



Automatisierung

Wenn Sie auf Flexibilität und Qualität nicht verzichten wollen



WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



COMFORTabel, rationell und wirtschaftlich

Die Ofenarbeit leichter machen, das war die Grundidee bei der Entwicklung von Etagenofen-Beladern. Neben diesem humanen Aspekt stehen heute vor allem aber auch Vorteile aus rationeller und ökonomischer Sicht im Fokus. Wenn Sie die traditionelle Herstellung Ihrer Backwaren mit professioneller Automatisierungstechnik kombinieren, gewinnt Ihr Handwerk an Fortschrittlichkeit und Zukunft.

Ein Be- und Entladesystem aus unserer Produktreihe COMFORT ist eine moderne, effizienzsteigernde Ergänzung zu unseren Etagenbacköfen INFRA und COLUMBUS und aus der fortschrittlichen, handwerklichen Backstube heute nicht mehr wegzudenken. Die bereits vielfach im täglichen Einsatz bewährten halb- oder vollautomatisch arbeitenden COMFORT Be- und Entladesysteme, erlauben einen durchweg

automatisierten Backbetrieb. Verlassen Sie sich auf ausgereifte, robuste Technik, die bestens gewappnet ist für eine hohe Backwarenvelfalt, kurz getaktete Sortimentswechsel, höchste Rationalisierungspotentiale und gehobene Ansprüche in Präzision. Entscheiden Sie sich für das COMFORT Be- und Entladesystem von WACHTEL, profitieren Sie von langlebiger Automatisierungstechnik der Güteklasse „Made in Germany“ und investieren in eine zuverlässige Effizienzsteigerung durch absolut reibungslose, rationelle Arbeitsabläufe, Materialflüsse und Produktionsprozesse. Das Produzieren in Ihrem Betrieb gewinnt nachhaltig an Leistungsfähigkeit und Flexibilität bei vereinfachtem, komfortablem Handling, hoher Ergonomie und Arbeitssicherheit – ohne die Qualität Ihrer Produkte dabei aus den Augen zu verlieren.



Mit einem 9-herdigen COLUMBUS samt Belader haben Sie eine Kapazität von z. B. 1.200 Broten à 500 g pro Stunde. Durch die Vollautomatisierung sparen Sie gleichzeitig ca. 50 % der Personalkosten verglichen mit manueller Bedienung.

Schlüssige Automatisierungskonzepte, die Ihnen passen

Vom einfachen Handbelader zur Beschickung eines einzelnen PICCOLO, INFRA oder COLUMBUS Etagenbackofens bis hin zur Großanlage mit vollautomatischem Be- und Entladesystem mit diversen Auf- und Abgabestellen und reichhaltigem Zubehör, um die Produktion von z. B. sechs COLUMBUS Backöfen zu unterstützen – unsere Fachplaner und Ingenieure bieten Ihnen die für Ihren Backbetrieb genau richtige, individuelle Lösung. Jedes Projekt mit seinen spezifischen Herausforderungen wird von uns analytisch und kritisch beäugt und mit einem eigens für Sie maßgeschneiderten, passenden Automatisierungskonzept beantwortet. Vor, während und nach der Projektabwicklung werden Sie von interdisziplinär aufgestellten Projekt-Teams fachmännisch und persönlich beraten.

Wir schöpfen aus jahrzehntelanger Erfahrung mit Automatisierungsanlagen im In- und Ausland und begegnen anspruchsvollen, komplexen Aufgabenstellungen mit Leidenschaft und Optimierungswillen. Viele erfolgreich realisierte Automatisierungskonzepte weltweit, bestehend aus Backöfen, Bäckereikälteanlagen und COMFORT Automatisierungstechnik, sind ein Beweis dafür, dass wir Ihren Aufgabenstellungen zukunftsweisende Lösungen gegenüberstellen werden.

Setzen auch Sie Ihre hohen Ansprüche mit uns um, denn es geht schließlich um Ihren nachhaltigen Erfolg und daran arbeiten wir jeden Tag – zusammen mit Ihnen!





