



# Rademaker

*Specialists in food processing equipment*



## *Brot-Brötchenlinie*

Effiziente Produktion für erstklassige  
mediterrane Brote und Spezialbrötchen

# Unser tägliches Brot

Bei Rademaker haben wir es geschafft, die Traditionen der Vergangenheit in robuste, hochmoderne industrielle Bäckereianlagen umzuwandeln. Mit einem tiefen Verständnis für Brotsorten aus der ganzen Welt haben wir unser umfassendes Know-how genutzt, um die ultimative Lösung für die Brotherstellung zu entwickeln. Die Linie ist für die Herstellung einer breiten Palette von Broten aus weichem Teig, stark feuchtem Teig, vorgegärem Teig, Bio-Teig und festem Teig ausgelegt.

Mit unserer innovativen Brotlinie können Sie die zukünftigen Bedürfnisse Ihrer Kunden vorwegnehmen. Das einzigartige modulare Design ermöglicht schnelle Produktwechsel und anpassungsfähige Erweiterungen. So erzielen Sie maximale Ergebnisse in Bezug auf Produktqualität und Rentabilität. Außerdem liegt unser Fokus auf der Optimierung der Inhaltsstoffe und der Reduzierung von Abfällen, dies sorgt für maximale Effizienz und Nachhaltigkeit im gesamten Produktionsprozess.

Treten Sie mit uns an die Spitze der rationelle Brot- Brötchenproduktion und entdecken Sie grenzenlose Möglichkeiten für Ihre Bäckerei.

## AUSROLLTECHNOLOGIE

Rademaker hat sich auf die Ausrolltechnologie spezialisiert, mit der verschiedene Teigarten verarbeitet werden können. Der Prozess beginnt mit der Herstellung eines kontinuierlichen Teigbandes, das anschließend zum Endprodukt geformt wird. Durch unsere stressfreie Teigverarbeitungstechnologie können wir eine Vielzahl von Teig- und Brotstrukturen erzielen. Unser innovatives Brotlinienkonzept ermöglicht die nahtlose Kombination von traditionellen und handwerklichen Brot- und Brötchensorten, welche alle auf einer flexiblen Linie hergestellt werden können..

## Mehrwert: Premium-Qualität

- ✓ Gleichbleibende Teigqualität durch kontinuierliche Verbesserung
- ✓ Erhöhte Flexibilität, da unser System eine Vielzahl von Teigen verarbeiten kann
- ✓ Hoher Wassergehalt: Teige mit bis zu 90 % Wasser können verarbeitet werden
- ✓ Präzise Gewichtsgenauigkeit von Teiglänge und -gewicht
- ✓ Effizienter Produktionsprozess

Alle diese Werte führen zu nachweislich niedrigeren Unterhaltskosten.

# Das Herzstück unserer Brotlinie

Nach dem Mischprozess und der ausgiebigen Teigruhe wird der Teig zu einem kontinuierlichen Teigstrang geformt, eine entscheidende Phase, in der aus Teigportionen ein kontinuierliches Teigband entsteht. Rademaker unterscheidet sich von seinen Mitbewerbern durch die beiden bewährten und einzigartigen Vorschneidesysteme DSS und DPS. Diese Systeme zeichnen sich durch die Verarbeitung von Teigen mit einem hohen Wassergehalt von bis zu 90 % aus.

Unser innovativer dynamischer Trichter transportiert den Teig kontrolliert und erhält die lineare Form und Konsistenz der Teigstücke. Lagesensoren und separate Bänder führen die Teigstücke vorsichtig in die Ausrollsektion, um eine genaue Größe und ein genaues Gewicht zu gewährleisten. Das Gewicht und die Länge der Stücke sind außergewöhnlich genau, was zu einem stabileren und gleichmäßigeren Teigband und letztendlich zu qualitativ hochwertigen Backwaren führt. Darüber hinaus bleibt bei diesem einzigartigen Verfahren die ursprüngliche Teigstruktur erhalten, die während des Mischvorgangs festgelegt wurde.

