WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

# LOADER PRO & SEMILIFT

Professionelle Lader für die automatisierte Handwerksbäckerei

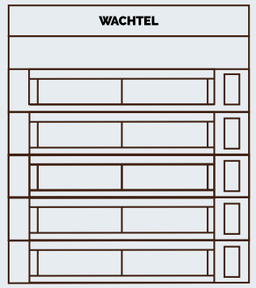
# LOADER PRO & SEMILIFT

## 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 körperlicher 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 5.845 Tonnen Brot zusammen. Das entspricht dem Gewicht von 21 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

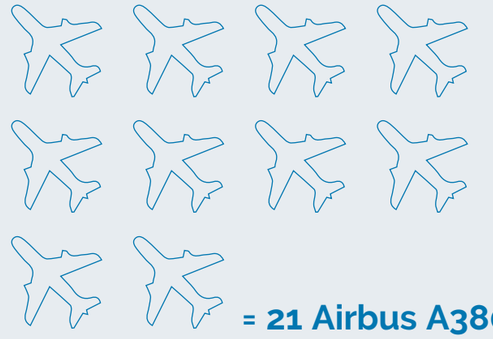
**172,5**
**Tonnen p. a.**

= 23 LKWs (7,5 t)

**Bis zu 95 %**
weniger Rückenprobleme
= weniger Ausfallzeit

**INFRA**
**35 Jahre**
Lebenszeit

**5.845**
**Tonnen** in 35 Jahren



= 21 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 Endlosband 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, 1.200 | 600, 1.200, 1.800* | 600, 1.200, 1.800 | 1.200, 1.800, 2.000 |
| Für Herdtiefen [mm] | bis 1.600, 2.000* | 800, 1.600, 2.000* | 1.600, 2.000 | 1.600, 2.000, 2.400 |
| Heben und Senken | ✋ | ⚙ | ⚙ | ⚙ |
| Ein- und Ausfahren | ✋ | ✋ | ⚙ | ⚙ |
| Bandbewegung | ✋ | ✋ | ✋ | ⚙ |
| LED-Beleuchtung | - | optional | ✓ | ✓ |
| Kollisionsschutz | - | - | - | ✓ |
| Querfahrt (inkl. Anfahrschutz beim LOADER PRO) | optional ✋ | optional ✋ | optional ✋ | optional ⚙ |
| Tragkraft [kg] | 20 | 60 | 60 | 120 |
| Leistung (230 V, 50 Hz) [kW] | - | 0,75 | 1,5 | 3,0 |

*nur in Verbindung mit seitenverschiebbarem Abziehapparat

✋ Manuell (mechanisch)
⚙ Automatisch (elektrischer Antrieb)

# SEMILIFT M & E
# Auf einen Blick

## SEMILIFT M mechanisch

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

PICCOLO II mit SEMILIFT M
für 1.200 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 1.200 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 1.200 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 1.800 mm breite Herde

Manuell (mechanisch)
Automatisch (elektrischer Antrieb)

# LOADER PRO DER PROFI UNTER DEN LADERN

## Präzise gesteuerte Bewegungsabläufe

Selbst kleine Teig- und Gebäckstücke präzise aufnehmen und ablegen.

**Bis zu**
**10 %** ↑
**mehr Gebäckvolumen**

## 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 oder automatisiert

**Für Groß- und Kleingebäcke**
Problemloses Aufnehmen von Broten sowie Brötchen

**Transportwege überbrücken**
Anbindungsoption für Abtransportbänder, nutzbar mit Quertuchabziehern

**Arbeitsplatz-Ausleuchtung**
Effiziente, langlebige LEDs unterhalb der Laderzunge

**Bewegungsfreiheit**
Parkposition über dem obersten Herd

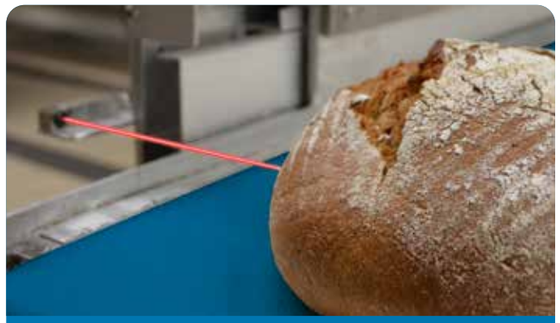
**Sicherheit**
Anfahrschutz für Querfahrten, Kollisionsschutzgitter für Senkbewegungen, Absturzsicherung

# LOADER PRO **Highlights**

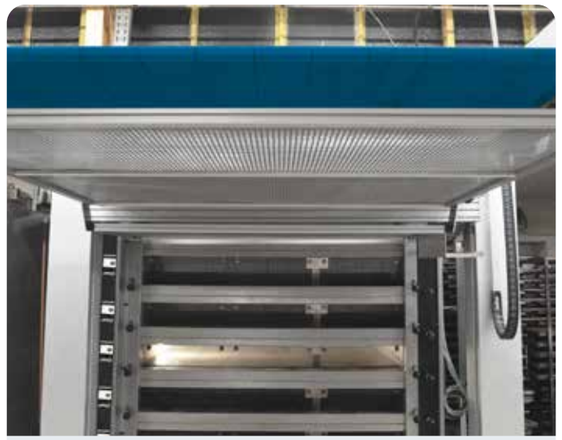
Endlosladerband mit automatischer Spannvorrichtung zur schrittweisen Auf- und Abgabe

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

Leistungsstarke, langlebige Spezialmotoren (frequenzgeregelt)



Lichtsensor zur automatischen Gebäckabgabe



Kollisionsschutzgitter für Senkbewegungen

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 Premiumprodukten 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