

Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Backöfen, Beladern und Kälteanlagen Made in Germany ein echter Partner des Bäckerei-Handwerks sein zu können. Qualität und Sorgfalt ist unser Anspruch, Ingenieurskunst unsere Triebfeder, Dienst am Kunden unsere Leidenschaft.

Technische Änderungen vorbehalten. 08/2019



COMFORT Lader

COMFORTabel, rationell
und wirtschaftlich



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

WACHTEL
since 1923

Schlüssige Automatisierungskonzepte, die passen

COMFORT-Lader sind die ideale Ergänzung zu unseren Etagenbacköfen INFRA, COLUMBUS und BONFIRE. Die vielfach im täglichen Einsatz bewährten halb- bzw. vollautomatisch arbeitenden Anlagen erlauben einen durchweg automatisierten Backbetrieb. Wir schöpfen aus jahrzehntelanger Erfahrung mit Automatisierungsanlagen im In- und

Ausland und begegnen Ihren anspruchsvollen und komplexen Aufgabenstellungen mit Leidenschaft für zukunftsweisende Lösungen.

Setzen auch Sie Ihre hohen Ansprüche gemeinsam mit uns um. Es geht schließlich um Ihren Erfolg und daran arbeiten wir jeden Tag.

WACHTEL

COLUMBUS
9 Herde
2400 x 2000 mm
43,2 m²

Mit Lader **COMFORT G**

360 1-kg-Brote pro Stunde

95 % weniger Rückenprobleme
50 % weniger Personalkosten

COMFORT Lader

		G	M	K
Backofen	Max. Anzahl pro Lader (Empfehlung) *	6	4	2
	Max. Anzahl Etagen (INFRA, COLUMBUS) *	12	6	6
	Max. Anzahl Etagen (BONFIRE) *	4	4	4
	Verschiedene Modelle kombinierbar (COLUMBUS, INFRA, BONFIRE)	ja	ja	ja
Querfahrt	Max. Geschwindigkeit autom. [mm/s] **	850****	260****	-
	manuell [mm/s]	-	200	150
Hub	Max. Geschwindigkeit [mm/s] **	535	315	150
Laderband	Max. Geschwindigkeit [mm/s]	680	400	200
	Max. Geschwindigkeit (Vorschub) [mm/s]	440	200	200
Zunge	Bewegliche, rollengeführte Zungenspitze	ja	ja	vorhanden
	Min. Gewicht Teigling [g]	70	70	70
	Maße Grundgestell (Portalprofil) *** [mm]	400 x 200 x 8	400 x 200 x 8	200 x 150 x 6

* Individuell je nach Konzept

** Frequenzgesteuert

*** Alternativ mit Aufhängung am Backofen oder an einer Extra-Verstrebung

**** Bei eingezäunten Anlagen

Zubehör für weitere Effizienzsteigerungen

Längsaufgabeband

Vorbereiten einer Herdbelegung mit gegarten Teiglingen; Belegung aus Körben oder mittels Querabzieher

Längsaufgabeband mit Abkrabbel-Funktion

Vorbereiten einer Herdbelegung mit gegarten Teiglingen; Abkrabbeln von Peelboards, Belegung aus Körben oder mittels Querabzieher

Queraufgabeband

Vorbereiten einer Herdbelegung mit gegarten Teiglingen seitlich der Etagenbacköfen; Belegung aus Körben oder mittels Querabzieher

Gärwagenentladestation

Übernahme der Teiglinge von Querabziehern nach Andocken eines Gärwagens

Sprühanlage für Auf- und Abgabestellen

Zum Besprühen von gegarten Teiglingen vor dem Einschließen oder von fertigen Backwaren; Ausstattung mit korrosionsbeständigem Kettenband, Sprühdüsen, Auffangwanne und Abfluss

Zwischenlader

Übernahme der Teiglinge von der Gärwagenentladestation zur schnellen Übergabe an den Lader

Abtransportband

Kontinuierlicher Abtransport der Backwaren zur Kommissionierung

Abgabeband

Schnelle Übernahme fertiger Backwaren eines kompletten Herds mit schrittweiser, händischer Abnahme bzw. hochgesetzter Abgabe auf ein Abtransport-Band

Wendelrutsche

Abwärtsgerichtete Überleitung von Backwaren von einem Abtransport-Band auf das Höhnenniveau des Kommissioniertisches

Kommissioniertisch

Rationelles Abnehmen und Kommissionieren der Backwaren in Brotkisten

Staubsauger-Vorrichtung

Automatische, hygienische Absaugung der Herdplatten mit erhöhter Saugleistung; in Laderzunge integriert

Sicherheitsschutz-Zaun

Höhere Geschwindigkeiten bei Querfahrt

WIN SERVER

Anlagensteuerung inklusive VA-Schaltschrank, Kühlgerät, PCs, 21,5 Zoll Touch Screen, Netzwerkanbindung

