



THERMICO PLUS

特级烘焙与点心

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



THERMICO PLUS – 为更好的生意带来更好的点心

THERMICO PLUS在小面积中建立起3.1 m²的烘焙空间，多功能对流烤箱可完美地供应逐渐成长的点心商业区块将冷藏或冷冻面团转变闪闪发光的可颂或是带有酥脆外皮的蛋卷。

双重蒸气系统

对于THERMICO PLUS来说关于任何蒸气不足的疑虑都是过去的事情，因为现在此烤箱结合了两个蒸汽系统，外部高效能的蒸汽箱是创造大量蒸气供应的工具，带来了一批又一批闪闪发光的外皮，旋转的风扇让水分化为最细的水分子颗粒，并且立刻在烘焙舱内均匀地分散，在加热中心注入新鲜水分。

保持新鲜的功能

自动启动新鲜空气的供应可确保在烘焙舱中快速且完整的冷却与除湿功能，在烘焙的最后一个阶段中启动，可以增加烘焙作品的酥脆度与松软度，烘焙过程之间可以更快的更换产品，同时结合了新鲜水分的自动注入，能加快冷却的过程，甚至更快。

模块系统

模块的设计可提供许多空间来设定你的烤箱，THERMICO PLUS可客制化以符合您对容量的需求与产品的范围，当然，我们也可以使用高质量的不锈钢板模块为您制作适合的底座框或顶层隔间。

THERMICO PLUS	5 8	5+5 5+8	COMBI 5 8
对流烘焙舱的数量	1	2	1
烘焙托盘的尺寸 [mm]	400x600	400x600	400x600
烤架层数	5 8	10 13	5 8
每层之间间距[mm]	90	90	90
W	980	980	980
D	825	825	825
H	751 1021	1502 1772	751 1021
COMBI: 底板数量			1; 2 1
W			600
D			400
H			165/200
烘焙舱重量[kg]	156 193	312 349	239; 321 276-358
全部烘焙面积 [m ²]	1.20 1.92	2.4 3.1	1.44; 1.68 2.16

增加使用者的方便性

我们提供您完整的自由度，将使用度与操作方便个性化，敏锐的控制系统与方便的功能，例如清除功能，都可作为代表。

自动清洗功能

以标准配备安装于THERMICO PLUS 的自我清洗功能，可确保烘焙舱的每一个环节与细缝都是绝无污点，此功能不会使用超过35公升的水，烘干之后，烤箱会自动切换关机，如果烘焙待命功能启动，会在隔天自动加热。

IQ AIR 控制

现在的智能空气控制功能可让您心情愉悦的使用烤箱，清晰的 10寸TT 平面显示可让您一眼掌握全部相关的数据，大型的图形选项，图表，与照片都已高分辨率呈现，即使直接面对光源（阳光）也可以轻松查看，还有实用且简单使用的多功能的空置选择滚轴

清洁 冲洗

快速而无牺牲卫生的要求，在行程上有更多的“呼吸空间”（为员工减少工作）

保鲜功能

控制新鲜空气供应以达到最理想的酥脆外皮。

无内部工具面板的开放机制
玻璃面板可以快速轻松的清洗

10段风扇速度

让多种烘焙产品变成完美的烘焙成果
(从马卡龙到混合面包)

高效能的蒸气盒

强力蒸气带来一批接一批闪闪发亮的外皮，绝对适合冷冻产品

可调控的水分注入系统

新鲜水分蒸发成细微的小分子可带来更节能的蒸汽注入

新鲜水分蒸发成细微的小分子可带来更节能的蒸汽注入

由于更快速的产品更换可增加产量与弹性

当门打开时风扇快速停止功能
在承载之后仅有最小程度的温度散失，可节约能源。



自1923年的特选烘焙科技

温克特尔是兼具传统与未来的烘焙科技，对我们深受烘焙业信赖的角色感到骄傲，自1923年开始提供我们“德国制造”的烤箱，载具，与冷却系统，对于细节的注意与质量是我们的目标；艺术般的工程设计是我们的驱动力；服务我们的顾客是我们的热情。



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

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world