



ATLAS

Ihre perfekte Wahl für
erstklassige Backwaren

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world





Ihre Chance auf Förderung

Die Bäckerei Hoenen gehört zu den Vorreitern, die sich über den Erhalt öffentlicher Fördermittel für den Kauf von sechs ATLAS-Stikkenöfen freuen durften. Schließen auch Sie sich an und tauschen Sie Ihren bestehenden Ofen gegen den energieeffizienten ATLAS aus - und profitieren Sie dabei auf vielfache Weise: Sparen Sie Energie, senken Sie Ihre Betriebskosten und reduzieren Sie Ihren ökologischen Fußabdruck!

Qualität ohne Kompromisse: Warum Abstriche machen?

Der ATLAS steht für zuverlässige Qualität und beeindruckende Backergebnisse, ohne dabei die Energieeffizienz zu vergessen. Erleben Sie selbst, wie dieser Ofen Ihre Leidenschaft für das Backhandwerk unterstützt und die Ökoeffizienz Ihres Betriebs steigert.

Wir bieten den ATLAS sowohl mit Gas-/Öl-Brenner als auch in der Elektro-Variante an. Auch Jahre nach der Installation ist der Ofen auf andere Energiequellen umrüstbar. Der mit Brenner betriebene ATLAS zeichnet sich durch seinen effizienten 2-Stufenbrenner mit Schnellstart-Funktion aus. Die Möglichkeit, die Leistung in mehreren Stufen zielgerichtet an die spezifischen Gebäckbedürfnisse anzupassen, wirkt sich positiv auf Ihre Betriebskosten aus und erlaubt Ihnen bedeutende Gebäckvorteile. Von knusprigen Brötchen bis hin zu zarten Gebäcken – Sie haben die volle Kontrolle über das perfekte Ergebnis.

Dank des ENERGY MANAGERS erhalten Sie eine transparente Darstellung der Energie- und Wasserverbräuche sowie Betriebskosten und Leerstandszeiten direkt auf der IQ-TOUCH® Steuerung.

So behalten Sie jederzeit den Überblick und können gezielte Maßnahmen zur Kostenreduzierung ergreifen. Die direkte Verfolgbarkeit von Verbrauchswerten und Leerständen eröffnet Ihnen auch die Möglichkeit zur wirksamen Optimierung Ihrer Betriebsabläufe.

Im Mai 2022 erhielt der Stikkenofen ATLAS als erster seiner Art das renommierte VDE-Zertifikat. Somit ist Brief und Siegel auf seine Energieeffizienz gegeben und die unmittelbaren Vorteile für Bäckereien offensichtlich: Durch den ATLAS können Sie Energieeinsparungen erzielen, die ihre Betriebskosten reduzieren, und gleichzeitig einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Dies macht den ATLAS zu einer unverzichtbaren Wahl für Bäcker, die Wert auf Effizienz und Umweltverträglichkeit legen.

Zu guter Letzt rundet das edle Design des ATLAS das Gesamtpaket perfekt ab. Hochglänzendes Tiefschwarz vereint sich harmonisch mit großflächigen Glaselementen, gebürstetem Edelstahl und modernster LED-Technik.

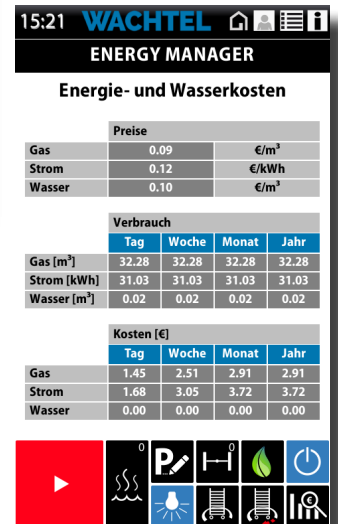
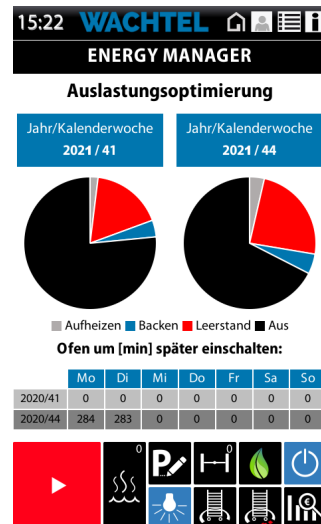
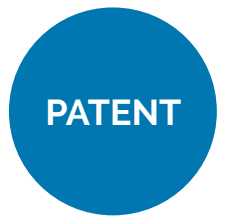
ENERGY MANAGER

