

# Rademaker

*Specialists in food processing equipment*



## *Pizzalinie*

Wenn Qualität und Quantität zählen

# Profitable Pizzaproduktion

Von Pizzaböden bis hin zu lecker belegten Pizzen, von würzigem Fingerfood bis hin zu kompletten Mahlzeiten – wir entwickeln unsere Pizza-Produktionslinien so, dass wir jede von Ihnen gewünschte Pizza effizient herstellen können. Wichtige Aspekte unserer Pizzaproduktionslinien sind hohe Präzision, hohe Kapazität, Flexibilität und ein hygienisches Design. Die Linie eignet sich für die Herstellung von Pizzen in verschiedenen Formen und Größen, vorgegärt oder in der Pizzalinie gegärt, sowie für alternative Produkte und Varianten wie Pizza-Baguette und Pizza-Sticks.

Wir bieten zwei verschiedene Pizzaproduktionslösungen: die Pizzabodenlinie und die Pizzabeleglinie. Beide Linien sind für mittelgroße bis industrielle Bäckereien mit einer Produktionskapazität von 500 kg bis 6.500 kg Teig pro Stunde (Sonderausführung: über 9.000 kg pro Stunde) konzipiert, mit gleichbleibender Produktionsqualität Stunde für Stunde, Tag für Tag und Jahr für Jahr.

Mit diesem Sortiment ist Rademaker als Komplettanbieter einzigartig auf dem Markt, da wir sowohl eine Pizzabodenlinie als auch eine Pizzabeleglinie bieten. Darüber hinaus können wir auch komplette Systemlösungen liefern, einschließlich Misch-, Gär-, Kühl-, Back- und Verpackungsanlagen.





# Warum Ausrolltechnologie?

Rademaker ist ein Spezialist für Ausrolltechnologie. Wir haben uns für die Ausrolltechnologie statt des traditionellen Systems entschieden, da diese Technologie große Vorteile bietet. Das Ausrollen bietet die Gelegenheit eine Vielzahl von Teigsorten in großen Mengen – von „grünem“ bis zu vorfermentiertem Teig - zu verarbeiten. Durch den Einsatz von spannungsfreien Teigausrollern und Laminier Techniken können Sie jede gewünschte Teig- und Pizzastruktur produzieren. Das Ausrollen der Pizza ist die einfachste und kostengünstigste Methode der Pizzaproduktion. Es wird kein Teig verschwendet, da der überschüssige Teig nach dem Schneiden des Produkts wieder in die Teigzuführung zurückgeführt wird. Mithilfe der Ausrolltechnologie kann auch eine breite Palette von Produkten und Formen in derselben Produktionsanlage produziert werden.



## Mehrwert

- ✓ Hohe Flexibilität für verschiedenste Teige und Produkte
- ✓ Einheitliche Teigqualität dank Ausrolltechnologie
- ✓ Effiziente Produktion schneller Wartung, Reinigung und Umrüstung
- ✓ Hygienisches Design erfüllt die höchsten Industriestandards
- ✓ Rademaker ist ein Anbieter von Komplettlösungen
- ✓ Zu einem qualitativ hochwertigen Produkt und äußerst niedrigen Betriebskosten.

# Pizzabodenlinie

Unsere Pizzabodenlinie rollt den Teig in der gewünschten Stärke aus, ohne dass Öl oder Pfannen benötigt werden. Die Linie kann alle von Ihnen gewünschten Arten von Pizzaböden produzieren. Bei der Entwicklung einer Lösung berücksichtigt Rademaker daher Ihre individuellen Spezifikationen und Anforderungen. Sowohl für ausgerollte als auch für gepresste Pizzen haben wir spezifische, optimierte Lösungen in unserem Angebot. Es können also Pizzen in jeder Form produziert und 100 % der beim Schneiden anfallenden Teigreste wiederverwendet werden.

Die Pizzabodenlinie hat eine Arbeitsbreite von 600 bis 1.600 mm, wobei die Kapazität vom Produkt und der Teigdicke abhängt. Die Linie ist so konzipiert, dass alle Teile zu Reinigungszwecken leicht zugänglich sind. Somit ist nur ein Minimum an Wartungsarbeiten erforderlich.