## Double-chunking Stressfree Sheeter (DSS) für konstant leistungsstarke Produktion

- 1.000 bis 6.000 kg pro Stunde
- Geeignet für feste und Weiche Teige
- Arbeitsbreite von 250 bis 550 mm
- Einfache Bedienung
- Vorbildliche Reinigungszugänglichkeit



## Dynamic Pre-Sheeter (DPS) für eine kompakte Brotlinie

- Bis zu 500 to 1.200 kg pro Stunde
- Integrierter Multiroller zur schonenden Reduzierung unterschiedlicher Teigstärken
- Arbeitsbreite, 250 mm und 300 mm
- Geeignet für feste und Weiche Teige
- Geeignet für kleinere Teigmengen und geringere Arbeitshöhe
- Manuelle Teigzufuhr möglich



# Die Vielseitigkeit des Brotes entfalten

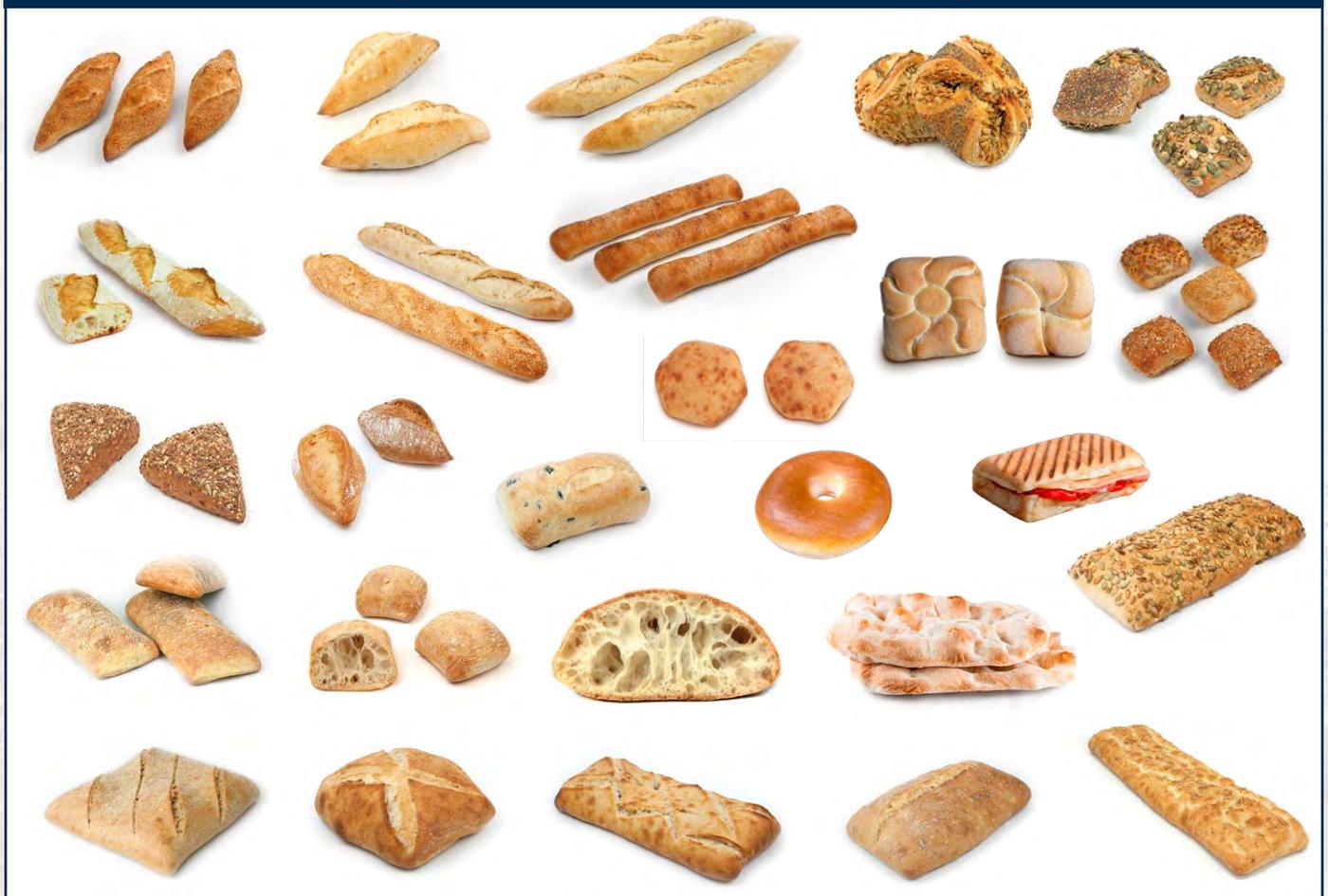
Unsere modulare Anlage hat die Brotherstellung revolutioniert und ermöglicht es Ihnen, durch einfaches Austauschen von Modulen eine Vielzahl von Brotsorten herzustellen. Mit dem Schwerpunkt auf herausragender Brotqualität bietet unsere Linie die Möglichkeit, eine Vielzahl von Rezepten zu produzieren, einschließlich stark wasserhaltiger, salzarter, biologischer, glutenfreier, vorgegärter, Levain-, Mutterteig-, Biga- und Schwammteige. Diese breite Palette an Rezepten eröffnet eine Welt voller Möglichkeiten und ermöglicht es Ihnen, eine beeindruckende Vielfalt an Brotprodukten und Krumenstrukturen anzubieten.