Auslastungsoptimierung im Fokus

Mit unserem ENERGY MANAGER erhalten Sie anschauliche Grafiken zur Ofenauslastung als wertvolle Wochenrückblicke. Die detaillierte Analyse von Ofenleerständen ermöglicht wichtige Erkenntnisse über Ihren Backbetrieb und unterstützt Sie bei der Optimierung der Ofenauslastung. Sie wissen, das Warmhalten leer stehender Öfen birgt ein enormes Potenzial zur Energieeinsparung und durch die optimale Abstimmung der Backprozesse lassen sich unnötige Energieverluste minimieren und kostspielige Energiekosten reduzieren. Genau hier kommt der ENERGY MANAGER ins Spiel, der Ihnen dabei hilft, Ressourcen effizient zu nutzen und einen nachhaltigen Umgang mit Energie zu fördern.

Transparente Kostenkontrolle

Erfassen Sie den Ressourcenverbrauch Ihres Ofens und erhalten Sie übersichtliche, tagesaktuelle Kostenberichte für verschiedene Zeiträume (Tag, Woche, Monat, Jahr). Behalten Sie den Verbrauch von Wasser, Strom und Gas/Öl im Blick und verfolgen Sie die Effektivität Ihrer Energiesparmaßnahmen! Mit dem ENERGY MANAGER treffen Sie fundierte Entscheidungen auf Basis zuverlässiger Daten.



Highlights auf einen Blick

Schnellstartbrenner (Öl/Gas)

Kein energiekostendes Vorspülen, nur 3 bis 4 Sekunden bis zur Flammzündung, rasches Auf- und Nachheizen

2-Stufenbrenner mit dosierbarer Leistung (Öl/Gas)

Individuelle Backleistung für jede Phase im Backprogramm einstellbar, bessere Backergebnisse, Energieeinsparungen

3-fache Wärmeschutzverglasung

Geringste Energieverluste, minimierte Wärmeabstrahlung, werkzeugloses Aufklappen der Scheiben, schnelle Reinigung

Gas, Öl oder Strom? Flexibel bleiben für den Wandel

Energiequelle nach Kosten- und Umweltaspekten auswählen, Umrüstung auf andere Energiequellen jederzeit möglich

Aktiver Schwadenabzug

Vollständige Entfeuchtung der Backkammer für mehr Rösche und schnellere Produktwechsel

ACTIVE COOLDOWN Frischluft-Kühlung

Bis zu 40 % kürzere Abkühlzeiten*, flexibler backen und Ofenauslastung optimieren

Plug-and-play Montage

Kein Ablauf, 3-seitige Anstellbarkeit, flexible Stellplatzwahl, schnelle Montage, Inbetriebnahme und Wartungen

Einer für alle: Stikkenwagenkompatibilität

Drehtelleraufnahme passend für alle gängigen Stikkenwagenfabrikate, hohe Belastbarkeit (bis zu 450 kg)

INNOVATIV

INNOVATIV

INNOVATIV

WACHTEL



The image shows a tall, modern oven unit with a black door and a silver handle. The brand name 'ATLAS' is printed in black on a silver band at the top. To the right of the oven, there are several blue circular icons with white text, each followed by a feature description in German. The oven door has a small circular logo with the letter 'W' on the handle. The oven unit is shown in a studio setting with a reflective surface at the bottom.

ATLAS

INNOVATIV

Hocheffizienter Wärmetauscher (ÖL/Gas)

Überragende Wärmeübertragungsfläche,
Wirkungsgrad 93 %, hohe Temperatur-Steigleistung

Zehn Zoll große IQ-TOUCH®

Supergroße Benutzeroberfläche, beste Übersicht,
detaillierte Darstellung, maximierter Bedienkomfort

PATENT

ENERGY MANAGER

Exakt dokumentierte Leerstandszeiten und Ressourcenverbräuche, Wasser- und Energiekostenreportings auf einen Blick

INNOVATIV

Leistungsfähiger Doppel-Schwadenapparat

Hohe thermische Masse, große Verdampferoberfläche:
"Schuss-auf-Schuss" Backen, kurze Erholzeiten, temperaturstabil

Variierbare Luftumwälzung

Individuelle Luftmenge für jede Phase im Backprogramm
einstellbar, perfekte Backergebnisse quer durch's Sortiment

