

Leyde Bakelift Pro

Automatisierung des Backvorgangs von Etagenöfen

Automatisierung als Antwort auf den Fachkräftemangel

03/2025

Übersicht Bakelift Pro Versionen

	Bakelift Pro	Bakelift Pro SideMotion
Beschreibung	Vollautomatisch	Vollautomatisch
Herdbreiten* [mm]	1200 bis 2000	1200 bis 2000
Herdiefen* [mm]	Bis 2400	Bis 2400
Tragkraft [kg]	120	120
Heben/Senken	elektrisch	elektrisch
Ein- und Ausfahren	elektrisch	elektrisch
Bandbewegung	elektrisch	elektrisch
Querfahrt	-	elektrisch
LED Beleuchtung	Standard	Standard

Leyde - Bakelift Pro

Der professionelle Backofenbelader für die automatisierte Bäckerei

Vollautomatisches Be- und Entladen

Ergonomisches & müheloses Arbeiten

Verringert Ausfallzeiten

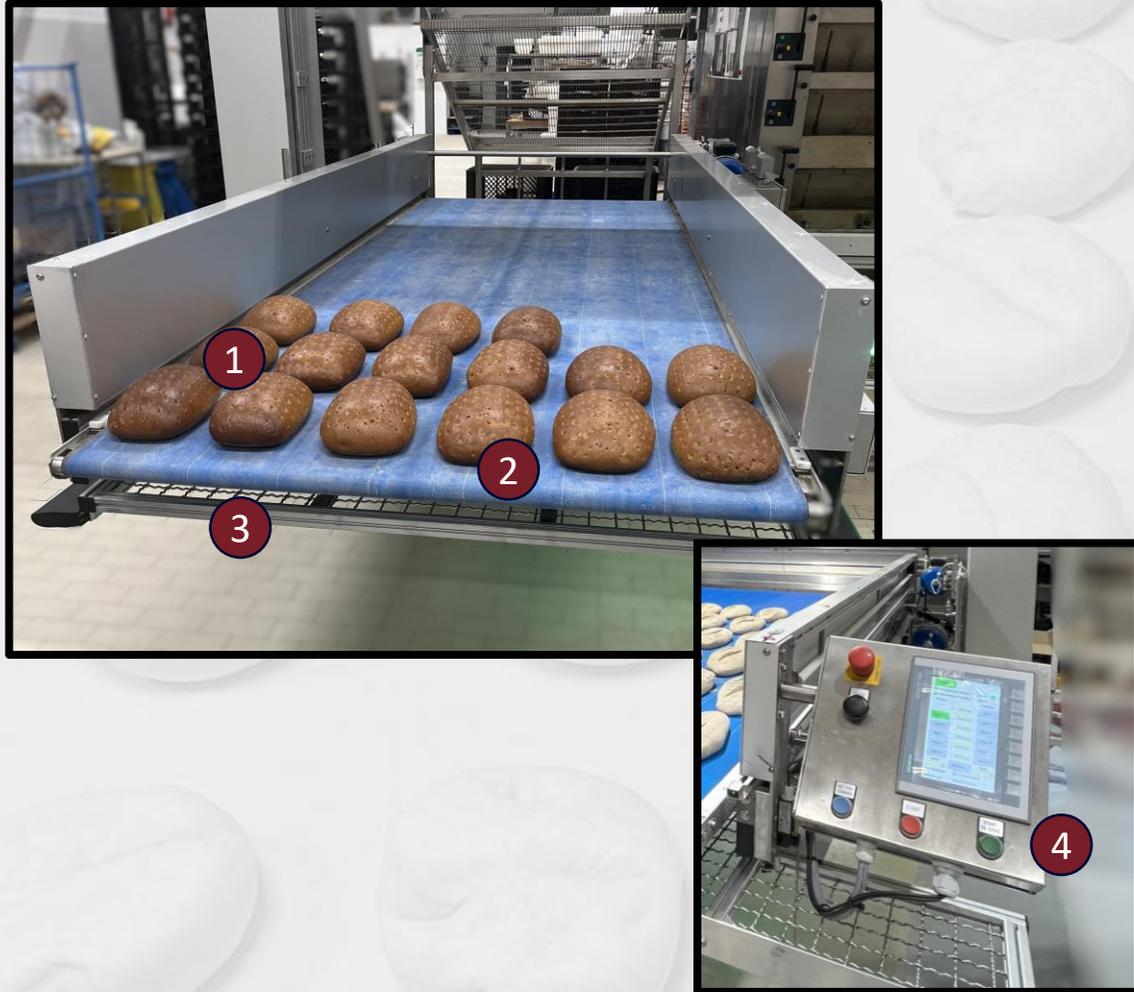
Optimierte Backqualität & höhere Auslastung:

- Gleichzeitige Beschickung sorgt für gleichmäßige Backzeiten – alle Brote sind gleichzeitig fertig
- Präzises Platzieren maximiert die Backflächennutzung und steigert die Effizienz

Perfektion in jedem Backvorgang – für mehr Qualität, Geschwindigkeit und Komfort!