Effizienter und zuverlässiger Kundenservice - weltweit

Unser Kundendienst beginnt dort, wo andere aufhören. Service ist mehr als nur die Wartung Ihrer Anlagen und Backöfen. Wir bieten Ihnen eine langfristige, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit einem hohen Maß an Zuverlässigkeit, Flexibilität und Kunden-Orientierung sowie die Motivation, uns ständig zu verbessern.

Als erste Anlaufstelle bietet Ihnen unser technisch versierter Innendienst telefonische Soforthilfe und Lösungsansätze. Wir bieten Ihnen bundesweiten

Service und stehen Ihnen mit einer top geschulten Servicemannschaft flächendeckend, bundesweit zur Seite – schnellstmöglich und flexibel.

Wir möchten keine Wünsche offen lassen. Sie können Sie sich darauf verlassen, dass wir an Ihre individuellen Bedürfnisse adaptierte Service-/Wartungspläne erarbeiten, um mit maßgeschneiderten Wartungsverträgen nachhaltig zu Ihrer Prozesssicherheit beizutragen. Investieren auch Sie in ein langes sorgenfreies Produzieren!

Technische Daten COMFORT

		COMFORT G	COMFORT M	COMFORT K
Öfen und Herde	max. Anzahl Backöfen pro Be- und Entladeanlage*	6	4	4
	max. Anzahl Etagen*	12	6	6
	Einsatzmöglichkeit bei unterschiedlichen Öfentypen	vorhanden	---	---
Querfahrt	max. Geschwindigkeit – automatisch [mm/s]	700 frequenzgesteuert	200 frequenzgesteuert	---
	max. Geschwindigkeit – manuell [mm/s]	---	200	150
Hub	max. Geschwindigkeit [mm/s]	315 frequenzgesteuert	200 frequenzgesteuert	150 frequenzgesteuert
Zunge	max. Geschwindigkeit – Zungenvorschub [mm/s]	260	200	150
	Bewegliche Zungenspitze (rollengeführt)	vorhanden	vorhanden	vorhanden
Beladerband (endlos)	max. Geschwindigkeit [mm/s]	260	200	150
Teigling-Mindestgewicht [g]		70	70	70
Maße Grundgestell (Portalprofil) [mm]		300 x 200 x 8	300 x 200 x 8	200 x 150 x 6
Zubehör		reichhaltig**	diverse**	---

* Individuell, je nach Konzept planbar

** siehe Ausführungen auf Seite 5

Zubehör für weitere Effizienzsteigerungen

Längsaufgabe-Band

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

Längsaufgabe-Band mit Abkrabbel-Funktion

Zum Vorbereiten einer Herdbelegung mit gegarten Teiglingen; Abkrabbeln von Gärdielen, Belegung aus Körben oder mittels Querabziehen

Queraufgabe-Band

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

Gärwagen-Entladestation*

Zur Übernahme der Teiglinge von Querabziehern nach Andocken eines Gärwagens

Zwischenlader*

Zur Übernahme der Teiglinge aus der Gärwagenentladestation und schnellen Übergabe an den Belader

Abtransport-Band

Zum kontinuierlichen Abtransport der Backwaren zur Kommissionierung

Abgabe-Band

Zur schnellen Übernahme der fertigen Backwaren eines kompletten Herds mit schrittweiser, händi-

scher Abnahme bzw. hochgesetzter Abgabe auf ein Abtransport-Band

Wendelrutsche

Für eine abwärts gerichtete Überleitung von Backwaren von einem Abtransport-Band auf das Höhengniveau des Kommissioniertisches

Kommissioniertisch

Zum rationellen Abnehmen und Kommissionieren der Backwaren in Brotkisten

Staubsauger-Vorrichtung*

Zur automatischen, hygienischen Absaugung der Herdplatten mit erhöhter Saugleistung; in Beladung integriert

Sprühanlage

Für Auf- und/oder Abgabestellen zum Besprühen von z. B. gegarten Teiglingen vor dem Einschließen oder fertigen Backwaren; Ausstattung mit korrosionsbeständigem Kettenband, 6 Sprühdüsen, Auffangwanne und Abfluss