Ergonomisch überzeugendes Türkonzept

Leichtlauftür mit Türbremse, robuster Türgriff aus
Edelstahl, müheloses Öffnen und Schließen

INNOVATIV

Moderne LED-Technologie — innen und außen

Homogene Ausleuchtung der Backkammer und der
Arbeitsumgebung vor dem Ofen, hohe Lebensdauer

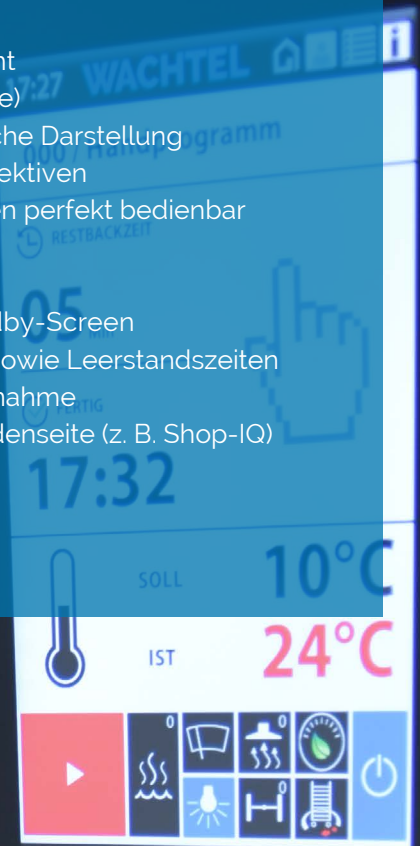
INNOVATIV

W-MAGNETIC: Magnetische Haltevorrichtung

Praktischer magnetischer Halter für Bäckermesser und
WACHTEL-Backhandschuhe auf ergonomischer Höhe

IQ-TOUCH®: Smarte Steuerung, mühelose Bedienung

10 Zoll großes Touch-Display mit besonders stabiler, gehärteter Glasfront
999 Automatikprogramme (zehn frei programmierbare Programmschritte)
Hochauflösend, kontrastreich, farbbrillant & satte Schwarztöne: Detailreiche Darstellung
Hohe Blickwinkelstabilität: Gut einsehbar aus unterschiedlichsten Perspektiven
Hoher Schutz gegen Staub und Feuchtigkeit: mit mehlbestäubten Händen perfekt bedienbar
Displaysperre für Reinigungszwecke
Unterschiedliche Zugriffsrechte (Standard, Bäcker, Service)
Individualisierbar: Menü, Signaltöne, Produktfotos, Kundenlogo im Standby-Screen
ENERGY MANAGER zur Anzeige von Wasser- und Energieverbräuchen sowie Leerstandszeiten
POWER PILOT: kW-Begrenzer zum Begrenzen der maximalen Stromaufnahme
Offene Schnittstelle zur effektiven Anbindung von Drittsoftware auf Kundenseite (z. B. Shop-IQ)
Vernetzt mit dem WACHTEL REMOTE Monitoring Tool
Regelmäßige, kostenlose Software-Updates
Benutzerführung in mehr als 15 Sprachen



IQ GREEN Label – Backen Sie umweltfreundlicher!

Die Begriffe "IQ" und "GREEN" geben den Kurs bereits deutlich an: **Intelligent in eine grüne Zukunft "steuern"!** Mit dem IQ GREEN Label prämiieren wir unsere nachhaltigsten Ökofunktionen.

SMART START Ökofunktion

"Nachstart" war gestern. Mit der SMART START Funktion können Sie die "effektive" Backbereitschaftszeit einstellen. Dies ist der Zeitpunkt, zu dem Ihr Ofen vollständig aufgeheizt für den ersten Backvorgang bereitsteht.

STANDBY ECO Ökofunktion

Mit der STANDBY ECO Funktion haben Sie die Möglichkeit, die Heizung Ihres Ofens manuell "auf Knopfdruck" vorübergehend vollständig abzuschalten. Nutzen Sie diese Funktion, wenn absehbar ist, dass der ATLAS für eine gewisse Zeit nicht genutzt wird. Das Warmhalten leer stehender Öfen ist ein kritischer Zustand und induziert teilweise sehr hohe Energieverluste. Wird der Ofen, bei längeren Backpausen nicht auf Temperatur gehalten, kann viel Energie eingespart

werden! Die Dauer der Backpause können Sie direkt an der IQ-TOUCH® Steuerung eingeben. Beim erneuten Aufheizen werden energieeffizient Restwärme und das gewählte Backprogramm berücksichtigt, so dass der ATLAS zum gewünschten Zeitpunkt wieder vollständig backbereit ist.