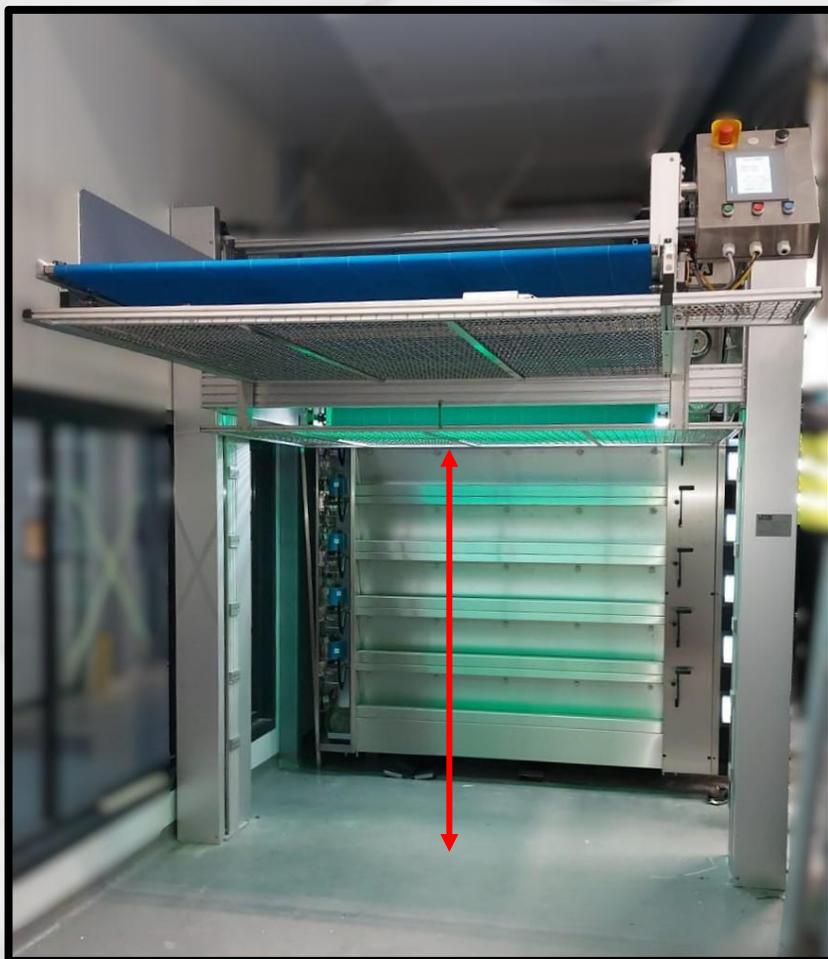


Bakelift Pro – Features



1. Aufgabe und Abnahme vorne (vgl. mit anderen Bakelift seitlich)
2. Automatische Tuchbewegung bei Backwaren Aufgabe und Entnahme (durch Lichtschranken)
3. Sicherheitsfeatures: Kollisionsgitter, Absturzsicherung
4. Bedienung mittels Touchscreen und Druckköpfen

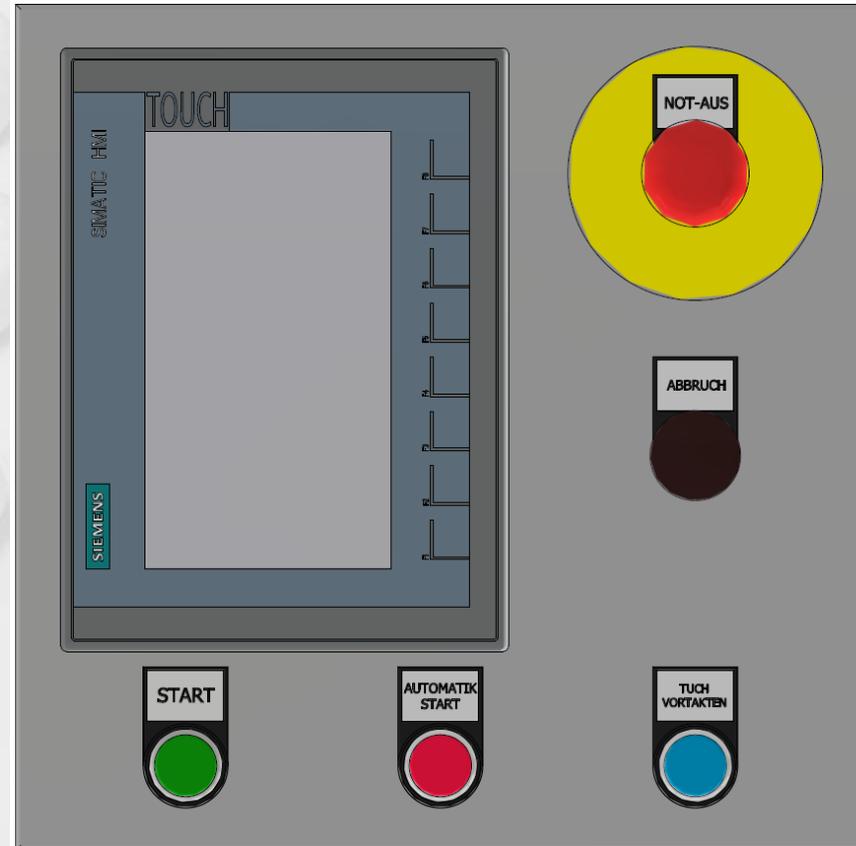
Bakelift Pro – Geringer Platzbedarf



- Keine extra hohen Backkammern benötigt:
Abziehapparatöhe beträgt 40mm
- 2 Säulen stehen vor dem Ofen Grundfläche
440x270mm
- Wenn nicht in Gebrauch in Parkposition bewegen
→ 2m Kopffreiheit

Bakelift Pro – Steuerung

7" Touchbildschirm mit Menüknöpfen



Start - Taster

Automatik Start - Taster

Not-Aus - Schalter

Abbruch - Taster

Tuch Vortakten - Taster

Bakelift Pro – Steuerung

The screenshot shows the control interface for the Bakelift Pro. It features a central panel with various controls and a vertical column of function keys (F1-F8) on the right. Red arrows point from text labels to specific elements in the interface.

Annotations:

- Menü - Tasten:** Points to the F8 key.
- Auswahl Herd Einbacken:** Points to the 'Herd 3' button in the 'Einbacken' column.
- Fahrt auf Parkposition:** Points to the 'Park-Pos 7' button.
- Einstellungsmöglichkeiten des Ausbackens:** Points to the dropdown menu for 'Ausbacken auf'.
- Auswahl Herd Ausbacken:** Points to the 'Herd 3' button in the 'Ausbacken' column.
- Zähler Ein- und Ausbacken:** Points to the 'Zähler Ausbacken' display.

Interface Elements:

- Mode:** 'Auto' (highlighted in green).
- Status Indicators:** Two rows of indicators for 'Grundstellung Einbacken / Ablauf' and 'Grundstellung Ausbacken / Ablauf', each with a green circle and an empty circle.
- Buttons:** 'Einbacken' and 'Ausbacken' columns, each containing buttons for 'Herd 1' through 'Herd 6', and a 'Park-Pos 7' button.
- Counters:** 'Zähler Einbacken' (123) and 'Zähler Ausbacken' (121), both highlighted in yellow.
- Dropdowns:** 'Ende Ausbacken' (set to 'bis Lichtschranke') and 'Ausbacken auf' (set to 'Aufgabe-Position').
- Function Keys:** A vertical column of keys labeled F1 through F8.