## PERFEKTIONIERT

Wir glauben, dass ein gutes Rezept und eine sorgfältige Verarbeitung der Schlüssel zu einer hervorragenden Brotqualität sind. Unsere Brot-Brötchenlinie wurde sorgfältig entwickelt, um eine Vielzahl von Rezepten zu verarbeiten und eine gleichbleibende Qualität sowie einen hervorragenden Geschmack zu gewährleisten. Ganz gleich, ob Sie zinnhaltige Brote mit einer feinen, gleichmäßigen Krumenstruktur oder handwerklich hergestellte Brote und Brötchen mit einer leichten, authentischen und offenen Textur herstellen möchten, unsere Linie ist darauf ausgelegt, Ihre spezifischen Anforderungen zu erfüllen. Erleben Sie unübertroffene Teigverarbeitungseigenschaften, die für jedes Produkt außergewöhnliche Ergebnisse garantieren.

### Geschnittene Brote



Langgewirkte Produkte



Rundgewirkte Produkte



Kastenbrote



Glutenfreie Brote



# Variation und Vielseitigkeit

Mit Kapazitäten von 500 kg bis 6.000 kg Teig pro Stunde garantiert unsere Brotlinie eine konstante Produktion, Tag für Tag, Jahr für Jahr. Mit einer Vielzahl von innovativen und vielseitigen Modulen auf Rädern, die Sie einfach in beliebiger Reihenfolge anordnen können, um Ihre Produktion zu optimieren und die Produktionseffizienz zu maximieren. Verlassen Sie sich darauf, dass Rademaker die ideale Lösung für Ihre Bäckerei bietet, auch wenn dies die Entwicklung eines kundenspezifischen Moduls bedeutet. Lassen Sie uns Ihre Bäckerei auf ein neues Niveau heben.



## Ausrollprozess

Der Ausrollprozess unserer Brotlinie umfasst folgende Verfahren:



Option: Über das Inline-Teigrecycling-System wird der aufbereitete Teig direkt in den Vorschneider zurückgeführt. Auf diese Weise geht kein Teig während des Produktionsprozesses verloren.



1 Brotteig-Vorformer: Herstellung von stressfreien Teigband aller Art mit ausgezeichneter Gewichtskontrolle und höchster Qualität.



