

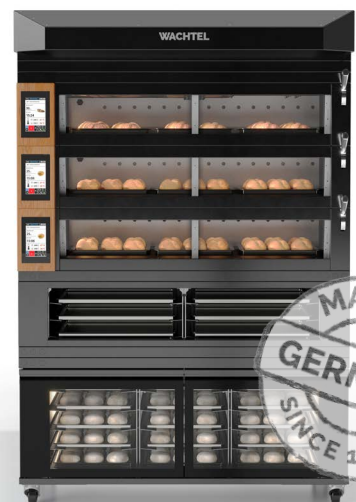


PICCOLO PRO[®] Plus

Horneado tradicional en
tienda en un horno de pisos
de avanzada

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



PICCOLO PRO® Plus: la tradición se une a la innovación



Durabilidad y calidad: nuestro compromiso

Inspirado en la tradición, impulsado por el progreso: El novísimo PICCOLO PRO® Plus es su socio de confianza para elaborar productos de panificación y pastelería de primera clase.

La filosofía de nuestra empresa está impregnada por la mejora constante y la voluntad de aprender. Para eso utilizamos toda nuestra experiencia como valiosas lecciones para ofrecerle un horno que le ayude de forma fiable y a largo plazo en todas las tareas cotidianas.

Innovaciones para su beneficio

¿Qué convierte al PICCOLO PRO® Plus en un horno fuera de serie? Son los detalles, pequeños y sutiles, los que marcan la diferencia. Nuestros ingenieros han pensado minuciosamente cada detalle del horno y lo han optimizado varias veces.

Particularmente exclusiva es la tecnología MULTI ZONE BAKING, cuya patente ya está en trámite. Al diferencia de los hornos usuales, PICCOLO PRO® Plus dispone de cuatro zonas de temperatura ajustables por separado. Cada cámara de cocción está dividida en calor superior e inferior, así como calor anterior y posterior. Esto garantiza una atmósfera de horneado extraordinariamente homogénea — en toda la superficie de cocción — y, sobre todo, es una ayuda eficaz contra la acumulación de calor en la zona posterior, incluso tras un largo periodo de inactividad del horno a altas temperaturas.

El nuevo PICCOLO PRO® Plus posee resistencias revestidas con metal de avanzada. Esto asegura un mejor almacenamiento del calor y permite hornear con transiciones de temperatura de óptima suavidad. Así pues, el nuevo PICCOLO PRO® Plus ofrece las condiciones ideales para un horneado excelente y una calidad uniforme y reproducible de los productos horneados.

Cada compartimento dispone de un dispositivo de vapor POWER STEAM de alto rendimiento calentado por separado, con un sólido núcleo de hierro fundido. Este innovador sistema garantiza un vapor húmedo abundante «lote por lote» y un consumo optimizado de agua.



Manejo sin esfuerzo, en toda la línea

Con el PICCOLO PRO® Plus experimentará una facilidad de uso excepcional para hornear con eficiencia y sin esfuerzo. Las puertas SOFT CLOSE permiten abrir y cerrar los compartimentos de forma suave y silenciosa, sin portazos ni ruidos molestos. Gracias a la innovadora tecnología de cambio de cristales W-HYGIENIC, los cristales de los compartimentos se pueden extraer y limpiar sin herramientas y en un santiamén, sin molestos atornillamientos ni incómodas manipulaciones. Esto le permite ahorrar un valioso tiempo y concentrarse en lo que realmente importa: preparar deliciosos productos de panificación y pastelería.

Control intuitivo para «Smarties»

Con el control IQ-TOUCH®, tan fácil de usar como el teléfono inteligente, no solo tiene el control total del proceso de cocción. Porque ENERGY MANAGER le ofrece gráficos ilustrativos de la utilización del horno y valiosos resúmenes semanales. Analice los tiempos muertos de los hornos y optimice el grado de utilización, para minimizar las pérdidas innecesarias de energía y reducir los costes de servicio. Con ENERGY MANAGER utiliza los recursos de forma eficiente y promueve un uso sostenible de la energía.

Energía en el punto de mira: menos es más

En cuanto al desacoplamiento eficiente de los componentes térmicos y un aislamiento de alto rendimiento solo existen buenas razones y, en primer lugar: el sentido común. Para darle al PICCOLO PRO® Plus un «plus» de sostenibilidad hemos equipado el horno completo con un material aislante ecológico y patentado de alto rendimiento que convence con las mejores propiedades aislantes y una máxima protección térmica. Gracias a la significativa reducción de la pérdida de calor, la cocción es especialmente eficiente con una gran estabilidad de la temperatura. Esto le permite elaborar productos de panadería de primera clase y ahorrar a la vez una valiosa energía. En tiempos del cambio climático, es más importante que nunca tomar juntos conciencia de que, como individuos y como empresa, podemos contribuir de forma positiva con nuestro planeta.

