WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

COMFORT Lader

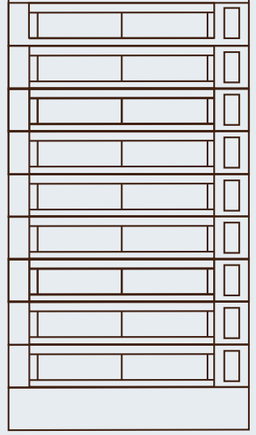
Ihr Großprojekt in guten Händen

COMFORT Lader
Rationell & wirtschaftlich

Der Etagenofen ist seit jeher das Herzstück jeder traditionellen Handwerksbäckerei. Dabei war die Arbeit am Etagenofen schon immer dadurch gekennzeichnet, dass bei hohen Temperaturen große Lasten in kürzester Zeit bewegt werden müssen – und das oft über 8 Stunden und länger. Dadurch wird es zunehmend schwerer, motivierte Mitarbeitende für diese Tätigkeit zu engagieren.

Eine Lösung dieses Problems bieten unsere halb- und vollautomatischen COMFORT-Lader. Neben dem gesundheitlichen Aspekt – der Erleichterung der Ofenarbeit – bieten sie vor allem auch Vorteile aus rationeller und ökonomischer Sicht. COMFORT-Lader verbinden Präzision mit Vielseitigkeit und bieten bei kleinen wie auch großen Chargen, breit gefächerten Produktpaletten und kurz getakteten Sortimentswechseln eine enorme Effizienzsteigerung. Unsere Vision besteht darin, durchdachte und maßgeschneiderte Automatisierungslösungen zu entwickeln, sodass sämtliche Rationalisierungspotenziale voll ausgeschöpft werden. Mit Ihrem COMFORT-Lader können Sie bis zu 6 Backöfen mit maximal 9 Herden (COLUMBUS) oder 10 Herden (INFRA) be- und entladen – und das völlig autonom und selbstverständlich unter höchsten Sicherheitsstandards.

COLUMBUS



z. B. 9 Herde
2.400 × 2.000 mm

43,2 m²

Perfekte Ergänzung:
COMFORT G

Bis zu
95 %

weniger Rückenprobleme

Bis zu
50 %

weniger Personalkosten

560 Brote (je 1 kg)/Stunde

Schlüssige Lösungen für Ihren Erfolg.

Dank unserer jahrzehntelangen Erfahrung im Projektgeschäft im In- und Ausland sind wir der vertrauenswürdige Partner für die Bewältigung anspruchsvoller Herausforderungen. Unser Hauptaugenmerk liegt stets auf der nahtlosen Integration betriebsspezifischer Abläufe, um die effiziente Produktion hochwertiger Backwaren zu gewährleisten. Wir bieten eine breite Palette von Aufgabe- und Abgabetechniken, Zusatzfunktionen und Zubehör an, die individuell auf Ihren gewünschten Automatisierungsgrad und Ihre Ziele zugeschnitten werden. Wir freuen uns darauf, maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln, die Ihre betriebliche Effizienz nachhaltig steigern.

Details

Produktivität auf Hochtouren
Für bis zu 6 Etagenöfen mit bis zu 9 bzw. 10 Herden (COLUMBUS bzw. INFRA), auch unterschiedliche Ofenmodelle „in einer Linie" möglich

Brilliert auch unter extremen Belastungen
Gewappnet für raue Produktionsverhältnisse und den mehrschichtigen Betrieb

Flexibel und anpassungsfähig
Manuelle Belegung oder vollautomatische, betriebsspezifische Abläufe

Vielseitig und leistungsstark
Für kleine wie auch große Chargen, breit gefächerte Produktpaletten und kurz getaktete Sortimentswechsel

„COMFORTabel" und geräuscharm
Präzise Prozesskontrolle und sanfte Anlauf- und Stoppvorgänge für verlängerte Standzeiten und eine leisere Arbeitsumgebung

Präzision in Aktion
Stufenlos variierbare Geschwindigkeiten (frequenzgeregelte Antriebe), justierbare Lichtschranke, bewegliche rollengeführte Zungenspitze

Peripherie auf Maß
Reichhaltiges Zubehör an verschiedenen Auf- und Abgabemöglichkeiten für nahtlose Prozesse

So schnell, dass er hinter Gittern muss
Sicherheitsschutzzaun für schnelle Querfahrten und höchste Arbeitssicherheit

Auf Ihr Wachstum vorbereitet
Jederzeit flexibel erweiterbar auf bis zu 6 Öfen

Ihr Weg zu mehr Erfolg.

