LOADER PRO SEMILIFT

Professionelle Lader für die automatisierte Handwerksbäckerei

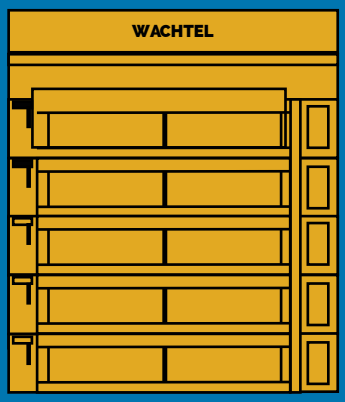
WACHTEL
Found in the best bakeries of the world

Effizientes und gesundes Be- und Entladen

Der Etagenofen ist seit jeher das Zentrum in der Handwerksbäckerei. Wer regelmäßig mit diesen Öfen arbeitet, weiß, die Bewegung von großen Lasten in kürzester Zeit bei hohen Temperaturen lassen die täglichen Arbeitsprozesse sehr schnell zu einer körperlichen Anstrengung werden.

Als Beispiel wollen wir annehmen, Sie backen mit dem Etagenofen INFRA CE 520/120 (5 Herde, 12 m² Gesamtbackfläche) an 310 Arbeitstagen täglich 3 Chargen Brot (1 kg). Dann kommen in 35 Jahren Backbetrieb 4.185 Tonnen Brot zusammen. Das entspricht dem Gewicht von 10 Großraumflugzeugen. Unsere Lader nehmen Ihnen dieses schwer wiegende Problem wortwörtlich ab und sorgen gleichzeitig für nachhaltige Leistungs- und Effizienzsteigerungen in der Backstube. Unsere Aufgabe ist es, im Detail durchdachte, individuelle Automatisierungslösungen zu konzipieren, um Ihnen die Ausschöpfung aller Rationalisierungsreserven und Prozessoptimierungen zu ermöglichen.

INFRA CE 520/120



12 m²
Backfläche

167 Tonnen p.a.

= 23 LKWs (7,5 t)

35 Jahre
Lebenszeit INFRA

95 %
weniger Rücken-probleme, weniger Ausfallzeiten
durch automatisierte Be- und Entladevorgänge

4.185 Tonnen in 35 Jahren

= 10 Airbus A380

LOADER PRO | SEMILIFT M, E, PLUS

Modellvielfalt

Wir wissen, kein Backbetrieb gleicht dem anderen. Mit einem vielseitigen Portfolio decken wir die individuellen Bedürfnisse vom rein handwerklich arbeitenden Betrieb bis zur vollautomatisierten Backstube hervorragend ab. Das Programm unserer Lader lässt sich in vier Modelle einteilen, die sich im Automatisierungsgrad voneinander unterscheiden.

LOADER PRO lautet unsere Empfehlung für echte Profis. Dieses Modell verfügt über ein offenes Ladertuch mit automatischer Spannvorrichtung und einer eigenständigen, frequenzgeregelten Motorisierung. So kann die Aufgabe der Teiglinge automatisiert, schrittweise über die Laderfront erfolgen. Das Backprogramm startet automatisch. Die schrittweise Abgabe der Gebäcke wird präzise über Lichtschranken gesteuert. Zum Be- und Entladen des Etagenofens braucht es nur eine Person. Und das ist noch nicht alles: Der LOADER PRO fasst Ihre Backwaren mit „Samthandschuhen" an. Der Teiglingstransport erfolgt so sanft und schonend, dass die Backwaren bis zu 20 % mehr Volumen aufweisen.

SEMILIFT | LOADER PRO	SEMILIFT			LOADER
	M	E	PLUS	PRO
Für Herdbreiten [mm]	600, 1200	600, 1200	600, 1200, 1800	1200, 1800, 2000
Für Herdtiefen [mm]	bis 1600	800, 1600, 2000	1600, 2000	1600, 2000, 2400
Heben und Senken	✋	⚡	⚡	⚡
Ein- und Ausfahren	✋	✋	⚡	⚡
Bandbewegung	✋	✋	✋	⚡
LED Beleuchtung	-	-	✓	✓
Kollisionsschutz	-	-	-	✓
Querfahrt (inkl. Anfahrschutz beim LOADER PRO)	-	optional ✋	optional ✋	optional ⚡
Tragkraft [kg]	20	60	60	120
Leistung (230 V, 50 Hz) [kW]	-	ca. 3,0	ca. 3,0	ca. 3,0

