



# LOADER PRO

Профессиональный  
погрузчик для  
автоматизированных  
пекарен

**WACHTEL**

Found in the best bakeries of the world



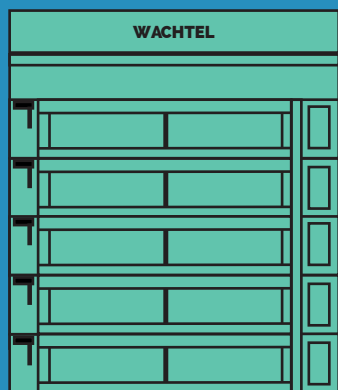
## САМОЛЕТАМ МЕСТО В ЖИВОТЕ, А НЕ НА СПИНЕ

центром небольшой пекарни. И все же загрузка и выгрузка этих печей – это тяжелый физический труд: большой вес необходимо переместить в кратчайшее время при высокой температуре. И так зачастую ежедневно более 8 часов, и даже дольше.

Предположим, вы выпекаете в электрической этажной печи INFRA CE 520/120 (5 подов, 12 м<sup>2</sup> общая пекарная площадь), в течение 310

Рабочих дней ежедневно 3 партии хлеба (1 кг). Тогда за 35 лет работы пекарни всего выйдет 4.185 тонны хлеба. Это соответствует весу 10 широкофюзеляжных самолетов. zusammen. Погрузчик LOADER PRO решает эту реально тяжелую проблему и существенно облегчает работу ваших сотрудников. Он оптимально рассчитан и для большой, и для малой высоты загрузки и обеспечивает идеальное течение технологических процессов, чтобы вы всегда.

### INFRA CE 520/120



# 12 m<sup>2</sup>



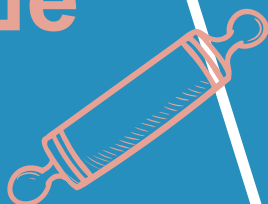
## почти. 167 тонн

### Срок службы печи INFRA

# 35 лет



## 95 % меньше

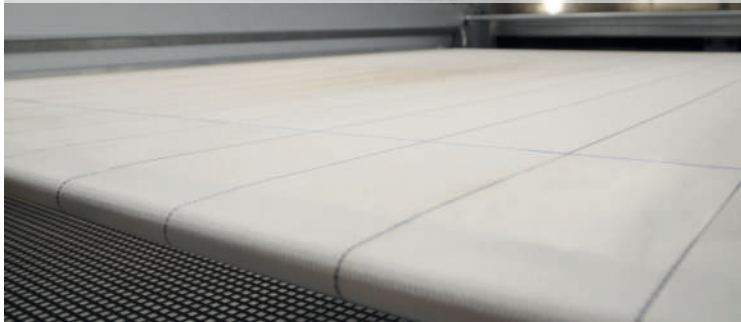


# 4.185 тонн

Airbus A380



**Автоматическая реверсивная лента – для погрузки и выгрузки**



**7 дюймов сенсорное управление**



**Автоматическая загрузка и выгрузка одной кнопкой**



**Автоматический запуск и остановка программ выпечки**



**Световой сенсор для автоматической выгрузки**



**Светодиоды под погрузочной лентой для отличной подсветки**



**Специальные мощные моторы (частотная регулировка)**



**Решетка для защиты от ударов при опускании**







Щадящий порядок движений  
при работе

**О Т Д Ы Х Д Л Я**

до 20 % больше  
объем выпечки



# LOADER PRO

ДЕТАЛИ

---

## НАДЕЖНЫЙ СИЛОВОЙ АГРЕГАТ

Оснащен для суровых условий работы

## МУЛЬТИ-СОВМЕСТИМЫЙ

Комбинируется со всеми этажными печами WACHTEL в пекарне

## БЕРЕЖЕТ МУСКУЛЫ, ПОДНИМАЕТ МОТИВАЦИЮ

Может обслуживать один человек, благодаря полностью автоматической загрузке и выгрузке

## УДОБНЫЙ

Регулируемая рабочая высота

## СВОБОДА ДВИЖЕНИЙ

Парковочное положение над верхним подом

## ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЙ ТРАНСПОРТЕР

Устойчивый к высоким температурам, с автоматическим устройством натяжения ленты

## ДЛЯ ГРУБОЙ И НЕЖНОЙ ВЫПЕЧКИ

Удобная выгрузка больших хлебов и мелкоштучных изделий

## СОЕДИНЕНИЕ С ТРАНСПОРТЕРАМИ

Возможность соединения с отводящим конвейером

# SEMILIFT | LOADER

## Сравнение моделей

Линейка погрузо-разгрузочных систем WACHETL включает четыре модели, которые отличаются друг от друга степенью автоматизации. Мы знаем, что ни одна пекарня не похожа на другую. Благодаря разнообразному портфолио мы можем с успехом удовлетворить потребности как небольшой пекарни, так и автоматизированного производства.
















LOADER PRO мы рекомендуем для максимальной комплектации. Эта модель оснащена реверсивной погрузочной лентой и собственным мотором с частотной регулировкой. Это позволяет автоматически, поэтапно и комфортно загружать тестовые

заготовки. Программа выпечки запускается автоматически. Выгрузка выпечки точно контролируется световыми датчиками – и здесь не нужно нажимать кнопки. Для загрузки и выгрузки печи нужен всего один человек – гарантируется максимальная безопасность работы. Но это еще не все: погрузчик LOADER PRO держит вашу выпечку, словно в бархатных перчатках. Транспортировка тестовых заготовкой осуществляется так мягко и плавно, что объем изделий почти на 20 % больше. Этому будут рады и ваши клиенты.

### SEMILIFT | LOADER PRO

### SEMILIFT

### LOADER

	M	E	PLUS	PRO
Для ширины пода [мм]	600 / 1200	600 / 1200	600 / 1200 / 1800	1200 / 1800
Для глубины пода [мм]	1600	1600 / 2000	1600 / 2000	1600 / 2000
Подъем и опускание				
Загрузка и выгрузка				
Движение ленты				
Светодиодное освещение под посадчиком или под лентой	-	-		
Защита от ударов при опускании	-	-	-	
Грузоподъемность [кг]	20	60	60	60
Мощность (230 В, 50 гц) [кВт]	-	ca. 2,0	ca. 2,0	ca. 2,0



Ручной



Автоматический (мотор)



Есть







# Парковочное положение

## Хлебопекарная техника высшего класса, с 1923 года

WACHTEL – это традиции и будущее хлебопекарной техники. Мы гордимся тем, что с 1923 года смогли стать настоящим партнером для пекарей, выпуская хлебопекарные печи, погрузчики и холодильные камеры с маркировкой «Сделано в Германии». Наше требование – качество и аккуратность, наша движущая сила – инженерное искусство, наше главное желание – помогать клиентам..



**WACHTEL** GmbH  
Hans-Sachs-Straße 2–6  
40721 Hilden  
Phone +49 (0) 2103 490 40  
info@wachtel.de  
www.wachtel.de

Московское представительство WACHTEL GmbH  
ООО «Вахтель-Сервис»  
125080 Москва,  
Волоколамское шоссе, д. 1, стр. 1, оф. 304  
Тел.: +7 495/ 280 36 01, +7 495/ 280 39 01  
E-Mail: office-rus@wachtel.de

# WACHTEL

Found in the best bakeries of the world