ECO SAFE Ökofunktion

Genießen Sie absolute Sorgenfreiheit, wenn es für einen bestimmten Zeitraum weder ein Backprogramm gestartet wurde noch die STANDBY ECO Funktion aktiviert wurde. Mit der Automatikfunktion ECO SAFE tritt nämlich Ihr Ofen in Aktion und schaltet eigenständig in den Energiesparmodus um. Dabei wird die Temperatur auf einen von Ihnen vorab festgelegten Wert abgesenkt. Dank dieser intelligenten Energiesparfunktion können Sie sicher sein, dass Ihr Ofen konsequent effizient und ressourcenschonend betrieben werden kann.

WACHTEL REMOTE

Stets informiert, immer dabei

Mit WACHTEL REMOTE haben Sie stets die volle Kontrolle und können sich so fühlen, als wären Sie direkt in der Filiale oder Backstube vor Ort. Überwachen Sie zentral alle Standorte Ihres Betriebs, über den PC oder das Tablet bequem von zu Hause oder vom Urlaub. Sie erhalten wertvolle Echtzeitinformationen und sind immer bestens informiert. Erleben Sie die Vorteile des modernen Backens in der digitalen Welt.



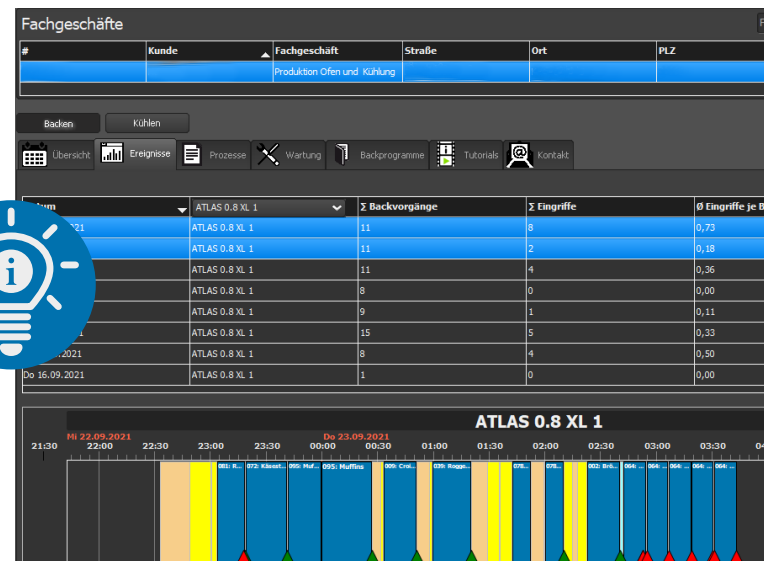
Maximale Transparenz in Echtzeit

WACHTEL REMOTE bietet Ihnen ein lückenloses Monitoring der wichtigsten Betriebszustände, Ereignisse und Prozesse in Echtzeit. Behalten Sie den Überblick über den Backbetrieb! Verpassen Sie keine manuellen Eingriffe! Überwachen Sie Aufheiz- oder Abkühlphasen und verfolgen sie aktive Ökofunktionen! Sollten Sie sich fragen, wann das letzte Backprogramm gestartet wurde, ob es Eingriffe in ein laufendes Backprogramm gegeben hat oder wie gut Ihr Ofen oder Herd ausgelastet ist? Das WACHTEL REMOTE Tool liefert Ihnen klare Antworten.