2 Die erste Reduzierung des Teigbandes erfolgt durch einen Quick-Reduzierer. Einzigartige Antihaftrollen ermöglichen die Verarbeitung von Teigen mit hohem Wassergehalt.

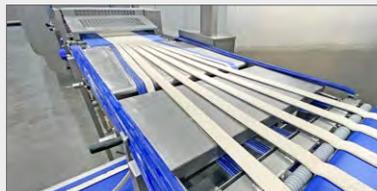
## Verschiedene Produktionsprozesse

Die auf dieser Seite gezeigten Produktionsprozesse stellen nur einen Bruchteil der Möglichkeiten der Rademaker Brotlinie dar:

### Breitenzuschnitt



### Spreizförderband



### Wiegemodul



### Schneiden / Stanzen



### Entgasung

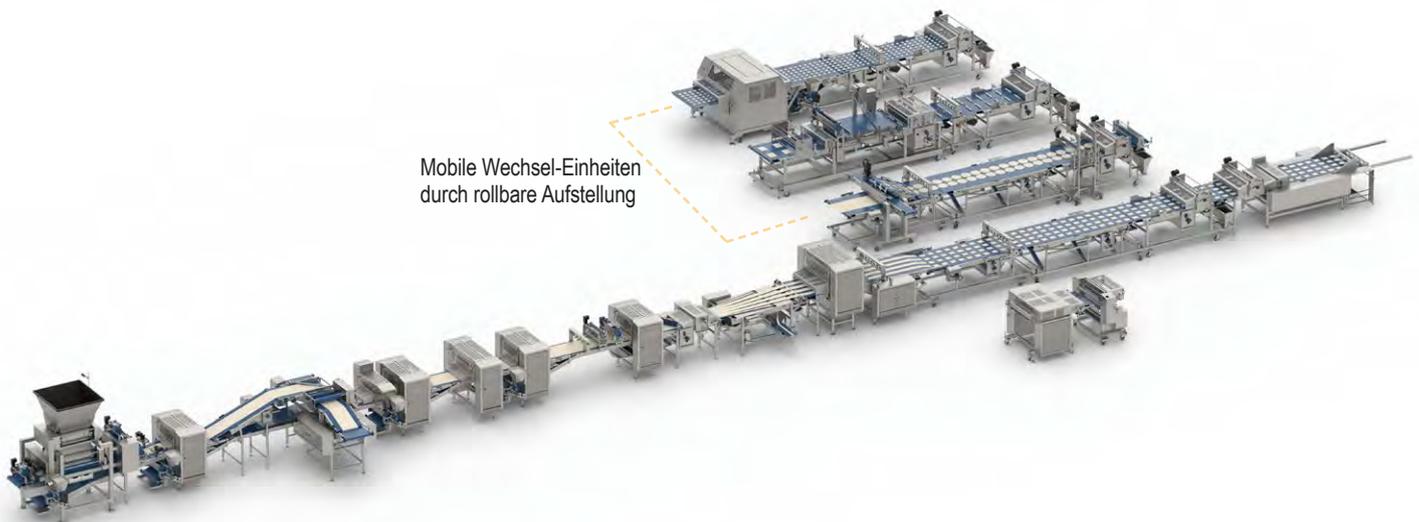


### Dekorieren (oben & unten)



## Flexibilität und Linienlänge

Unsere Brotlinie zeichnet sich durch ihre Flexibilität aus. Es gibt mehrere Konfigurationsoptionen und Module, die schnell und einfach ausgetauscht werden können. Die Philosophie von Rademaker besteht darin, funktionelle Produktionslinien zu bauen, die so kurz wie möglich sind. Im Vergleich zur Brotlinie der ersten Generation wurde die Länge der Linie um mehr als zwei Meter reduziert, was Platz spart und zu einer höheren Leistung pro Quadratmeter führt.



## Produkt-Absetzsysteme



3. Das Querwalzwerk reduziert die Dicke des Teigbandes und vergrößert seine Breite. Es kompensiert die einseitige Reduzierung der Reduzierstationen.