## Ausrollkomponenten von Rademaker

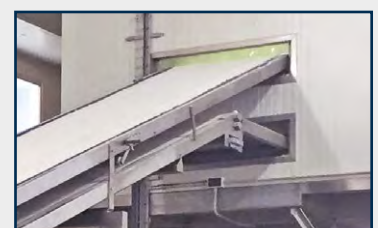
Der auf dieser Seite dargestellte Produktionsprozess repräsentiert nur einen kleinen Teil der Möglichkeiten, die unsere Pizzabodenlinie bietet.



**1. Teigbandformer:** erzeugen homogene und spannungsfreie Teigbänder aller Art mit hervorragender Gewichtskontrolle bei höchster Qualität. Die Teigstruktur bleibt unberührt.



**2. Reduzierstationen:** reduzieren die Stärke der Teigbänder auf die endgültige Stärke.



**3. Gärung:** Ermöglicht es dem Teig, seine Struktur und seinen Geschmack zu entfalten.

## Gärung

Rademaker stellt auch Gärtschränke her, die in die Pizzabodenlinie integriert werden können. Die Schränke können zur Gärung eines kontinuierlichen Teigbandes vor dem Ausstechen und/oder Schneiden des Produkts in die Linie integriert werden, sie können jedoch auch für die Gärung einzelner Teigprodukte eingesetzt werden. Gemeinsam mit Ihnen ermitteln wir, welche Lösung am besten zu Ihnen und Ihren Produkten passt.



Auf dieser Seite ist eine multifunktionale Pizzabasislinie dargestellt, mit der Pizzaboden und Calzone-Produkte hergestellt werden können.



**4. Produktschneiden:** Schneiden von Produkten aus den Teigbändern. Verschiedene Formen und Größen sind möglich.



**5. Restteigrückführung:** der restteig wird zum Teigbandformer zurücktransportiert. Dies bringt unsere Pizza Bodenlinie auf ein höchst effektives und kostensparendes Niveau.



**5. Auftragen der Sauce:** Die Tomatensauce wird auf den Pizzaboden aufgetragen. Hierbei gibt es zwei Verfahren: die Duschkopfauftragung und die Streifenauftragung.