Atractivo blanco de las miradas en la tienda

Como inconfundible atractivo visual, la columna de mando opcional WOOD DESIGN con revestimiento de madera noble abre un nuevo capítulo en la historia de los hornos de panadería y pastelería. El material natural y sostenible captura el espíritu de la época y otorga aún más atractivo al PICCOLO PRO® Plus tradicional. Así, el horno crea una extensión entre tradición y modernidad, y se convierte en el blanco de las miradas de la tienda.



PATENTE
EN TRÁMITE

MULTI ZONE BAKING

- Cuatro sensores de temperatura por compartimento para una regulación precisa de la temperatura
- Cuatro zonas de temperatura para una distribución uniforme del calor
- Se evita la acumulación de calor en la zona posterior de la cámara de cocción
- Resultados perfectos de horneado, incluso tras un largo período de inactividad del horno

Auslastungsoptimierung

Jahr/Kalenderwoche
2020 / 41

Jahr/Kalenderwoche
2020 / 44



PATENTE

■ Aufheizen ■ Backen ■ Leerstand ■ Aus

Ofen um [min] später einschalten:

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
2020/41	0	0	0	0	0	0	0

ENERGY MANAGER

- Gráficos ilustrativos de la utilización del horno como valiosos resúmenes semanales
- Posibilidad de analizar los tiempos muertos del horno para optimizar el grado de utilización
- Potencial de ahorro de energía reduciendo los tiempos de conservación del calor
- Promoción de un uso sostenible de la energía y reducción de los costes energéticos



INNOVADOR

GENERADOR DE VAPOR Power Steam

- Cada compartimento con su propio dispositivo de vapor de alto rendimiento con calentamiento por separado
- Pieza central de hierro fundido para un vapor húmedo abundante sin concesiones
- Vaporización eficiente con consumo optimizado de agua para obtener ventajas de costes a largo plazo

BAKE BALANCE

- Tecnología de medición y regulación de vanguardia para un control preciso de la temperatura y una calidad constante de los productos
- Alcance rápido de la temperatura deseada para un horneado eficiente

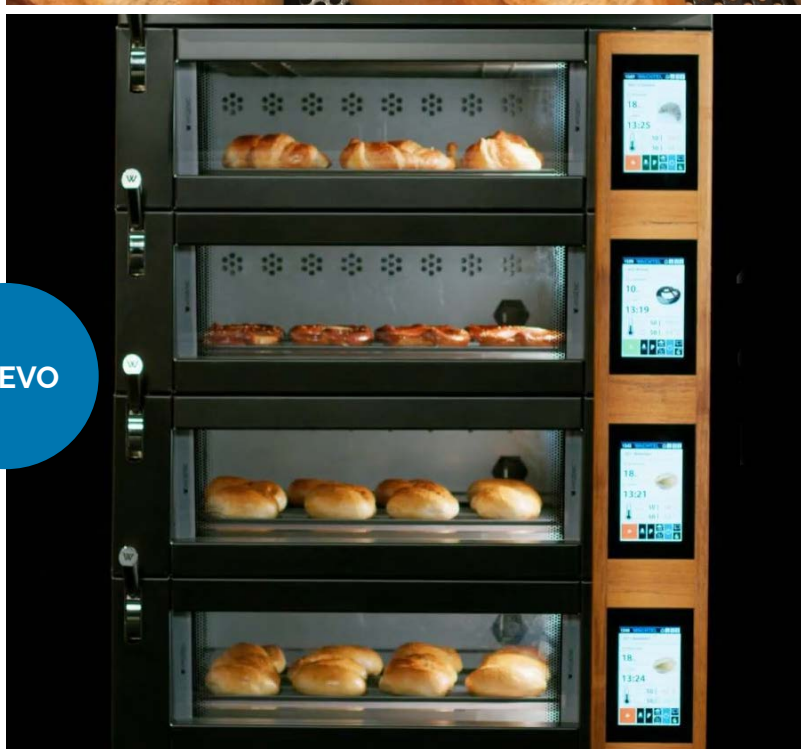
INNOVADOR



Sofisticada optimización del calor

- Desacoplamiento eficiente de los componentes térmicos para una mejor distribución del calor y temperaturas más estables
- Aislamiento de alto rendimiento con material aislante ecológico y patentado de alto rendimiento para una máxima eficiencia energética y un horneado sostenible

NUEVO



Elementos calefactores revestidos

- Elementos calefactores de alto rendimiento revestidos con metal de avanzada
- Óptima capacidad de almacenamiento de calor
- Emisiones moderadas de calor con distribución uniforme del calor
- Emisión suave del calor y transición sostenible de la temperatura

NUEVO





INNOVADOR

PUERTAS SOFT CLOSE

- Puertas amortiguadas en los compartimentos para mejorar la experiencia del usuario
- Cierre suave y silencioso sin esfuerzo; sin portazos ni ruidos molestos



INNOVADOR

W-HYGIENIC

- Tecnología de cambio de cristales sin herramientas
- Extracción rápida y sencilla para una limpieza higiénica
- Manejo cómodo sin molestos atornillamientos



INNOVADOR

Gabinete de fermentación de cristal

- Robusta cámara de fermentación de acero inoxidable para una larga vida útil
- Puertas de cristal para observar el progreso de la fermentación
- Asas empotradas y ergonómicas de acero inoxidable para un manejo cómodo
- Concepto coherente de higiene con pocas juntas, tornillos y esquinas
- Superficies lisas en su totalidad y fáciles de cuidar para una limpieza sencilla
- Extracción sin herramientas de los soportes de bandeja para una limpieza rápida
- Manejo cómodo de la cámara de fermentación con el control IQ-TOUCH®
- Sistema fiable de evaporación para un ambiente uniforme de fermentación

¡Diseñe su propio PICCOLO PRO® Plus!

Campana de vapor

Ventilador y tuberías incluidas,
condensador de vapor como opción

Revestimiento

De acero inoxidable especial fácil de cuidar
de color claro o, como opción, negro

WOOD DESIGN

Columna de mando opcional de madera noble
(arce, roble o nogal)



CONTROL iq-touch®

Por compartimento o en la versión de
IQ-TOUCH® MULTI para operar varios
compartimentos
(lado de manejo a elección)

Unidad intermedia

Como opción para 6 bandejas
(400 mm x 600 mm)
Véase imagen en pág. 11
(PICCOLO PRO® Plus II S)

Estructura inferior

Gabinete de fermentación de cristal para
10 bandejas o bastidor inferior
para 16 o 10 bandejas
(400 mm x 600 mm)

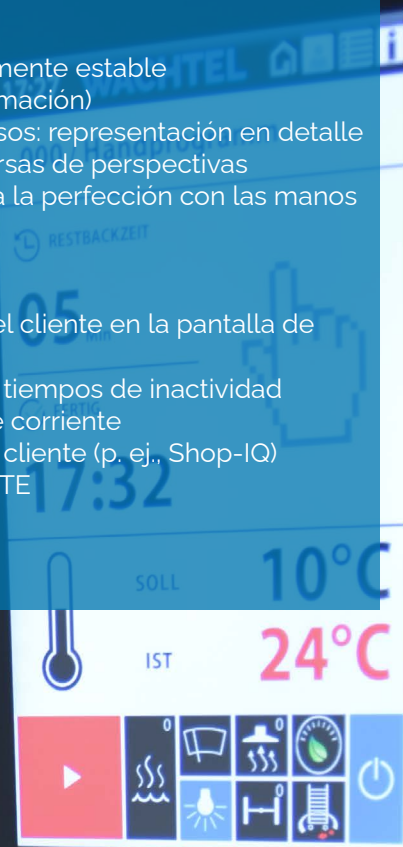
Ruedas de marcha suave

Disponibles en distintas alturas en función
de la configuración y las condiciones
del edificio:
80 mm, 108 mm o 155 mm



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 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.