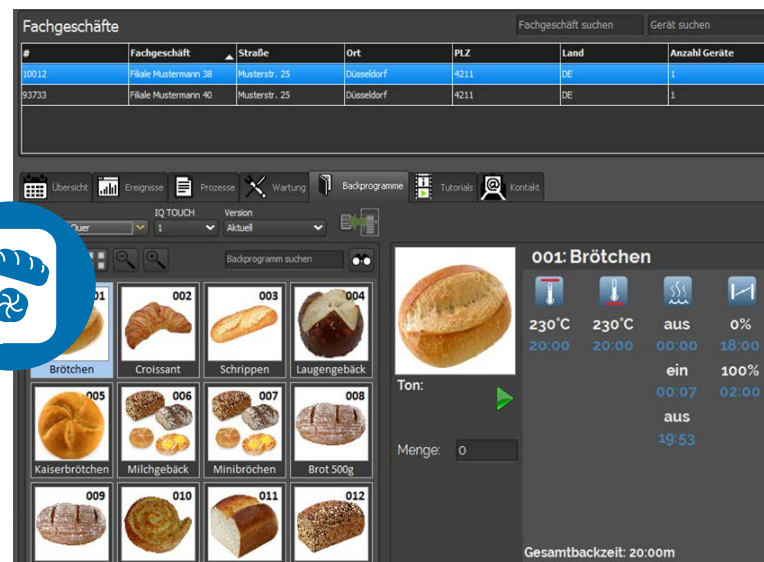
Erhöhen Sie die Prozesssicherheit

WACHTEL REMOTE fungiert auch als effektives Qualitätsmanagementtool und liefert Ihnen präzise quantifizierte Kennzahlen, wie z. B. Herd- oder Ofenauslastung sowie Handeingriffe und Leerläufe pro Tag. Diese entscheidenden Informationen unterstützen Sie dabei, Ihre Prozesse zu optimieren, Energie einzusparen und die Reproduzierbarkeit und Qualität Ihrer Backwaren zu steigern. So arbeiten Sie noch produktiver, wirtschaftlicher und sichern sich Ihre Profite langfristig.



Next Level Backprogrammverwaltung

Erleben Sie die einfache und zeitsparende Verwaltung Ihrer Backprogramme! Dank WACHTEL REMOTE haben Sie die Möglichkeit, Ihre Backprogramme zentral zu verwalten und problemlos auf mehrere Filialen auszurollen. Übertragen Sie Ihre Programme entweder direkt im Online-Modus auf die IQ-TOUCH® Steuerung(en) oder speichern Sie sie auf einem USB-Stick, um sie bequem vor Ort in Ihrer Bäckerei einzuspielen. Mit WACHTEL REMOTE wird das Backprogramm-Management zum Kinderspiel!



TOP BACKQUALITÄT



W-MAGNETIC



ENERGY MANAGER



ENERGY SAVER



ERGONOMIE



ALLROUNDER





Mehr Effizienz für Ihre Bäckerei: Bereit für den Gewinn?

Die kraftvollen Innovationen des ATLAS führen zu signifikanten Energieeinsparungen und somit zu einer raschen Rentabilität. Zusätzlich profitieren Sie von attraktiven Förderprogrammen für energie- und CO₂-sparende Modernisierungsmaßnahmen. Steigern Sie die Ökoeffizienz Ihres Unternehmens und senken Sie Betriebskosten! Unser Expertenteam steht Ihnen gerne zur Seite, um Sie zu beraten.