Bakelift Pro – Technische Daten

	Bakelift Pro
Beschreibung	Vollautomatisch
Herdbreiten* [mm]	1200 – 2000
Herdiefen* [mm]	Bis 2400
Tragkraft [kg]	120
Heben/Senken	Elektrisch
Ein- und Ausfahren	Elektrisch
Bandbewegung	Elektrisch
Querfahrt	Optional: Elektrisch
LED Beleuchtung	Standard



* Maße werden individuell angepasst, Sondermaße sind möglich

Bakelift Pro - Beladen



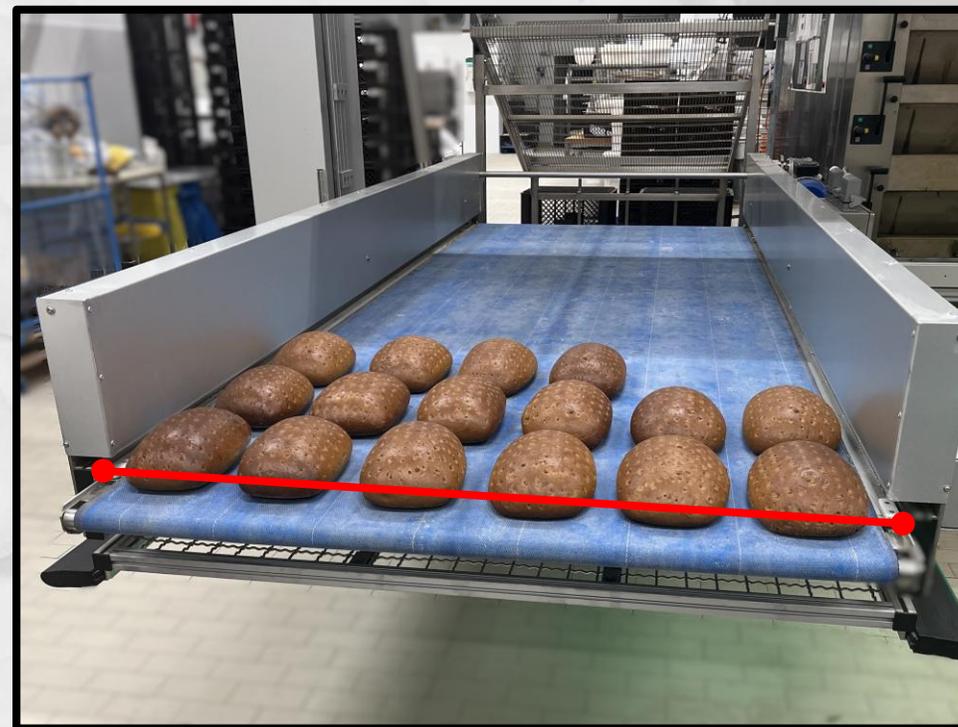
Ablauf des Beladevorgangs:

1. Der Bakelift Pro wird aus der Parkposition durch Ziehen an einem Zugschalter in die Aufgabeposition gebracht
2. Der Abziehapparat kann nun mit Teiglingen belegt werden
3. Die Teiglinge werden aufgelegt, durch ein Vortakten bewegt sich das Beladertuch immer ein Stück nach vorne und es können weitere Teiglinge aufgelegt werden
4. Ist die maximale Belegefläche erreicht, ist kein Vortakten mehr möglich
5. Durch Auswählen eines Herdes auf dem Touchscreen werden die Teiglinge durch Bakelift Pro automatisch in den ausgewählten Herd befördert
6. Der Bakelift Pro kehrt nach dem Beladen automatisch in die Aufgabeposition zurück

Bakelift Pro - Entladen

Ablauf des Entladevorgangs:

1. Der Bakelift Pro wird aus der Parkposition durch Ziehen an dem Zugschalter auf die Aufgabeposition gebracht
2. Durch Auswählen eines Herdes auf dem Touchscreen werden die fertigen Backwaren durch den Bakelift Pro automatisch entladen
3. Der Bakelift Pro kehrt nach Entladen des Herdes automatisch in die Aufgabeposition zurück
4. Die fertigen Backwaren werden automatisch an die vordere Kante des Bakelifts befördert
5. Bei Abnahme der Backwaren bewegt sich das Beladertuch immer ein Stück nach vorne und es können weitere Backwaren entnommen werden (Überwacht per Lichtschranke)



Bakelift Pro – Aufgabetisch/Aufkrabbeltisch



Ein Aufgabetisch bietet weitere Effizienzsteigerung des Beladevorgangs: Teiglinge können auf diesem vorbereitet werden, während der Bakelift be-/ und entlädt

- Vor dem Bakelift Pro angeordnet
- Die Teiglinge werden nach dem vorbereiten dann automatisch an den Belader übergeben
- Ein Aufkrabbeltisch bietet weitere Effizienz durch das Aufkrabbeln von Teiglingen von Peelboards: Teiglinge werden damit direkt nach dem Gärvorgang weiterverarbeitet
- Empfohlene Einsatzmöglichkeiten:
 - Bakelift Pro SideMotion und Aufgabe-/Aufkrabbeltisch
 - Bakelift Pro und Aufgabe-/Aufkrabbeltisch mit darüber liegendem Abgabetisch

Bakelift Pro – Aufgabetisch/Aufkrabbeltisch



Aufkrabbeltisch: Brote aufkrabbeln von Peelboards



Übergabe von Aufkrabbeltisch an Bakelift Pro

Bakelift Pro – Aufgabetisch/Aufkrabbeltisch

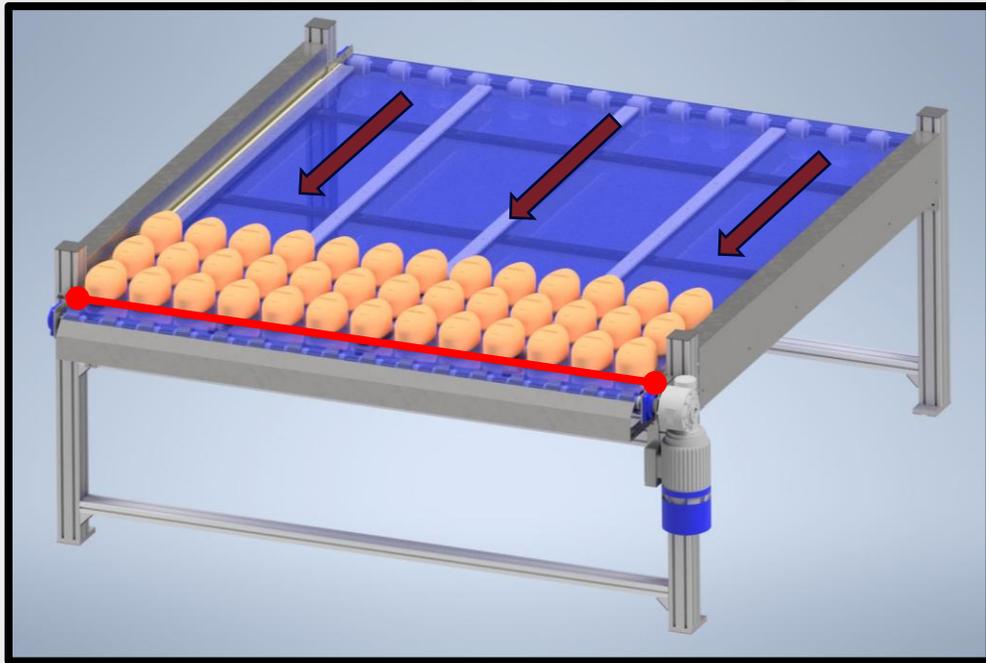
Ablauf Aufkrabbeltisch:

1. Die Peelboards werden in die entsprechende Form auf den Aufkrabbeltisch gelegt
2. Per Knopfdruck werden die Teiglinge von den Peelboards abgekrabbelt
3. Je nach Ausführung wird 2-3 mal von Peelboards aufgekrabbelt
4. Ist die maximale Belegefläche erreicht, ist kein Aufkrabbeln mehr möglich
5. Per Knopfdruck werden die Teiglinge zu dem Bakelift Pro übergeben und automatisch in den ausgewählten Herd befördert

Ablauf Aufgabetisch:

1. Die Teiglinge werden auf den Aufgabetisch gelegt
2. Dabei funktioniert ein Auflegen, wie bei dem Bakelift Pro
3. Teiglinge werden aufgelegt, durch ein Vortakten bewegt sich das Beladertuch ein Stück nach vorne und es können weitere Teiglinge aufgelegt werden
4. Ist die maximale Belegefläche erreicht, ist kein Vortakten mehr möglich
5. Durch Knopfdruck werden die Teiglinge auf den Bakelift Pro übergeben und automatisch in den ausgewählten Herd befördert

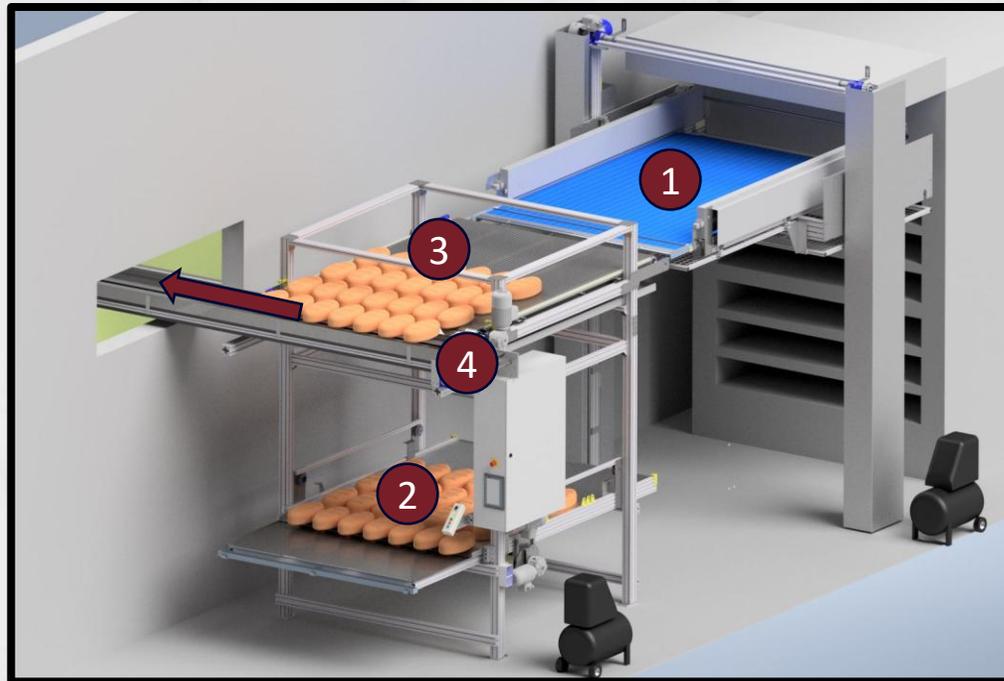
Bakelift Pro - Abgabetisch mit Abgabeband