WIN SERVER Leitreecher

Zur Steuerung der gesamten Anlage inkl. Schaltschrank (VA-Edelstahl), Doppel PC-Anlage für erhöhte Sicherheit, Kühlgerät, Feuchtraumleuchte, 21,5" großem Touch Screen Monitor, Netzwerkfähigkeit, Computermaus und Tastatur

* Nicht bei COMFORT M- und K-Modellen





Be- & Entladehilfen für Etagenbacköfen – Kinderleichtes Handling in Sekundenschnelle

PICCOLIFT, SEMILIFT und SEMILIFT PLUS verstehen sich als zuverlässige Beschickungsassistenten, mit denen Sie das Be- und Entladen eines ein-

bis dreifachbreiten Etagenbackofens in wenigen Sekunden und erheblich bequemer und einfacher erledigen können.

	PICCOLIFT	SEMILIFT	SEMILIFT PLUS
Backofen: Herdbreite	600 mm	1200 mm / 1800 mm	1200 mm / 1800 mm
Backofen: Herdtiefe	1600 mm / 2000 mm	1600 mm / 2000 mm	1600 mm / 2000 mm
Ausführung Abziehapparat	Spezialabziehapparat mit Türöffner-Bügel und Ausbackzunge		
Breite Abziehapparat	ca. Herdbreite	ca. 1/2 bis 1/3 der Herdbreite *	ca. Herdbreite
Heben & Senken (Hub)	elektrisch**	mechanisch oder elektrisch**	elektrisch**
Ein- & Ausfahren	mechanisch	mechanisch	elektrisch**
Beschicken & Ausbacken des Herds	komplett in einem Zug	in 2 bis 3 Zügen (je nach Herdbreite)	komplett in einem Zug
Tragkraft bei 1600 mm Herdtiefe	50 kg	65 kg	65 kg
Tragkraft bei 2000 mm Herdtiefe	65 kg	80 kg	80 kg
Leistung (230 V, 50 Hz)	1,5 kW	2,0 kW	2,0 kW

* seitlich verschiebbar

** elektronische Positionssteuerung

SEMILIFT PLUS

Vollautomatische Beschickungshilfe
Elektrisches Heben und Senken sowie Ein- und Ausfahren

Stabile Trägersäulen:

Innenliegender Hubantrieb
und Gegengewichte

Parkposition über dem obersten Herd:

Keine Beeinträchtigung der Arbeitsum-
gebung bei Nichtgebrauch

Kompatibel mit Modellen anderer Hersteller:

z. B. MIWE, WP, Bongard,
DEBAG, Welker, etc.



Spezial-Abziehapparat:

Ausbackzunge und
Türoffner-Bügel

Ein-Mann-Bedienung:

Elektrisches Heben
und Senken sowie Ein-
und Ausfahren

Motorische Einschießvorrichtung:

Bequemes Be- und Ent-
laden oberer Herde

Ergonomische Belegungshöhe:

Individuell
einstellbar

Kompletten Herd in einem Zug:

Sekundenschnell beschicken
und entladen



Beschicken:

1. Zurückziehen der Abzugsleiste und Auflegen der Teiglinge auf den Abziehapparat in angewählter, ergonomischer Höhe
2. Anwählen des gewünschten Herdes
3. Anfahren des Herdes mechanisch per Hand (SEMILIFT) oder elektrisch per motorischen Hub (PICCOLIFT, SEMILIFT PLUS)
4. Ein-/Ausfahren des Abziehapparates zum Beschicken – je nach Modell manuell oder elektrisch
5. Herunterfahren und Zurückziehen der Abzugsleiste zum Auflegen weiterer Teiglinge

Entladen:

1. Nach vorne Ziehen der Abzugsleiste
2. Anwählen des gewünschten Herdes
3. Anfahren des Herdes mechanisch per Hand (SEMILIFT) oder elektrisch per motorischen Hub (PICCOLIFT, SEMILIFT PLUS)
4. Ein-/Ausfahren des Abziehapparates zum Entladen – je nach Modell manuell oder elektrisch
5. Herunterfahren und Abnahme der Backwaren vom Abziehapparat in angewählter, ergonomischer Höhe

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.

WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden | Germany
Phone +49 2103 490 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL