

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wachtel.nt-rt.ru> || wet@nt-rt.ru



Автоматизация

Если Вы не хотите
отказываться от гибкости и
качества



WACHTEL

Found in the best bakeries of the world



COMFORTабельно, рационально и эффективно

Сделать работу пекаря легче - это было главной идеей при разработке погрузчиков для этажных печей. Наряду с этим гуманистическим аспектом сегодня также очень важны и преимущества с точки зрения рациональности и экономичности. Если Вы сочетаете традиционное производство хлебобулочных изделий с профессиональными средствами автоматизации, Ваша пекарня может быть уверенной в своем будущем.

Система загрузки и разгрузки модельного ряда COMFORT – это современное дополнение к нашим подовым печам INFRA и COLUMBUS, которое повышает эффективность производства и без которого теперь уже немыслима прогрессивная пекарня. Уже многократно зарекомендовавшие себя в ежедневном использовании полуавтоматические и автоматические загрузочно-разгрузочные системы COMFORT позволяют полностью автоматизировать хлебопекарное производство.

Доверьтесь совершенной и надежной технике, которая наилучшим образом обеспечит Вам широкое разнообразие продукции, возможность быстрой смены ассортимента, высочайший потенциал в реализации и точное соответствие самым высоким требованиям. Выбирайте систему загрузки и разгрузки COMFORT от WACHTEL, получайте выгоду от долговечной автоматизированной техники высококачественного класса „Made in Germany“ и инвестируйте в надежное повышение эффективности за счет бесперебойных, рациональных рабочих циклов, технологических и производственных процессов. Ваше производство будет постоянно наращивать производительность и гибкость при упрощении процессов, повышении комфортности, высокой эргономичности и надежности в работе - без потери качества продукции.



Используя 9-подовый COLUMBUS с погрузчиком, Вы получаете производительность примерно 1.200 штук хлеба весом 500 г в час. Благодаря полной автоматизации одновременно Вы экономите на затратах на персонал около 50 % по сравнению с ручным производством.

Убедительные концепции автоматизации, которые Вам подойдут

От простого средства для загрузки одной этажной печи PICCOLO, INFRA или COLUMBUS до полностью автоматической системы загрузки и разгрузки с различными приемными и передаточными приспособлениями и многочисленными принадлежностями, чтобы поддержать производство, например, с шестью печами COLUMBUS - наши конструкторы и инженеры предлагают Вам точное, индивидуально для Вашего предприятия рассчитанное решение. Каждый проект со своими специфическими требованиями мы внимательно рассматриваем, анализируем и предлагаем в ответ разработанную специально для Вас концепцию автоматизации. До, во время и после осуществления проекта Вас лично будет консультировать по всем вопросам многопрофильная команда специалистов по проекту.

Мы создаем, исходя из опыта, приобретенного за десятки лет работы с автоматическими системами внутри страны и за рубежом и идем навстречу комплексным задачам со всей своей энергией и волей к достижению оптимальных результатов. Многие успешно реализованные концепции автоматизации по всему миру, включающие печи, холодильные установки и автоматические системы COMFORT, являются доказательством того, что в ответ на поставленную Вами задачу мы предоставим Вам решения, открывающие путь в будущее.

Воплотите в жизнь свои высокие требования с нашей помощью, так как речь идет о Вашем постоянном успехе, и мы работаем над этим каждый день - вместе с Вами!





Эффективная и надежная сервисная служба по всему миру

Наша сервисная служба начинается там, где заканчиваются все другие. Сервис - это больше, чем просто техническое обслуживание ваших установок и печей. Мы предлагаем Вам долгосрочное партнерское сотрудничество с высокой степенью надежности, гибкости и ориентированности на клиента, а также мотивацию постоянно улучшать нас.

В качестве первого шага наша сведущая в технических вопросах внутренняя служба предложит Вам по телефону моментальную помощь и подскажет пути решения.

Мы предлагаем сервис по всей стране и всегда поддержим Вас с помощью высококвалифицированной сервисной команды в любом уголке Вашей страны, быстро и профессионально. Ни одно Ваше желание не останется без внимания. Вы можете быть уверены, что мы разработаем программу сервиса и техобслуживания в соответствии с Вашими индивидуальными потребностями, чтобы сервисные договора постоянно повышали надежность Вашего производства. Инвестируйте в долгосрочное и бесперебойное производство!

Технические данные COMFORT

		COMFORT G	COMFORT M	COMFORT K
Печи и поды	Макс. кол-во печей на каждую загрузку и разгрузку*	6	4	4
	Макс. кол-во этажей*	12	6	6
	Возможности использования для разных типов печей	в наличии	---	---
Поперечное перемещение	Макс скорость - автомат [мм/сек]	700 Частотно-регулируемая	200 Частотно-регулируемая	---
	Макс скорость - ручное обслуживание [мм/сек] [mm/s]	---	200	150
Подъем	Макс скорость [мм/сек]	315 Частотно-регулируемая	200 Частотно-регулируемая	150 Частотно-регулируемая
Язык	Макс скорость выдвижения языка [мм/сек]	260	200	150
	Подвижная часть языка (на роликах)	в наличии	в наличии	в наличии
Лента погрузчика (бесконечная)	Макс скорость [мм/сек]	260	200	150
Минимальный вес тестовой заготовки [г]		70	70	70
Размеры каркаса (профиль портала) [мм]		300 x 200 x 8	300 x 200 x 8	200 x 150 x 6
Принадлежности		разнообразные**	различные**	---

* планируется индивидуально в зависимости от концепции

** см стр. 5

Принадлежности для дальнейшего повышения эффективности

Продольная передаточная лента

Для подготовки укладки расстоенных заготовок на под; укладка из корзинок или с помощью поперечных посадчиков