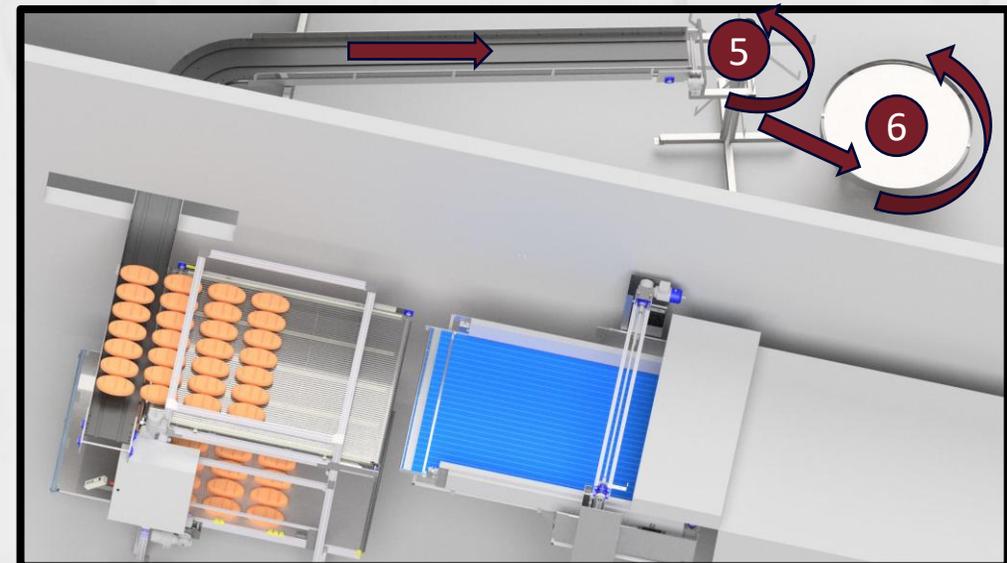
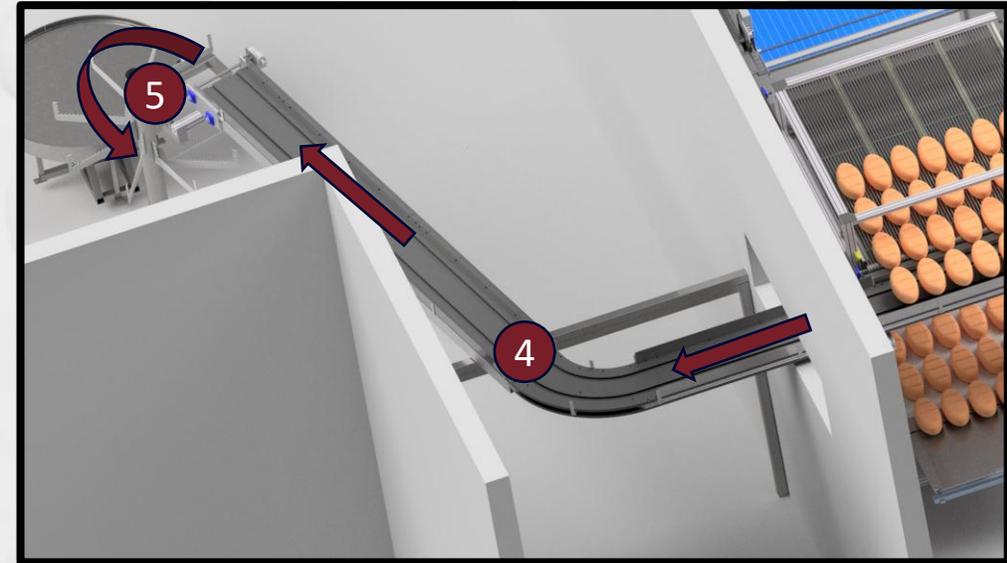
Das Abgabeband beschleunigt den Ausbackprozess des Bakelift Pro

- Beim Ausbacken entlädt der Bakelift Pro automatisch die Backkammer, fährt zum Abgabetisch und übergibt die fertigen Teigwaren auf das Abgabeband
- Der Bakelift Pro ist nach der Übergabe direkt wieder Einsatzbereit
- Die Backwaren fahren dann automatisch vor, bis zur Lichtschranke
- Optional kann eine Besprühung der Backwaren angebracht werden
- Das Abgabeband taktet die Backwaren dabei immer an die vordere Kante und diese können entnommen werden
- Einsatzmöglichkeiten:
 - Bakelift Pro Aufkrabbeltisch kombiniert mit Abtransportband
 - Bakelift Pro SideMotion

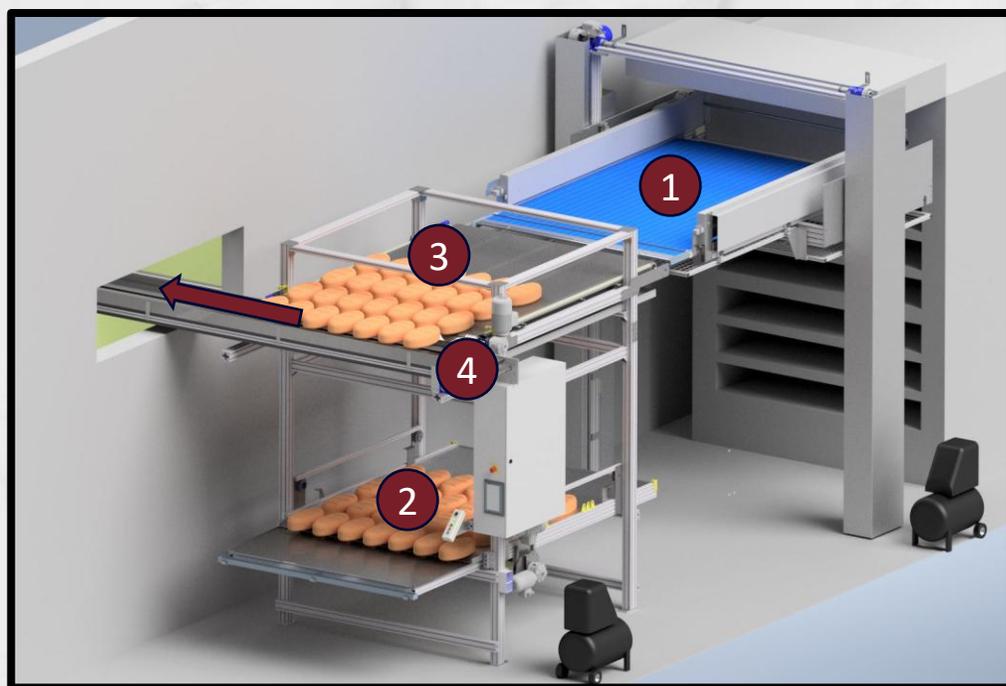
Bakelift Pro – Aufkrabbeltisch kombiniert mit Abtransportband



Bakelift Pro (1): Aufkrabbeltisch (2) kombiniert mit Abtransportband (3) und Weitertransport (4). Über eine Wendelrutsche (5) rutschen die fertigen Backwaren auf einen Drehteller (6) zur Abnahme und Verpackung.