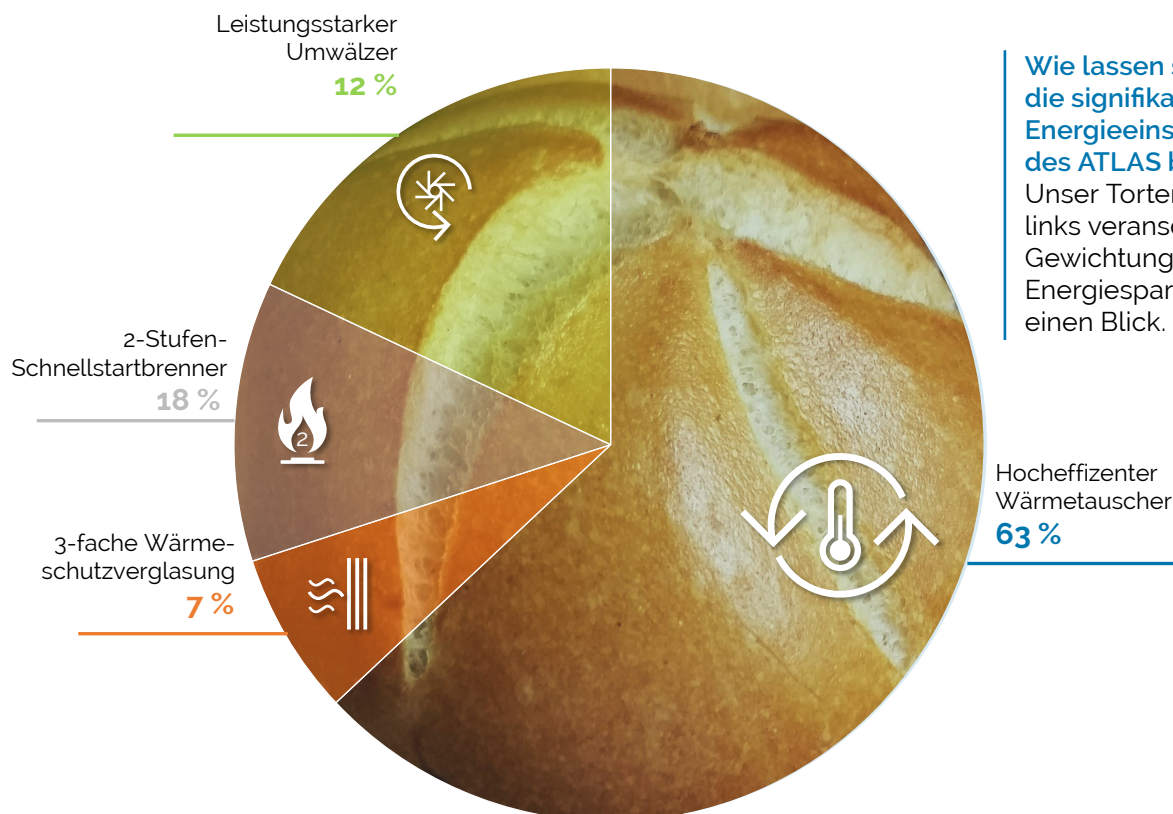


Ein Allrounder in jeder Hinsicht:

Sie fragen sich, ob Gas, Öl oder doch Strom? Keine Sorge, der ATLAS lässt Ihnen die Freiheit der Wahl! Auch Jahre nach der Installation kann er problemlos auf andere Energiequellen umgerüstet werden.

Wie lassen sich die signifikanten Energieeinsparungen des ATLAS begründen?

Unser Tortendiagramm links veranschaulicht die Gewichtung der einzelnen Energiespar-Features auf einen Blick.



Technische Daten

ATLAS 0.8 & 1.0	0.8 S	0.8	0.8 XL	1.0	1.0 XL
Backblechmaße [mm]	600 x 800	600 x 800	600 x 800	600 x 1000	600 x 1000
Maximale Stikkenwagenhöhe	1610	1830	1990	1830	1990
Stikkenauflagen (Abstand [mm])	16 (78)/17 (73)	18 (83)/20 (74)	20 (83)/22 (75)	18 (83)/20 (74)	20 (83)/22 (75)
Gesamtbackfläche [m²]	7,7/8,2	8,6/9,6	9,6/10,6	10,8/12	12/13,2
Stellfläche [m²]	2,49	2,49	2,49	3,05	3,05
Erforderliche Raumhöhe (Standard)	2630	2850	3010	2850	3010
Beheizungsart	 Öl, Gas, Strom				

ATLAS 1.1/zwei Stikken	1.1	1.1 XL	0.8 XL 2	1.0 XL 2
Backblechmaße [mm]	700 x 1100	700 x 1100	600 x 800	600 x 1000
Maximale Stikkenwagenhöhe	1830	1990	1990	1990
Stikkenauflagen (83 mm Abstand)	18 (83)/20 (74)	20 (83)/22 (75)	40 (83)/44 (75)	40 (83)/44 (75)
Gesamtbackfläche [m²]	13,9/15,4	15,4/16,9	19,2/21,2	24/26,4
Stellfläche [m²]	3,68	3,68	4,93	5,66
Erforderliche Raumhöhe (Standard)	2850	3010	3150	3150
Beheizungsart	 Öl, Gas, Strom			



WACHTEL Advanced Bakery Technology

WACHTEL ABT verkörpert die Symbiose aus Tradition und Zukunft in der Backtechnologie. Unsere Erfahrung reicht bis ins Jahr 1923 zurück und hat uns weltweit zu einem verlässlichen Partner des Bäckerei-Handwerks gemacht. Unser Portfolio umfasst fortschrittliche Bäckereiöfen, Lader und Klimagärzellen. Mit Leidenschaft und Expertise sind wir die vertrauensvolle Anlaufstelle für Bäckereien, die höchste Qualität und Zuverlässigkeit suchen.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 10/2023

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

WACHTEL ABT GmbH
Bischofswerdaer Str. 47
01896 Pulsnitz | Germany
Telefon: +49 2103 4904 0
E-Mail: info@wachtel.de
www.wachtel.de