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

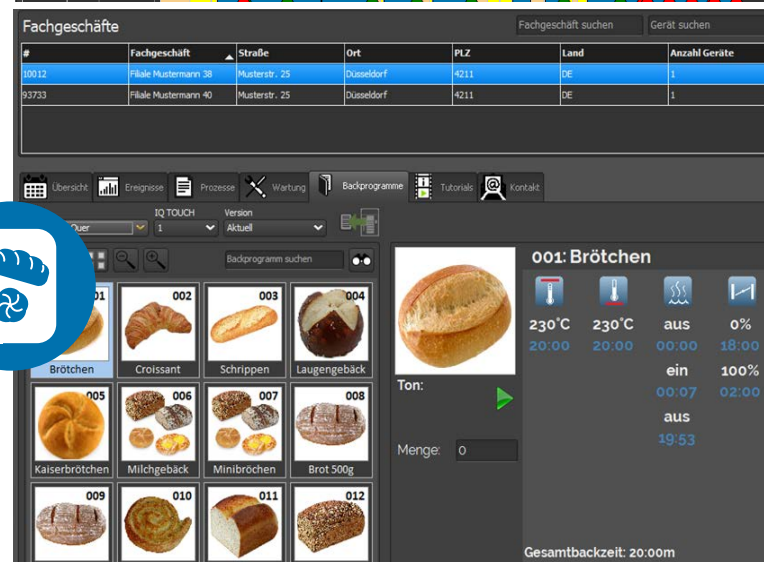
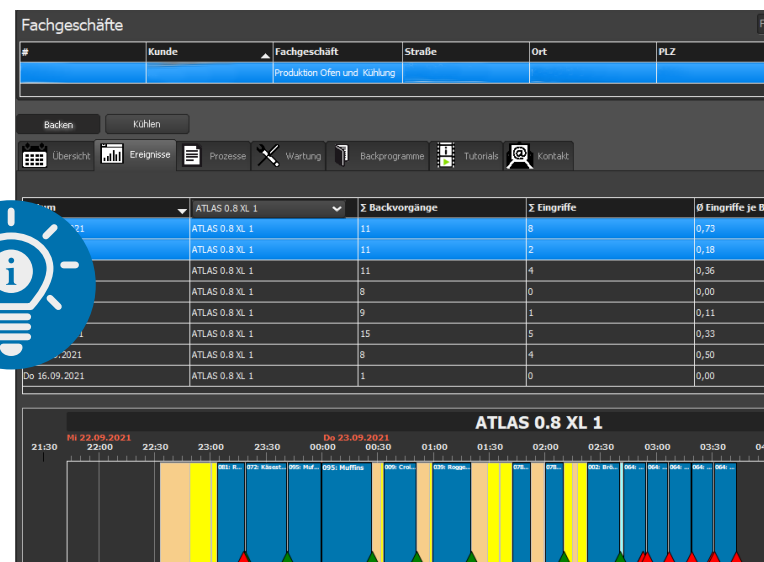
WACHTEL REMOTE le ofrece una monitorización perfecta de los más importantes estados de servicio, eventos y procesos en tiempo real. Mantenga una visión general de las operaciones en la panadería. No se pierda ninguna intervención manual. Supervise las fases de calentamiento o de enfriamiento y realice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

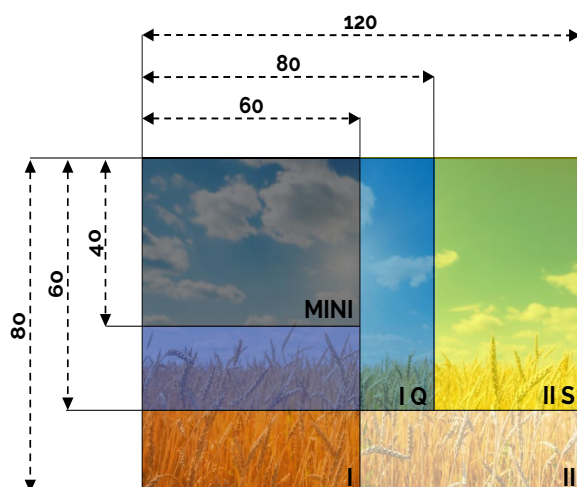
¡Experimente la gestión sencilla y que ahorra tiempo de los programas de cocción! Gracias a WACHTEL REMOTE tiene la posibilidad de gestionar los programas de cocción de forma centralizada y sin inconvenientes en varias tiendas de panadería. Transfiera los programas directamente al control o los controles 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.





PICCOLO PRO® Plus	MINI	I	I Q	II S	II
Número de compartimentos	2 - 6				
Número de bandejas por compartimento [mm]					
400 mm x 600 mm	1	2	3	4	
580 mm x 780 mm	0	1	1.5	2	
600 mm x 800 mm	0	1	1.5	2	
Dimensión interior útil del compartimento [mm]					
An.	600	800	1.200		
Pr.	400	800	600	800	
AL.	140, 165, 200				
Anchura del horno [mm]	900	1.100	1.520	1.520	
Profundidad incl. conexiones [mm]	930	1.336	1.185	1.336	
Campana extractora de vapor [mm]					
Profundidad del voladizo	300				
Altura del voladizo	185				
Corona de la campana	220				
Potencia del vapor [ml]	600			1.200	
Potencia conectada por compartimento (140, 165, 200) [kW]	Por definir	Por definir	Por definir	Por definir	Por definir
Generador de vapor [kW]	1,2			2,1	
Gabinete de fermentación para 10 [kW]	1,3				

Nuestros modelos¹ PICCOLO PRO® Plus



Formatos de superficie de cocción



¹ Todas las unidades de medida en cm; barra de led verde como edición especial a petición especial

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

