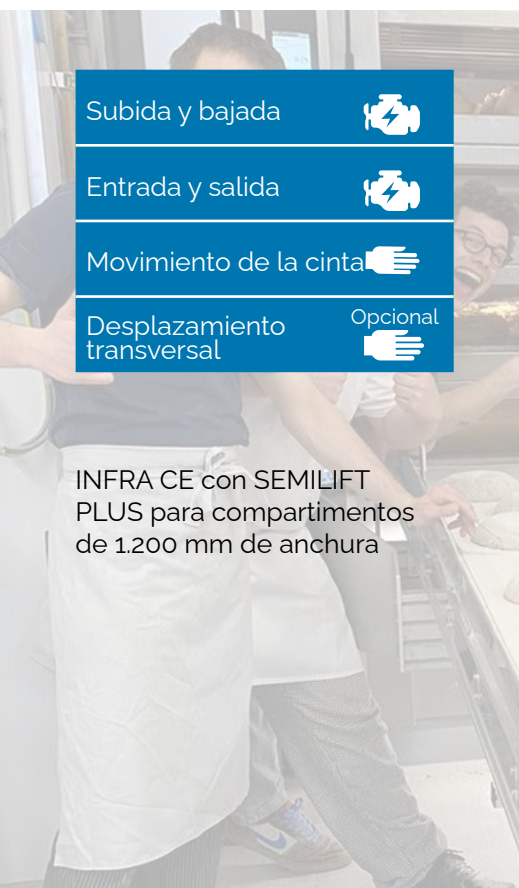


INFRA: opciones

- Frente de acero inoxidable «Satin Black»
- Compartimento extraíble
- Versión STEIN
- Altura del compartimento: 200 mm
- Versión especial para cargador

Un equipo imbatible

Para mayor ergonomía en el obrador: INFRA combinado con SEMILIFT o LOADER PRO



SEMILIFT PLUS semiautomático



LOADER PRO totalmente automático



- Manual (mecánico)
- Automático (accionamiento eléctrico)



INFRA		AE	CE	EE
Número de compartimentos (estándar)		4 - 5	4 - 5	4 - 5
<i>Número de compartimentos (con cargador)</i>		---	<i>máx. de 6</i>	<i>máx. de 6</i>
Dimensiones del compartimento [mm]	An. (estándar)	600	1.200	1.800
	Pr. (distintas profundidades)	850-2.000 ¹	850-2.000 ¹	1.600, 2.000
	<i>Pr. (con cargador)</i>	---	---	<i>2.400</i>
	AL	165, 200	165, 200	165, 200
	AL (compartimento extraíble, compartimento superior)	200	200	200
Superficie total de cocción <i>(con cargador)</i> [m ²]		2 - 6 (7,2)	4,1 - 12 (14,4)	11,5 - 18 (28,8)
Dimensiones del horno [mm]	An.	1.205	1.750	2.400
	Pr. (distintas profundidades)	1.590-2.880 ²	1.590-2.880 ²	2.410, 2.880
	<i>Pr. (con cargador)</i>	---	---	<i>3.280</i>
	AL	2.345	2.345	2.345
Tipo de calentamiento		Corriente	Corriente	Corriente

¹ 850, 1.250, 1.600, 2.000

² 1.590, 1.900, 2.410, 2.880

INFRA AE

Anchura simple

Simplemente genial como horno adicional

- Anchura del compartimento: 0,6 m -



INFRA AE 516/48

Superficie de cocción de 4,8 m²

INFRA CE

Anchura doble

El más vendido de su clase

- Anchura del compartimento: 1,2 m -



INFRA CE 520/120

Superficie de cocción de 12 m²

INFRA EE

No hay dos sin tres (anchuras)

- Anchura del compartimento: 1,8 m -



INFRA EE 520/180

Superficie de cocción de 18 m²

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