4. Das Teigband wird während des Durchlaufs durch die Walzen des Schichtwerks statt auf seine endgültige Dicke reduziert.



Die Produkt-Absetzsysteme beladen die darunter positionierten Gärdielen, Backbleche, Backformen, oder Transportbänder. Wir haben mehrere Systeme entwickelt, um für jede spezifische Situation eine Lösung zu bieten.

### Formen



### Rundwirken



### Baguette Spitzwirken



### Gewickelte Produkte



### Toastbrot-Modul



### Modul für 4-pieces-Methode



# Effizienz & Funktionalität

Das Gesamtkonzept der Brotlinie ist auf hohe Produktionseffizienz ausgelegt. Erreicht wird dies durch schnell und einfach ausbaubare Werkzeuge, wenige Wechselteile, austauschbare Abstreifer und Behälter sowie verschiedene Optionen zur Minimierung des Reinigungsaufwandes.



*Effizienter, fehlerfreier Betrieb und Werkzeugwechsel werden durch den Einsatz von UniqueFit Tooling erreicht. Die leichten und kompakten Werkzeuge machen die Handhabung und den Werkzeugwechsel so einfach wie möglich und können von einer Person durchgeführt werden. Es sind keine zusätzlichen Vorrichtungen zur Unterstützung des Bedieners beim Werkzeugwechsel erforderlich.*

## Direktes Rework-Verarbeitungssystem

Der überarbeitete Teig entsteht, wenn das Teigband auf seine endgültige Breite geschnitten wird. Dieser überarbeitete Teig wird durch unser Teigreworksystem direkt in den Vorschneider zurückgeführt. Dieses System haben wir durch umfangreiche Tests und Analysen perfektioniert.

Der Schlüssel zur Erzielung einer hervorragenden Teigqualität liegt in der präzisen Platzierung des aufgearbeiteten Teiges unter der neuen Teigcharge. Das Teigreworksystem macht die Rademaker Brotlinie äußerst effektiv und kostensparend. Durch die nahtlose Integration des Reworksystems maximieren wir die Ressourcennutzung und minimieren den Abfall.



## Hervorragende Formleistung

Wenn es um die Herstellung von gerolltem Brot geht, zeichnet sich der Rademaker Formtisch durch seine hervorragende Leistung aus. Wir haben diese Leistung noch weiter verbessert, indem wir auf einfache Reinigung und schnellen Austausch durch optimale Zugänglichkeit von beiden Seiten geachtet haben.

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, haben wir eine Zweihandbedienung implementiert. Damit kann ein einzelner Bediener das Oberband effizient und ergonomisch bewegen und das Zusammenspiel verbessern.



## Die Premier Rundformlösung

Der Rundwirker formt aus quadratischen Teigstücken runde Brötchen mit einem Gewicht von 100 bis 800 Gramm pro Stück. Die Kapazitäten reichen von 1.100 kg/h bis 1.800 kg/h (2.425 lbs/h bis 3.968 lbs/h). Für höhere Kapazitäten können wir einen Doppel- oder Dreifach-Rundwirker einsetzen. Unser Rundwirker kann sowohl lange vorgegärte Teige für schmackhafte, handwerklich hergestellte Rundbrote als auch feste Teige für weiche, runde Brötchen verarbeiten. Um die Umrüstzeiten zu verkürzen, bieten wir den Runder auf einem fahrbaren Gestell an.



VIDEO ANSEHEN  
Rundwirker in  
Produktion

## Verzieren Sie Ihre Brote mit dem Stempelwerkzeug

Möchten Sie Ihre Brotlinie mit verschiedenen Produkten erweitern? Mit unserem Stempelwerkzeug können Sie verschiedene Dekorationen auf Ihre Brote aufbringen.



Implementieren Sie das Stempelwerkzeug in Ihre Produktionslinie und erweitern Sie die Produktvielfalt effizient und konsistent. Das Stempelwerkzeug ist für eckige und runde Brötchen geeignet.



VIDEO ANSEHEN  
Stempelwerkzeug

## Revolutionieren Sie Ihre Produktion mit unserem In-Line-Wiegensystem

Unser Inline-Wägesystem wurde entwickelt, um die Genauigkeit des Produktgewichts in einem kontinuierlichen Produktionsfluss zu verbessern. Das mechanische Design entspricht nicht nur den neuesten Marktanforderungen, sondern hat auch einen kompakten Platzbedarf.

Dieses hochentwickelte Wägesystem ist vielseitig einsetzbar und kann alle Arten von Teig genau wiegen und unterschiedliche Produktlängen berücksichtigen.

Unsere moderne Softwaresteuerung bietet eine bahnbrechende Funktion: die automatische Gewichtskorrektur bei konstanter Hubgeschwindigkeit der Guillotine. Das Ergebnis? Gleichmäßige Produktlängen, die sich nahtlos auf geschnittene, gerundete und geformte Produkte übertragen lassen.

Erleben Sie einen neuen Standard an Präzision und Effizienz mit unserem hochmodernen In-Line-Wägesystem.



## Unsere Verpflichtung zur Funktionalität

Zur Verbesserung der Funktionalität sind abgerundete Kanten und vollständig zu öffnende Abdeckungen auf beiden Seiten jeder Einheit integriert. Durch die Optimierung der Abstände zwischen den Arbeitsstationen wird die bestmögliche Zugänglichkeit und Sicht auf den Prozess gewährleistet.

Anbaugeräte werden mit Abstandshaltern montiert, die einen Mindestabstand von 2,5 cm ermöglichen, um eine effiziente Reinigung zu erleichtern. Wir geben der allgemeinen Sicherheit Vorrang, indem wir Sicherheitsschlösser verwenden, während leichte Sicherheitsabdeckungen mit zusätzlichen Griffen eine ergonomische Bedienung ermöglichen.



*Eliminierung von Fallhöhen: Die Minimierung der Transporthöhe entlang der Produktionslinie führt zu einem stabilen und entspannten Teigband.*



*Ein offenes Design mit guter Sicht auf den Prozess ermöglicht eine schnelle Produktkonfiguration und Prozessoptimierung.*

## Hygienisches Design

Unsere Brotlinie wurde nach den höchsten Hygienic Design Standards von Rademaker Sigma entwickelt. Diese Richtlinien leiten sich direkt aus verschiedenen hochwertigen Hygiene- und Reinigungsanforderungen ab, wie z. B. dem GMA-Standard und den EHEDG-Empfehlungen. Weitere Informationen zu unserem Hygienic Design finden Sie in unserer Hygienic Design Broschüre.



HYGIENISCHES  
DESIGN  
Broschüre herunterladen

# Kundenzufriedenheit hat höchste Priorität

Basierend auf mehr als 45 Jahren Rademaker-Erfahrung sind unsere Produktionslinien die Sublimation der technologischen Exzellenz, die sich im Laufe der Zeit angesammelt hat und zu einer hohen Produktqualität bei niedrigsten Betriebskosten führt!

## 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**

✓ **Kundenschulung**

✓ **Vorbeugende und  
korrigierende Wartung**

✓ **Ersatzteile**

✓ **Upgrade, Überholung &  
Optimierung**

### Technische Unterstützung durch unser Technologiezentrum

Der Entwicklungsprozess beginnt im Rademaker Technology Centre (RTC), wo Produktkonzepte in eine Rademaker-Produktionslinie umgesetzt werden. Das RTC ist mit mehreren Pilotlinien ausgestattet, die eine Vielzahl von Backwaren wie Brot, Brötchen, Feingebäck, Croissants, Pizza, Fladenbrot, Donuts, glutenfreie Varianten und Spezialprodukte herstellen können. Das RTC in Kürze:

- Tests, Produktentwicklung & Demonstrationen
- Weltweite Erfahrung und Wissen zu Ihrer Verfügung
- Dedicat-Technologen stehen zu Ihrer Verfügung