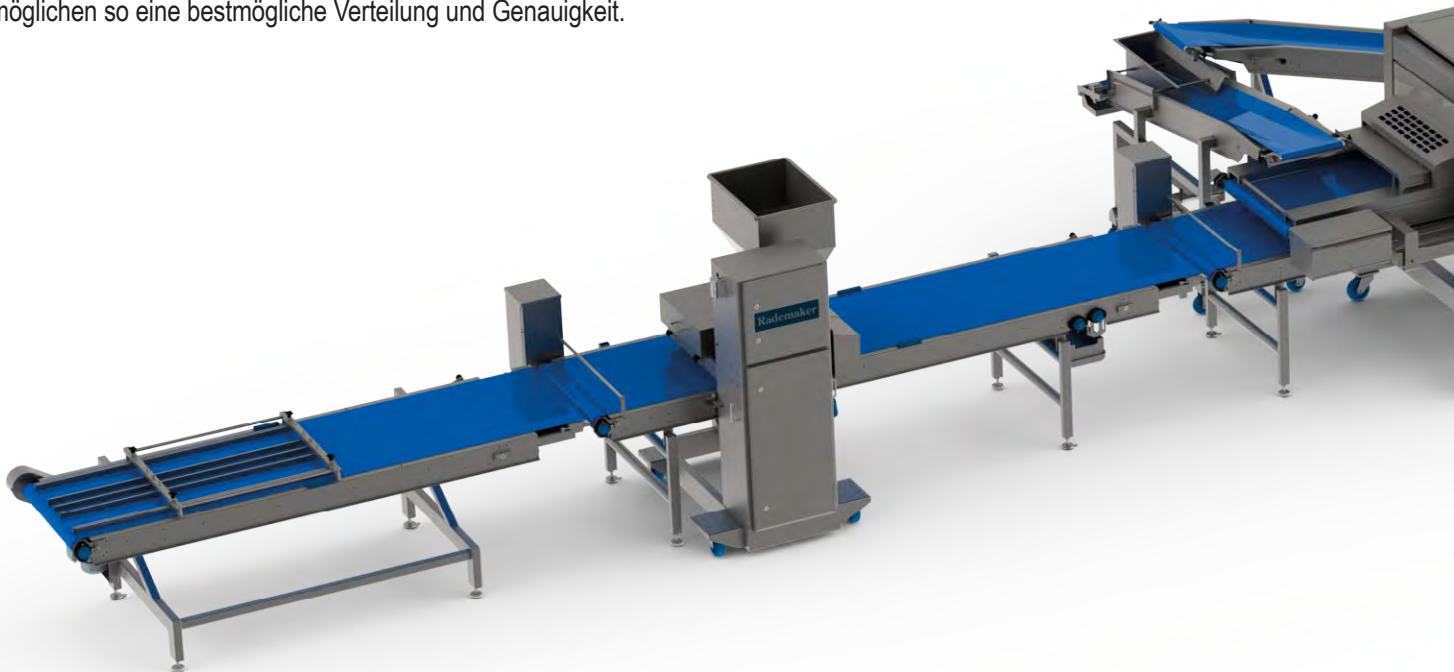
# Pizzabeleglinie

Bei den Pizzabeleglösungen von Rademaker handelt es sich um automatisierte Systeme, mit denen Pizzen mit Tomatensauce, Gemüse, Reibekäse, Schinken- und/oder Paprikastücken usw. belegt werden können. Alle Arten von Belägen und IQF-Materialien (Individual Quick Freezing – Individuelles Schockfrostern) können verarbeitet werden. Das System basiert auf einem modularen Design, das Flexibilität und einen schnellen Produktwechsel gewährleistet.

Rademaker hat zwei sich ergänzende Pizzabelegsysteeme entwickelt, um Ihre Pizzen genau so zu belegen, wie Sie es wünschen. Beide Belegsysteeme verfügen über eine Vielzahl von Einlegern und Applikatoren. Das modulare Design der Linien sorgt für Flexibilität und einen schnellen Produktwechsel. Was Reinigung, Wartung und Betrieb anbelangt, sind die Pizzabelegsysteeme von Rademaker gemäß den neuesten technischen, hygienischen und technologischen Standards konzipiert.

## Streueffizienz

Mit den Streulösungen von Rademaker können eine extrem hohe Genauigkeit und Reproduzierbarkeit sichergestellt werden. Die Systeme sind für eine Vielzahl von Käse- und IQF-Materialien optimiert und ermöglichen so eine bestmögliche Verteilung und Genauigkeit.



## Belegkomponenten von Rademaker

Der auf dieser Seite dargestellte Produktionsprozess bietet einen grundlegenden Überblick darüber, durch was sich unsere Pizzabeleglinie auszeichnet. Unsere Anlage umfasst folgende Produktionsprozesse:

Auftragen der Sauce



Streuen von Käse



Rezirkulationssystem



## Streumethoden

### Wasserfall-Streuer



Dieses System gewährleistet eine flexible Produktgröße, da mehrere Pizaformen und -größen auf demselben System ohne Wechselteile hergestellt werden können. Es bietet höchste Leistung und Streugenauigkeit. Zur Rückführung des Streugutes ist ein Rezirkulationssystem integriert.

### Zielstreuer



Produktspezifischer Trichtersatz für „indexierte“ Pizzebelegsysteme, bei denen der Rand der Pizza nicht bestreut wird. Dieses System benötigt kein Rezirkulationssystem. Wenn unterschiedliche Größen oder Formen belegt werden müssen, werden Wechselteile benötigt.



### Individual Quick Freezing (IQF) Streuer



### Rezirkulationssystem



### Streuen von Kräutern





# Effizienz & Funktionalität

Die Linie ist auf eine hohe Produktionseffizienz ausgelegt. Ermöglicht wird dies durch leicht entfernbare Werkzeuge, eine reduzierte Anzahl von Wechselteilen, austauschbare Bandräumer und Behälter sowie verschiedene Optionen zur Minimierung des Reinigungsaufwands.



Mit dem Unique Fit Tooling werden ein effizienter, fehlerfreier Betrieb und Werkzeugwechsel sichergestellt. Dank der leichten und kompakten Werkzeuge ist die Handhabung und Demontage der Werkzeuge äußerst einfach und kann von einer Person durchgeführt werden.

## Flexibilität

Auf der gleichen Produktionslinie kann eine Vielzahl von verschiedenen Pizza-Produkten und Formen hergestellt werden. Mit einem Satz verschiedener Schneidwechselwerkzeuge können runde oder quadratische Pizzen, Pizzen mit gewölbtem Rand oder Pizza-Baguettes produziert werden. Alles auf der gleichen Produktionslinie.



Verschiedene Produktformen können mit demselben Schneidmodul und Schneidwechselwerkzeugen produziert werden.

## Effizienz

Für eine noch bessere Streugewichtsgenauigkeit wurde der doppelte Wasserfall-Streuer entwickelt. Dieses System besteht aus zwei Streu-Applikatoren. Der erste Applikator führt dem zweiten das Material zu. Auf diese Weise wird eine konsistente und gleichmäßige Belag-Verteilung gewährleistet. Es ist sogar möglich, ein Wiegeförderband in dieses System zu integrieren, um eine höchstmögliche Streugenaugkeit sicherzustellen.

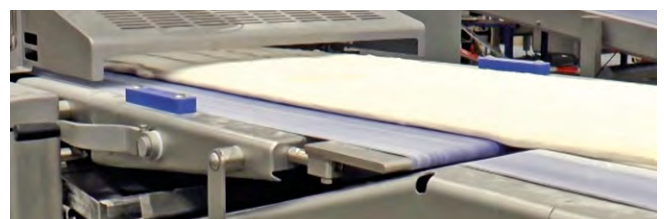


## Funktionalität

Das gesamte System zeichnet sich durch abgerundete Kanten und vollständig offene Abdeckungen auf beiden Seiten jeder Einheit aus. Dank der optimierten Abstände zwischen den Arbeitsstationen ist eine bestmögliche Zugänglichkeit gewährleistet. Werkzeuge, die an der Maschine befestigt sind, werden mit Abstandsbolzen montiert. Diese haben einen Mindestabstand von 1 Zoll (25,4 mm), um eine optimale Reinigung zu gewährleisten. Leichtgewichtige Sicherheitsabdeckungen mit zusätzlichen Griffen ermöglichen eine ergonomische Bedienung.



Das offene Design sorgt für eine gute Übersicht und eine schnelle Produkteinrichtung.



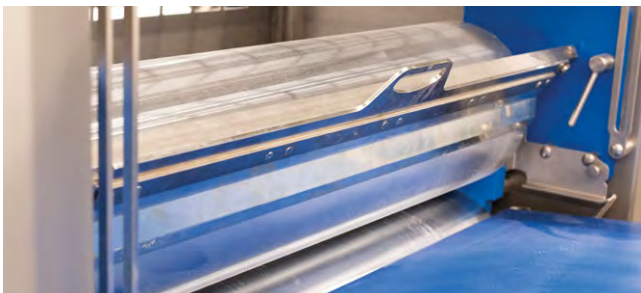
Eliminierung von Fallhöhen: Durch die Minimierung der Transporthöhe in der gesamten Produktionslinie ergibt sich ein stabiles und spannungsfreies Teigband.



# Hygienisches Design

Die Pizzalinie wurde gemäß den höchsten Hygienestandards von Rademaker konzipiert. Diese Richtlinien leiten sich unmittelbar von verschiedenen hohen Hygiene- und Reinigungsstandards wie z. B. dem GMA-Standard und EHEDG-Empfehlungen ab. Dank des ausgezeichneten Oberflächenfinishs der Maschinen, geneigter Oberflächen, abgerundeter Rahmen, FDA-zugelassener Materialien, minimierter Scharniere und Schrauben sowie zahlreicher anderer Elemente wird die Linie den höchsten industriellen Hygieneanforderungen gerecht. Vertiefungen, Hohlräume und tote Ecken werden beseitigt. Das offene Design ermöglicht eine einfache Reinigung, ohne die Sicherheit des Bedieners zu beeinträchtigen. Riemenheber und einziehbarer Riemen spanner schaffen genügend Platz für Reinigung und Inspektion.

Neben einer einzigartigen Produktqualität und einem Kontaminationsrisiko, das gegen Null geht, führen die obigen Verbesserungen insgesamt zu einer kürzeren Reinigungszeit, längeren Produktionszeiten und einem deutlich verringerten Wartungsaufwand. Selbstverständlich ist diese neue Produktionslinie von Rademaker vollständig für die Nassreinigung konzipiert und zugelassen, die Rademaker vor über 25 Jahren in der Branche eingeführt hat.