Продольная передаточная лента с функцией снятия

Для подготовки укладки расстоенных заготовок на под; снятие с лотков, укладывание из корзинок или с помощью поперечных посадчиков

Поперечная передаточная лента

Для подготовки укладки расстоенных заготовок на под из положения сбоку от этажной печи; укладывание из корзинок или с помощью поперечных посадчиков

Станция разгрузки расстойных тележек*

Для принятия тестовых заготовок с поперечных посадчиков после пристыковки расстойной тележки

Промежуточный погрузчик*

Для принятия тестовых заготовок со станции разгрузки расстойных тележек и быстрой передачи на погрузчик

Отводящий транспортер

Для непрерывной транспортировки готовых изделий для дальнейшей комплектации заказов

Принимающая лента/транспортер

Для быстрого принятия готовых изделий со всего пода с пошаговым снятием вручную

или механической передачей сверху на отводящий транспортер

Наклонный винтовой транспортер

Для спуска готовых изделий с отводящего транспортера на уровень стола для комплектации заказов

Стол для комплектации заказов

Для рационального приема и распределения изделий по ящикам

Пылесос*

Для автоматической гигиенической очистки подовых плит от мелких частиц путем их всасывания с помощью всасывающего устройства высокой мощности; интегрировано в язык погрузчика

Опрыскивающее устройство

На стадиях передачи или приема для опрыскивания, например, расстоенных тестовых заготовок перед посадкой в печь или готовых изделий; оснащено устойчивой к коррозии цепной лентой, 6 форсунками, улавливающей ванночкой и сливом

WIN SERVER главный компьютер

Для управлением всей линией, вкл. распределительный шкаф (нерж. сталь VA), с двойной компьютерной установкой для повышения надежности, устройством охлаждения, влагонепроницаемым светильником, 21,5" сенсорным монитором, возможностью объединения в сеть, компьютерной мышкой и клавиатурой

* нет в моделях COMFORT M и K





Вспомогательные средства загрузки и разгрузки для этажных печей - Без усилий в считанные секунды

PICCOLIFT, SEMILIFT и SEMILIFT PLUS являются надежными помощниками при загрузке, с которыми Вы можете производить загрузку и разгрузку этажной печи с шириной пода

от 600 до 1800 мм за несколько секунд и намного проще и удобнее.

	PICCOLIFT	SEMILIFT	SEMILIFT PLUS
Печь: ширина пода	600 мм	1200 мм / 1800 мм	1200 мм / 1800 мм
Печь: глубина пода	1600 мм / 2000 мм	1600 мм / 2000 мм	1600 мм / 2000 мм
Исполнение посадчика	Специальный посадчик с бюгелем для открывания дверки и языком для выгрузки		
Ширина посадчика	прим. ширина пода	прим. 1/2 - 1/3 ширины пода*	прим. ширина пода
Подъем и опускание (подъемный механизм)	электрически**	механически или электрически**	электрически**
Въезд и выезд	механически	механически	электрически**
Загрузка и разгрузка пода	полностью за один ход	за 2 - 3 хода (в зависимости от ширины пода)	полностью за один ход
Грузоподъемность при глубине пода 1600 мм	50 кг	65 кг	65 кг
Грузоподъемность при глубине пода 2000 мм	65 кг	80 кг	80 кг
Мощность (230 В, 50 Гц)	1,5 кВт	2,0 кВт	2,0 кВт

* перемещается по ширине пода

** электронное управление позиции

SEMILIFT PLUS

Средство для автоматизации загрузки

Электрический подъем и опускание, а также въезд и выезд

Устойчивые несущие колонны: находящийся внутри подъемный привод и противовесы

Парковочная позиция над верхним подом: не влияет на производственные условия при неиспользовании

Совместим со всеми моделями других производителей: напр., MIWE, WP, Bongard, DEBAG, Welker и т.д.



Специальный посадчик: язык для выгрузки и скоба для открывания дверки

Обслуживание одним человеком: электрический подъем и опускание, а также въезд и выезд

Посадка в печь с помощью моторного привода: удобная загрузка и выгрузка верхних подов

Эргономичная высота загрузки: регулируется индивидуально

Весь под за один ход: загрузка и выгрузка в считанные секунды

Загрузка:

1. Потянуть рамку на себя и уложить на посадчик заготовки на необходимой, удобной высоте
2. Выбрать необходимый под
3. Подвести к поду механически вручную (SEMILIFT) или электрически с помощью моторного подъемного привода (PICCOLIFT, SEMILIFT PLUS)
4. Въезд/выезд посадчика для загрузки - в зависимости от модели вручную или электрически
5. Опустить посадчик для укладки других заготовок

Выгрузка:

1. Сдвинуть рамку от себя
2. Выбрать необходимый под
3. Подвести к поду механически вручную (SEMILIFT) или электрически с помощью моторного подъемного привода (PICCOLIFT, SEMILIFT PLUS)
4. Въезд/выезд посадчика для выгрузки - в зависимости от модели вручную или электрически
5. Спустить вниз и снять готовые изделия с посадчика на выбранной удобной высоте

Хлебопекарное оборудование класса премиум с 1923 года

WACHTEL – это традиции и будущее хлебопекарного оборудования. Мы гордимся тем, что с 1923 года, производя хлебопекарные печи, погрузчики и холодильное оборудование качества «Сделано в Германии», являемся надежным партнером пекарей. Качество и тщательность – наше требование, инженерное искусство – наша движущая сила, обслуживание клиентов – наше кредо.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wachtel.nt-rt.ru> || wet@nt-rt.ru