### Kontinuierliche Verbesserung und Innovation

Unser ständiges Streben nach Perfektion treibt uns an, die Leistung unserer Maschinen ständig zu verbessern. Die Rademaker Brotmaschine entspricht den neuesten Hygiene- und Designstandards und verkörpert Spitzenleistung auf dem neuesten Stand der Technik. In Culemborg ist unser engagiertes Brotproduktionsteam dafür verantwortlich, dass unsere Brotproduktionslinie auf höchstem Niveau bleibt. Im RTC haben sie Zugang zu einer speziellen Brotproduktionslinie für Tests und Innovationen. Dies ermöglicht uns, die Leistung zu verbessern, die Produktqualität zu steigern und mit den neuesten technologischen Standards auf dem Markt Schritt zu halten, um sicherzustellen, dass unsere Kunden nur das Beste erhalten. Unser kontinuierliches Verbesserungsprogramm in Verbindung mit dem aufmerksamen Feedback unserer Kunden treibt uns an, die Maschinenleistung während des Betriebs zu verbessern, die Umrüstzeiten zu verkürzen und die Reinigung, Hygiene und Wartung zu vereinfachen.



## Modernes und benutzerfreundliches Steuerungssystem



Die Bedienoberfläche des 22-Zoll-Touchscreens ist sehr übersichtlich gestaltet. Seine Position lässt sich mühelos auf die bevorzugte Arbeitshöhe einstellen. Die Steuerungsplattform ermöglicht einen nahtlosen OMAC-basierten Datenaustausch mit benachbarten Geräten von Drittanbietern. Die fortschrittliche Datenverarbeitung ermöglicht eine Echtzeitüberwachung und Feinabstimmung der Anlageneffizienz.

Durch die Zusammenführung von Prozess- und Rezeptinformationen wird ein schnelles Anfahren und ein minimaler Mehlverbrauch erreicht. Das vorhandene Kaskadensystem ist zusammen mit der automatischen Bandgeschwindigkeitsregelung (DDIC/Dough Loop) in das Gesamtkonzept der Maschine integriert. Das fortschrittliche Steuerungssystem bietet vollautomatische Geschwindigkeitsanpassungen, so dass die verschiedenen Abschnitte unabhängig voneinander arbeiten können. Während am Ende der Linie der letzte Teil des Teiges verarbeitet wird, ist der Anfang der Linie bereit für die Reinigung oder die nächste Produktion. Für maximalen Komfort ist optional eine iPad-Steuerung erhältlich, die eine Fernsteuerung von jedem Punkt der Produktionslinie aus ermöglicht.



## Unternehmensinterne Produktion

Unsere Geräte durchlaufen einen kompletten Produktionsprozess in zwei hochmodernen Werken. Unser Engagement für Qualität zeigt sich in der Kompetenz unserer hochqualifizierten Mitarbeiter und in der Verwendung hochwertiger Materialien in allen Bereichen unserer Produktionslinien.

## Entdecken Sie die Rademaker Academy

Effiziente Produktion und Rentabilität hängen von qualifizierten und gut ausgebildeten Mitarbeitern ab. Wir wissen, wie wichtig das ist. Aus diesem Grund hat Rademaker die Rademaker Academy ins Leben gerufen - eine umfassende Ressource für lebenslanges Lernen, die den Rademaker-Prozess unserer Kunden unterstützt. Die Schulungen werden von qualifizierten Trainern durchgeführt - jeder mit einem individuell anpassbaren Programm, das auf Ihre Erwartungen, Bedürfnisse und Ihr Rademaker-System zugeschnitten ist.