✋ Manuell (mechanisch)
⚡ Automatisch (elektrischer Antrieb)
✓ Vorhanden

1 Jahr Garantie

SEMILIFT M | SEMILIFT E

Auf einen Blick

SEMILIFT M mechanisch

Heben und Senken	✋
Ein- und Ausfahren	✋
Bandbewegung	✋
Querfahrt	-

PICCOLO II mit SEMILIFT M
für 1200 mm breite Herde

Optional:
Seitlich verschiebbarer
Abziehapparat
(halbe Herdbreite)

SEMILIFT E elektrisch

Heben und Senken	🔌
Ein- und Ausfahren	✋
Bandbewegung	✋
Querfahrt	optional ✋

INFRA CE mit SEMILIFT E
für 1200 mm breite Herde

Optional:
Seitlich verschiebbarer
Abziehapparat
(halbe Herdbreite)

✋ Manuell (mechanisch)
🔌 Automatisch (elektrischer Antrieb)

SEMILIFT PLUS | LOADER PRO

Auf einen Blick

SEMILIFT PLUS halbautomatisch

Heben und Senken	
Ein- und Ausfahren	
Bandbewegung	
Querfahrt	optional

INFRA CE mit SEMILIFT PLUS
für 1200 mm breite Herde
bei unserem Kunden
„Die Brotpuristen" in Speyer

LOADER PRO vollautomatisch

Heben und Senken	
Ein- und Ausfahren	
Bandbewegung	
Querfahrt	optional

INFRA EE mit LOADER PRO
für 1800 mm breite Herde
bei unserem Kunden
„Bäckerei Puppe" in Neuss

Manuell (mechanisch)
Automatisch (elektrischer Antrieb)

LOADER PRO

DER PROFI UNTER DEN LADERN

WACHTEL
SIEMENS

Sanfte und präzise Bewegungsabläufe

Selbst kleine Teig- und Gebäckstücke präzise aufnehmen und ablegen

für bis zu **20 %** mehr Gebäckvolumen

LOADER PRO

DETAILS

Robustes Kraftpaket
Gewappnet für raue Produktionsverhältnisse

Multikompatibilität
Kombinierbar mit allen WACHTEL Etagenöfen in der Backstube

Kinderleichtes Beschicken und Ausbacken
Optional zwei Öfen gleicher Größe be- und entladen (Querfahrt)

Schont Muskeln, hebt die Motivation
Einmannbetrieb dank vollautomatischer Abläufe

Bedienerergonomie
Individualisierbare Bedienhöhen, Be- und Entladen auf Knopfdruck

Für Groß- und Kleingebäcke
Problemloses Aufnehmen von Broten sowie Brötchen

Transportwege überbrücken
Anbindungsoption für Abtransportbänder, nutzbar mit Quertuchabziehern

Arbeitsplatz-Ausleuchtung
Effiziente, langelebige LEDs unterhalb der Laderzunge

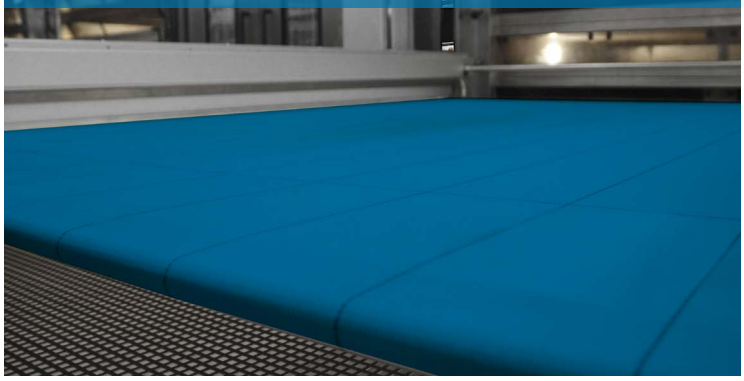
Bewegungsfreiheit
Parkposition über dem obersten Herd

Sicherheit
Anfahrschutz für Querfahrten,
Kollisionsschutzgitter für Senkbewegungen

LOADER PRO

Highlights

Endlosladerband mit automatischer Spannvorrichtung zur schrittweisen Auf- und Abgabe



7 Zoll Touch Steuerung an der Laderfront, automatischer Backprogrammstart/-stopp

Leistungsstarke, langlebige Spezialmotoren (frequenzgeregelt)

Lichtsensor zur automatischen Gebäckabgabe

Kollisionsschutzgitter für Senkbewegungen

LOADER PRO

PARKPOSITION

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