*Um die Rollen der Reduzierstationen so sauber wie möglich zu halten, werden verschleißfeste Rollenabstreifer eingesetzt.*



*Die Ansammlung von Schmutz und Staub wird durch den Einsatz von Abstandsbolzen reduziert.*



*Offene Abdeckungen auf beiden Seiten der Maschine.*

## Hygienischer Betrieb

Der hygienische Betrieb wird durch den Einsatz von Lagern mit Lebensdauerschmierung oder ungeschmierten Lagern in der gesamten Produktzone sichergestellt. Motoren mit Direktantrieb sind weitestgehend außerhalb der Produktzone angeordnet. Alle Motoren enthalten für Lebensmittel zugelassene H1-Schmierstoffe, weshalb kein Risiko von Schmierstoffverunreinigungen besteht. Außerhalb der direkten Produktionszone kommen abgedichtete Lager zum Einsatz, die während des Produktionslaufs oder danach geschmiert werden können.

Um die Rollen der Reduzierstationen so sauber wie möglich zu halten, sind sie mit verschleißfesten Rollenabstreifern ausgestattet, die nach der Durchführung umfangreicher Tests ausgewählt wurden.

Um eine leicht zu reinigende Oberfläche der Maschine zu erzielen, ist sie mit abgerundeten Kanten, Rohren, Kanälen, abgewinkelten Oberflächen und einem glatten Oberflächenfinish ( $R_a < 0,8$ ) in der Produktionszone ausgestattet.



# Kundenzufriedenheit hat höchste Priorität

Dank über 40 Jahren Erfahrung stehen die Produktionslinien von Rademaker an der Spitze technologischer Exzellenz. Das Ergebnis ist eine hohe Produktqualität bei äußerst niedrigen Betriebskosten!

## Unübertroffener Rund-um-die-Uhr-Service

Rademaker unterstützt Ihren Produktionsprozess, wo immer wir können, 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. Unser Service endet nicht mit der Lieferung und Montage Ihrer Anlage. Wir bieten eine umfassende Palette von Dienstleistungen, die alle system- und prozessbezogenen Aspekte während der gesamten Lebensdauer der Maschine abdecken.

✔ **Helpdesk mit Rund-um-die-Uhr-Service**

✔ **Ersatzteile**

✔ **Kundenschulung**

✔ **Upgrade, Überholung & Optimierung**

✔ **Vorbeugende und korrigierende Wartung**

## Technischer Support

Um Ihr bevorzugter Partner für Beratung und Entwicklung neuer Produkte zu sein, haben wir 2006 das Rademaker Technology Centre (RTC) eröffnet. Hier beginnt der Entwicklungsprozess einer Rademaker-Produktionslinie. Das Centre verfügt über mehrere Pilotlinien für alle Backwaren. Die Prüfräume sind klimatisiert, sodass die spezifische Produktionssituation des Kunden simuliert werden kann. Die Technologen von Rademaker entwickeln genau die Produkte, die unsere Kunden wünschen. Schließlich werden diese Produkte in eine Rademaker-Produktionslinie überführt.



## Rademaker Academy: Schulung & Wissensaustausch

Technisches Fachwissen ist eine der wichtigsten Voraussetzungen, die erforderlich sind, wenn eine Produktionslinie montiert wird und der Produktionsprozess beginnt. Insbesondere fehlt es oft an detaillierten Kenntnissen über Ausrollverfahren, Produktionslinienbetrieb und Teigverarbeitung. Dieser Mangel an Know-how kann zu Problemen führen, die sich auf die Gesamtkosten und die Markteinführungszeit auswirken. Aber auch Rohstofflieferanten, die erkennen, dass sich die traditionelle Backwarenindustrie immer mehr in Richtung Ausrolltechnologie bewegt, benötigen tiefgreifenderes Fachwissen. Aus diesem Grund haben wir die Rademaker Academy ins Leben gerufen: um Bäckerei-Fachwissen durch Ausbildung und Schulung zu erhalten und auszutauschen.



## Steuerungen



Große Sorgfalt wurde der neuen Benutzeroberfläche gewidmet; die Größe der zentralen Bedienoberfläche wurde auf 22" erhöht. Die Touch-Panel-Position lässt sich ganz leicht auf die gewünschte Arbeitshöhe einstellen. Die Fernsteuerung an jeder beliebigen Stelle der Linie ist optional über ein iPad möglich. Unsere Steuerungsplattform erlaubt den auf OMAC basierten Datenaustausch mit angeschlossenen Geräten (von Drittanbietern). Die moderne Datenverarbeitung ermöglicht die Online-Überwachung und die Optimierung der Geräteeffizienz. Durch die intelligente Kombination von Prozess- und Rezeptinformationen wird eine schnelle Inbetriebnahme und ein geringerer Mehlerverbrauch sichergestellt. Das bestehende

Kaskadensystem und die automatische Bandgeschwindigkeitsanpassung (DDIC/Teigschleife) lassen sich an die gestiegenen Hygieneanforderungen anpassen, bleiben jedoch Teil des Maschinendesigns. Das fortschrittliche Steuerungssystem verfügt über eine vollautomatische Geschwindigkeitsanpassung und ermöglicht den unabhängigen Betrieb der verschiedenen Abschnitte. Während der letzte Teigteil des Produktionslaufs zur Verarbeitung an das Ende der Linie geleitet wird, steht der Anfang der Linie für die Reinigung oder die Herstellung eines anderen Produkts bereit.