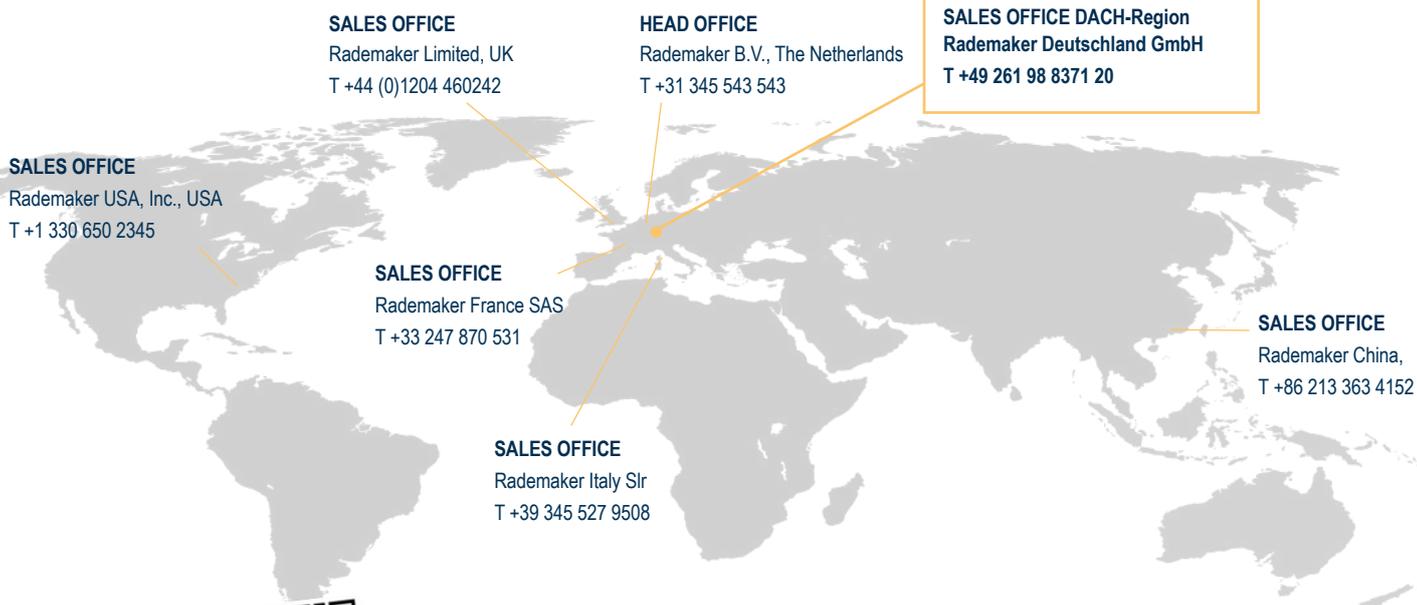
## Handlingsystem & schlüsselfertige Lösungen

Das Rademaker Handlingsystem wurde für die Verarbeitung einer Vielzahl von (handwerklichen) Brotprodukten für mittelgroße bis vollindustrielle Bäckereien entwickelt. Es ermöglicht eine schonende Produktbehandlung bei hohem Durchsatz und bietet große Flexibilität, um viele verschiedene Brotprodukte auf einem System zu verarbeiten. Wir können auch eine komplette Brotherstellungslösung liefern. Unsere Abteilung Systemintegration ist das Ergebnis des Wunsches unserer Kunden, dass Rademaker die Kontrolle und Verantwortung für einen Teil oder das gesamte Bäckereisystem übernimmt. Dies hat den Vorteil, dass unsere Kunden von Rademakers jahrzehntelanger internationaler Erfahrung in der Bäckereibranche profitieren, während sie sich auf ihre täglichen Abläufe und ihr Kerngeschäft konzentrieren können.





*Wir sind weltweit präsent. Sprechen Sie uns einfach an!*



Ist Ihr Land nicht durch eines unserer Verkaufsbüros vertreten? Scannen Sie den QR-Code und finden Sie Ihren Ansprechpartner.



**SOCIALS**  
Folgen Sie uns auf



**Rademaker**

*Specialists in food processing equipment*  
[www.rademaker.com](http://www.rademaker.com)