Unsere maßgeschneiderten Konzepte für Ihre Bäckerei

Damit Produktivitäts- und Effizienzsteigerungen in Ihrem Betrieb unmittelbar wirksam werden, sind neben effizienten Produkten auch kompetente Expertise und qualifizierte Beratung unerlässlich. Wir legen großen Wert auf eine hohe Kundenorientierung. Unsere Fachkompetenz beim Thema rationales und ökoeffizientes Produzieren macht uns zu einem starken Partner. Mit einem konsequenten Fokus auf die betriebliche Gesamtsituation identifizieren wir bisher ungenutzte Rationalisierungspotenziale und bieten maßgeschneiderte, zukunftsfähige Gesamtlösungen.

1. 3 × COLUMBUS EO 620/216 V H
2. COMFORT Lader G E 20
3. 6 × Stikkenöfen
4. Wärmerückgewinnung
5. 3 × COLUMBUS CO 616/115 V A1
6. AEROMAT

Zubehör für weitere Effizienzsteigerungen

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

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

Queraufgabetisch
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 Einschießen 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

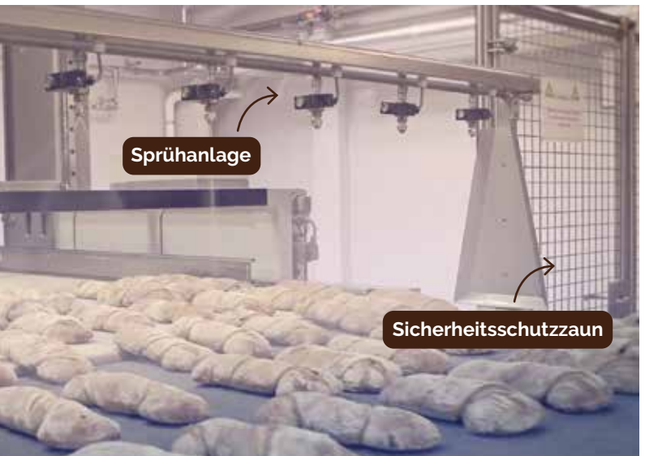
Abgabetisch
Schnelle Übernahme fertiger Backwaren eines kompletten Herds mit schrittweiser, händischer Abnahme bzw. hochgesetzter Abgabe auf ein Abtransportband

Wendelrutsche
Abwärtsgerichtete Überleitung von Backwaren von einem Abtransportband auf das Höhenniveau des Kommissioniertisches

Kommissioniertisch
Rationelles Abnehmen und Kommissionieren der Backwaren in Brotkisten

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

Sicherheitsschutzzaun
Höhere Geschwindigkeiten bei Querfahrt



Technische Details

COMFORT		G	M	K
Backofen	Max. Anzahl pro Lader (Empfehlung)*	5	4	2
	Max. Anzahl Etagen (INFRA, COLUMBUS)*	10, 9	6	6
	Verschiedene Modelle kombinierbar (INFRA, COLUMBUS)	ja	ja	ja
Querfahrt	Max. Geschwindigkeit autom. [mm/s]**	850****	260****	–
	Max. Geschwindigkeit manuell [mm/s]	–	200	150
	Max. Geschwindigkeit [mm/s]**	535	315	150
Hub	Max. Geschwindigkeit [mm/s]	680	400	200
Laderband	Max. Geschwindigkeit (Vorschub) [mm/s]	440	200	200
Zunge	Bewegliche, rollengeführte Zungenspitze	ja	ja	ja
	Min. Gewicht Teigling [g]	70	70	70
	Maße Grundgestell (Portalprofil) [mm]***	400 × 200 × 8	400 × 200 × 8	200 × 150 × 6

* Individuell je nach Konzept
** Frequenzgesteuert
*** Alternativ mit Aufhängung am Backofen oder an einer Extra-Verstrebung
**** Bei eingezäunten Anlagen

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. 01/2026

Über die WACHTEL ABT GmbH

Die WACHTEL ABT GmbH steht seit mehr als 100 Jahren für Backtechnologie, die Maßstäbe setzt. Mit Premium-produkten und tiefgründigem Branchenwissen begleitet das Unternehmen mit Ursprung in Hilden, qualitätsbewusste Bäckereien und Produktionsbetriebe als verlässlicher Partner von der ersten Planung bis hin zu einem professionellen Kundenservice. Dabei prägen langlebige Qualität, zukunftsweisende Technik und energieeffiziente Lösungen das WACHTEL-Sortiment, von Etagen- über Stikkenöfen bis zu vollautomatisierten Komplettlösungen für handwerkliche Produktionsbetriebe. Gefertigt wird „Made in Germany" am Standort Pulsnitz, wo Fertigungsqualität und hohe Fertigungstiefe zusammenkommen. So entstehen Backergebnisse, die überzeugen – Schuss auf Schuss, Tag für Tag.

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

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