## Kontinuierliche Innovation

10 Jahre nach der formellen Gründung der Forschungs- und Entwicklungsabteilung (F&E) von Rademaker ist diese in ein eigenes Gebäude umgezogen: das Rademaker F&E-Zentrum. Es beherbergt einen speziellen Arbeitsbereich für Forschung und Entwicklung, in dem Module, Linien und Prozesse getestet werden. Das F&E-Zentrum unterstreicht die führende Marktposition, die Rademaker im Bereich Innovationen einnimmt. Es drückt nicht nur unser Engagement für Entwicklung und Innovation aus, sondern ist auch ein Versprechen. Ein Versprechen, weiter an der Verbesserung der Maschinenleistung zu arbeiten und innovative, effektive Produktionslösungen zu finden. Um für die Zukunft gewappnet zu sein, ist die Einrichtung einer eigenständigen Entwicklungsabteilung ein wichtiger Schritt. So können wir proaktiv an unsere Kunden herantreten und sie fundiert beraten.



## Unternehmensinterne Produktion

Der gesamte Produktionsprozess unserer Ausrüstung findet in zwei hochmodernen Produktionsanlagen auf einer Gesamtfläche von 20.000 m<sup>2</sup> statt. Die hohe Qualität unserer Produktionslinien ergibt sich daraus, dass sich das Produktionsteam aus unseren hochqualifizierten Facharbeitern zusammensetzt und keine Zugeständnisse bei den in unseren Produktionslinien verwendeten Materialien gemacht werden.

## Handlingsystem & schlüsselfertige Lösungen

Das Handlingsystem von Rademaker wurde entwickelt, um ein breites Sortiment an Broten für mittelgroße bis industrielle Bäckereien herzustellen. Die Produkte können bei hoher Leistung schonend verarbeitet werden. Darüber hinaus bietet es eine große Flexibilität, sodass viele verschiedene Brotprodukte innerhalb eines Systems verarbeitet werden können. Wir bieten auch eine komplette Brotproduktionslösung an. Unsere Abteilung für Systemintegration wurde ins Leben gerufen, weil unsere Kunden den Wunsch geäußert haben, dass Rademaker die Kontrolle und Verantwortung für einen Teil oder das gesamte Backwarensystem übernimmt. Der Nutzen für unsere Kunden besteht darin, dass sie die jahrzehntelange internationale Erfahrung von Rademaker in der Backbranche nutzen und sich gleichzeitig auf ihren täglichen Betrieb und ihr Kerngeschäft konzentrieren können. Weitere Vorteile sind eine einzige verantwortliche Stelle, das innovative Systemdesigns mit der Unterstützung von Tier-1-Ausrüstungslieferanten sowie eine effiziente Kommunikation.







*Wir haben eine weltweite Präsenz. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren!*

**VERTRIEBSBÜRO**

Rademaker Limited, Vereinigtes Königreich  
T +44 (0)1204 460242

**HAUPTBÜRO**

Rademaker B.V., Die Niederlande  
T +31 345 543 543

**VERTRIEBSBÜRO**

Rademaker Deutschland GmbH  
T +49 261 98 8371 20

**VERTRIEBSBÜRO**

Rademaker USA, Inc., USA  
T +1 330 650 2345

**VERTRIEBSBÜRO**

Rademaker Frankreich SAS  
T +33 247 870 531

**VERTRIEBSBÜRO**

Rademaker Italien Srl  
T +39 345 527 9508

**VERTRIEBSBÜRO**

Rademaker China  
T +86 213 363 4152

Ist Ihr Land nicht durch eines unserer Vertriebsbüros vertreten? Scannen Sie den QR-Code, um Ihren Ansprechpartner zu finden.



Soziale Medien  
Folgen Sie uns auf



**Rademaker**

Specialists in food processing equipment

[www.rademaker.com](http://www.rademaker.com)