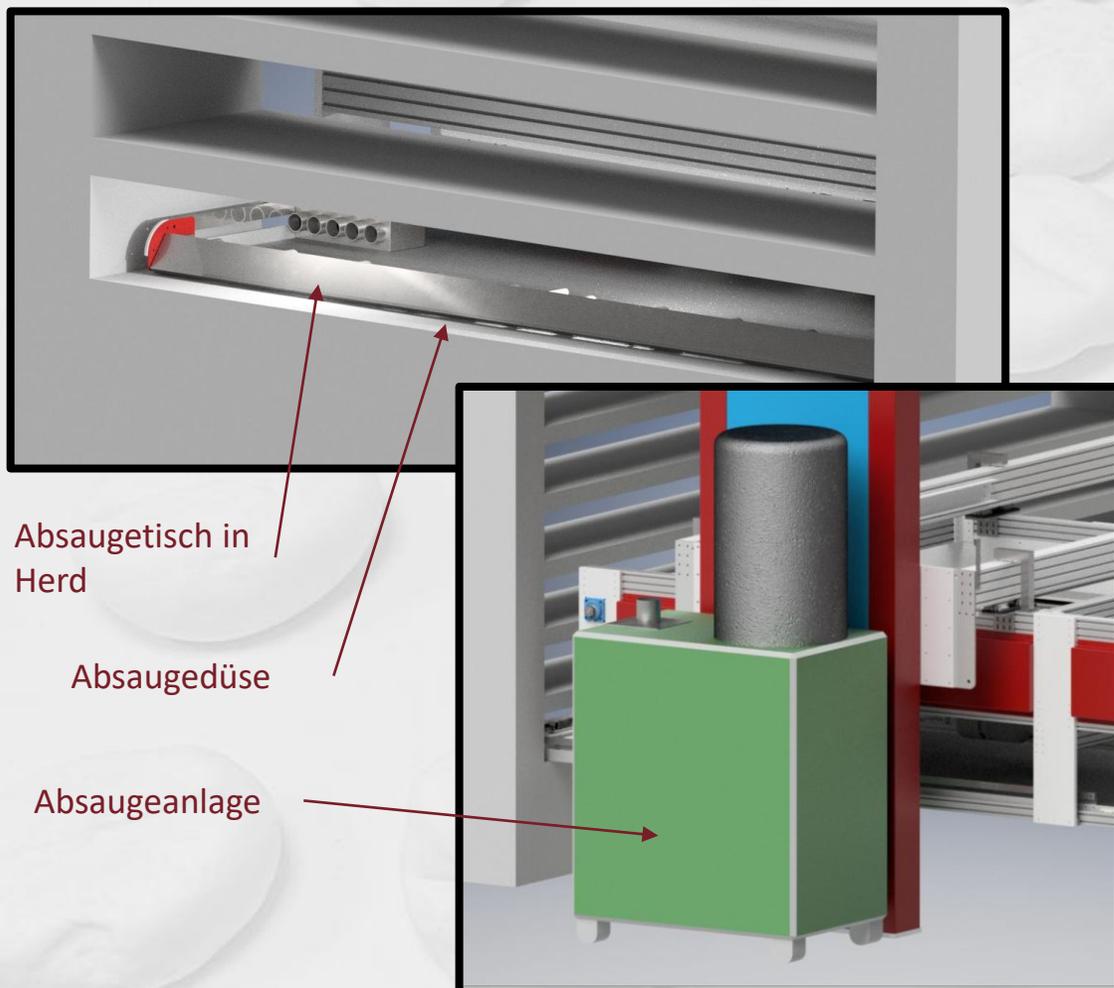
Bakelift Pro – Aufkrabbeltisch kombiniert mit Abtransportband



Bakelift Pro (1): Aufkrabbeltisch (2) kombiniert mit Abtransportband (3) und Weitertransport (4).

- Der Aufkrabbeltisch krabbelt Teiglinge von Peelboards und übergibt diese an den Bakelift Pro
- Ein Ausbacken erfolgt auf Knopfdruck, die fertigen Teigwaren werden dann automatisch auf das Abtransportband übergeben
- Über weitere Transporttechnik werden die Backwaren direkt zur Verpackung und Abtransport befördert
- Abtransportband optional mit Besprühung
- Der Aufkrabbeltisch kann kontinuierlich belegt werden, sobald ein Herd frei ist, werden die Teiglinge dann vom Bakelift Pro übernommen und in den freien Herd eingebacken

Bakelift Pro - Absaugung



Die Bakelift Pro Absaugung reinigt den Ofen zwischen den Be- und Entladeprozessen

- Die Absaugung fährt dabei wie ein zweiter Abziehhapparat in den Herd rein und raus
- Wahlweise kann der Herd automatisch vor jedem Beladevorgang oder je nach Bedarf abgesaugt werden
- 4 kW Absaugleistung pro Backflächenhälfte
- Absaugung von bis zu $\varnothing 4\text{mm}$ Körnergröße
- Absauganlage nach ATEX Richtlinie mit höchster Sicherheitsstufe verhindert Mehlstaubexplosionen
- Einsatzmöglichkeiten:
 - Bakelift Pro
 - Bakelift Pro SideMotion

Bakelift Pro SideMotion

Der professionelle Backofenbelader für die automatisierte Bäckerei

Effizienteste Nutzung eines Bakelift Pro

Der Bakelift Pro Side Motion ergänzt den Bakelift Pro durch eine elektrische Querfahrt

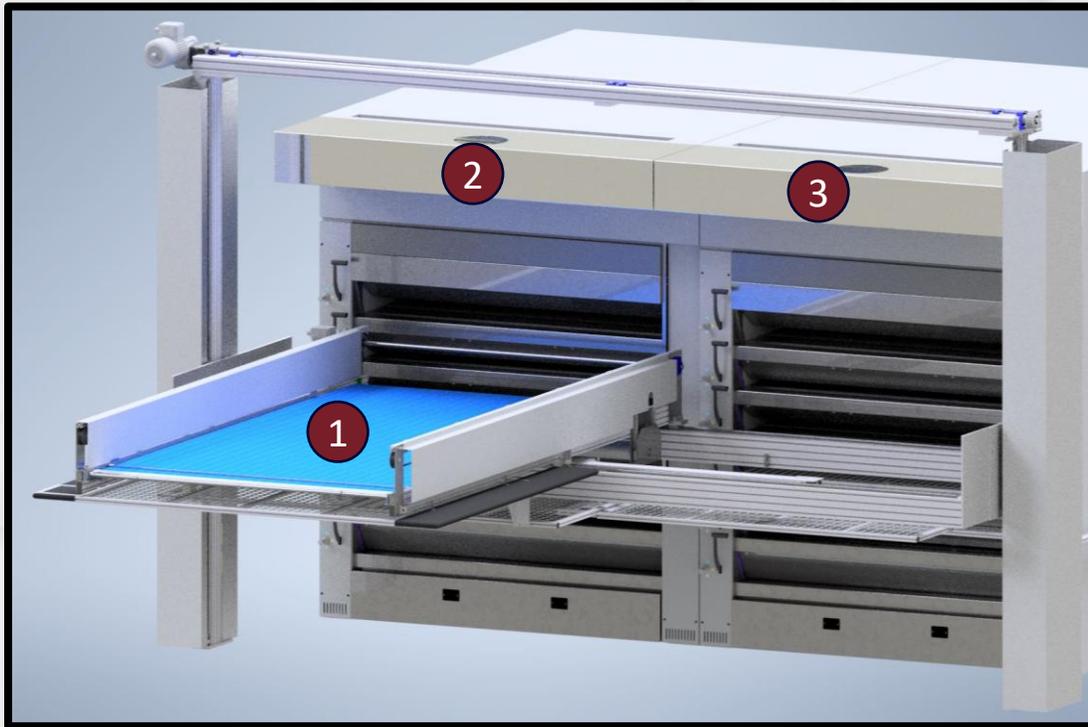
- Be- und Entladen von bis zu 2 Etagenöfen
- Vielfältige effizienzsteigernde Automatisierungslösungen
 - Aufgabe-/Aufkrabbeltisch
 - Abgabetisch mit Besprühung oder weiterer Fördertechnik für den Abtransport
 - Abgaberutsche
 - Abgabe in Transportwagen
 - Absaugung
- Kollisionsschutz seitlich/nach unten ist gegeben

Perfektion in jedem Backvorgang – für mehr Qualität, Geschwindigkeit und Komfort!



Bakelift Pro SideMotion (1) vor einem Ofen (2), mit Aufkrabbeltisch (3) und Abgaberutsche (4)

Bakelift Pro SideMotion



Bakelift Pro SideMotion (1) vor zwei Öfen (2, 3)



Bakelift Pro SideMotion (1) vor einem Ofen (2), mit Aufkabbeltisch (3)

Bakelift Pro SideMotion - Abgaberutsche



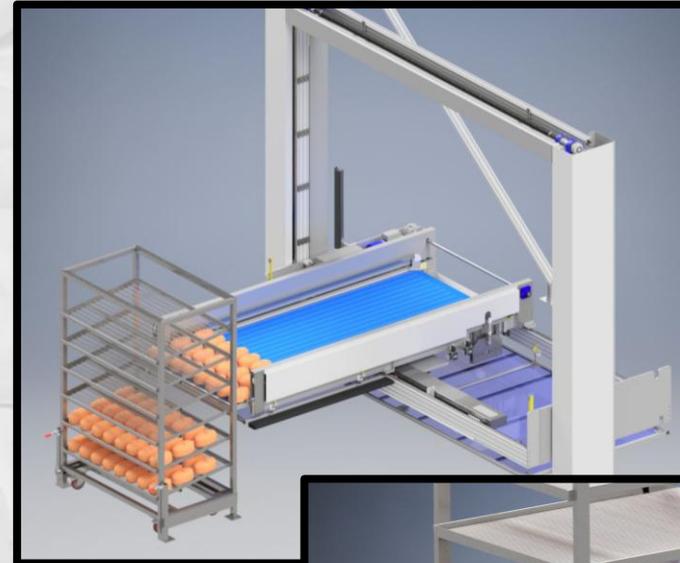
Die Abgaberutsche aus Edelstahl erleichtert das Entladen des Beladers und den anschließenden Verpackungsvorgang

- Der Bakelift fährt nach dem Entladen des Herdes automatisch zu der Abgaberutsche und entlädt die fertigen Backwaren
- Die fertigen Backwaren können dann direkt in Kisten verpackt werden und stehen bereit für den weiteren Transport
- Einsatzmöglichkeit nur bei Bakelift Pro mit Querfahrt
 - Bei dem Einsatz von einem Ofen: Abgaberutsche neben dem Ofen
 - Bei dem Einsatz von zwei Öfen: Abgaberutsche vor dem Belader angeordnet

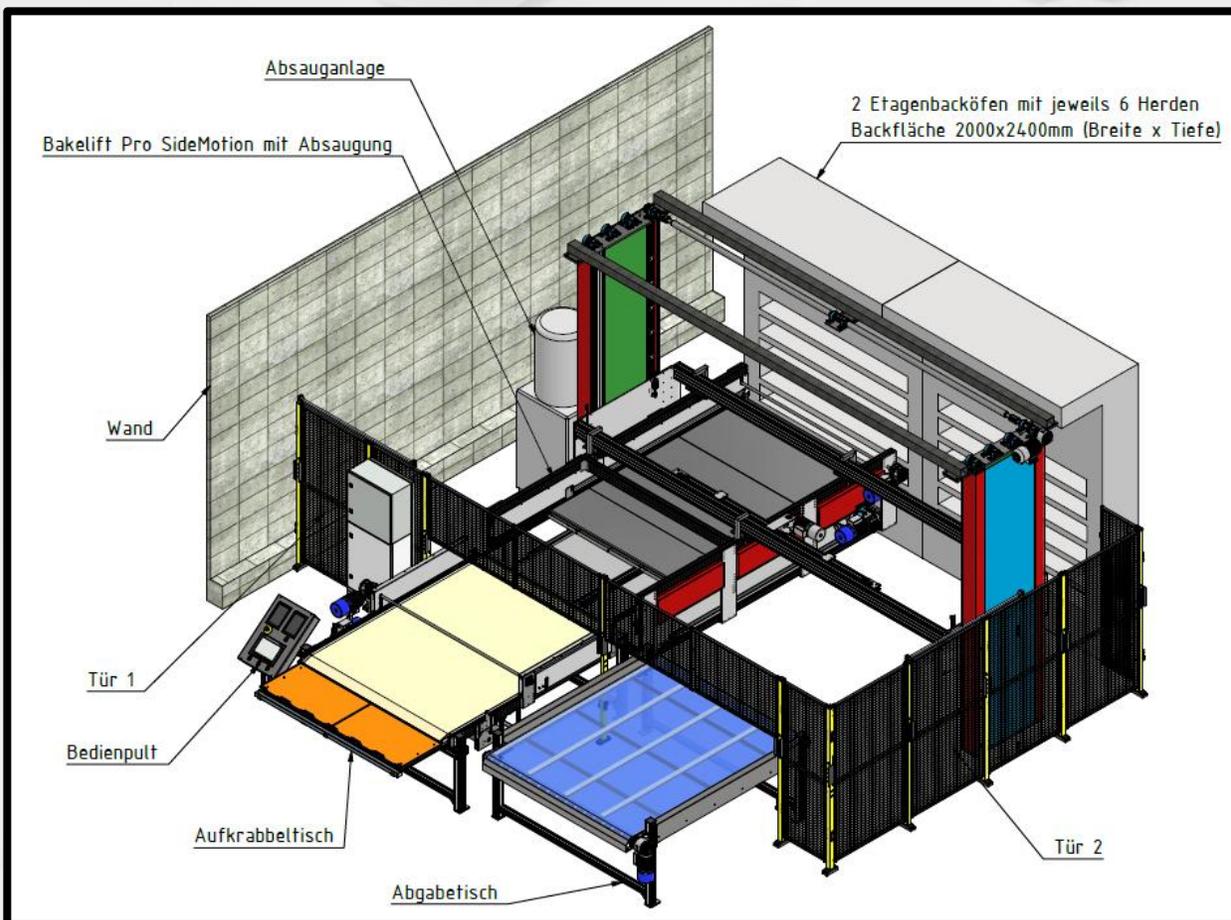
Bakelift Pro - Abgabe in Transportwagen

Der Transportwagen beschleunigt den Ausbackprozess des Bakelift Pro und stellt die Backwaren für den weiteren Transport bereit

- Für den Entladeprozess muss ein leerer Transportwagen in der entsprechenden Transportwagen Docking-Station platziert werden
- Beim Ausbacken entlädt dann der Bakelift Pro automatisch die Backkammer, fährt zum Transportwagen und übergibt die fertigen Teigwaren in die verschiedenen Ebenen des Transportwagens
- Der Bakelift Pro ist nach der Übergabe direkt wieder Einsatzbereit
- Der Transportwagen kann nun abgekoppelt und weggefahren werden, ein neuer Transportwagen wird angekuppelt
- Einsatzmöglichkeiten: Bakelift Pro SideMotion



Bakelift Pro SideMotion - Komplettanlage



- Bakelift Pro SideMotion Komplettanlage
- Versorgt 2 Etagenbacköfen mit jeweils 6 Herden
- Backfläche 2000x2400x205mm (Breite x Tiefe x Höhe)
- Aufkrabbeltisch für die Nutzung von Peelboards 580x980mm
- Abgabebereich für schnelles und effizientes Entladen
- Absaugung für das kontinuierliche Reinigen der Backfläche
- Die Anlage ist komplett durch einen Sicherheitszaun eingehaust und durch 2 Türen begehbar
- Die Anlage entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen

Optional Features - Übersicht

Feature	Beschreibung	Kompatibilität
Aufgabetisch	Teiglinge werden auf dem Aufgabetisch vorbereitet und in einem Schwung an den Bakelift übergeben	Bakelift Pro SideMotion
Aufkrabbeltisch	Teiglinge werden von Peelboards auf den Aufkrabbeltisch agekrabbelt und in einem Schwung an den Bakelift übergeben	Bakelift Pro SideMotion
Abgabetisch (mit Besprühung)	Die fertigen Backwaren werden von dem Bakelift Pro auf den Abgabetisch gefördert und werden von dort abgenommen	Bakelift Pro SideMotion
Abgaberutsche	Die fertigen Backwaren werden von dem Bakelift Pro auf die Abgaberutsche gefördert und werden von dort abgenommen	Bakelift Pro SideMotion
Abgabe in Transportwagen	Die fertigen Backwaren werden von dem Bakelift Pro auf die verschiedenen Ebenen des Transportwagen gefördert der Wagen kann dann zur nächsten Produktstation bewegt werden	Bakelift Pro SideMotion
Absaugung	Die Absaugung saugt wahlweise vor jedem Beladevorgang oder bei Bedarf den Herd	Bakelift Pro & Bakelift Pro SideMotion
Aufkrabbeltisch und Abgabetisch kombiniert	Die Teiglinge werden auf dem Aufkrabbeltisch aufgekabbelt, dann in den Ofen befördert. Die fertigen Backwaren werden durch den Bakelift Pro entladen und dann auf den Abgabetisch befördert, von wo die Backwaren über Förderanlagen direkt zu Verpackung und Versandstationen befördert werden.	Bakelift Pro & Bakelift Pro SideMotion
Sicherheitsumhausung	Durch die Umhausung wird die vorhandene Sicherheitsstufe weiter erhöht.	Bakelift Pro & Bakelift Pro SideMotion

* Features werden nach Bedarf angepasst und können kombiniert werden. Für Sonderanfragen/Sonderanfertigungen sind wir offen.

Hinweise

- Bei Produkten mit einem Ausbackgewicht von kleiner 80 Gramm oder sehr flachen und kantigen Produkten kann ein komplettes Entladen des Herdes nicht gewährleistet werden.