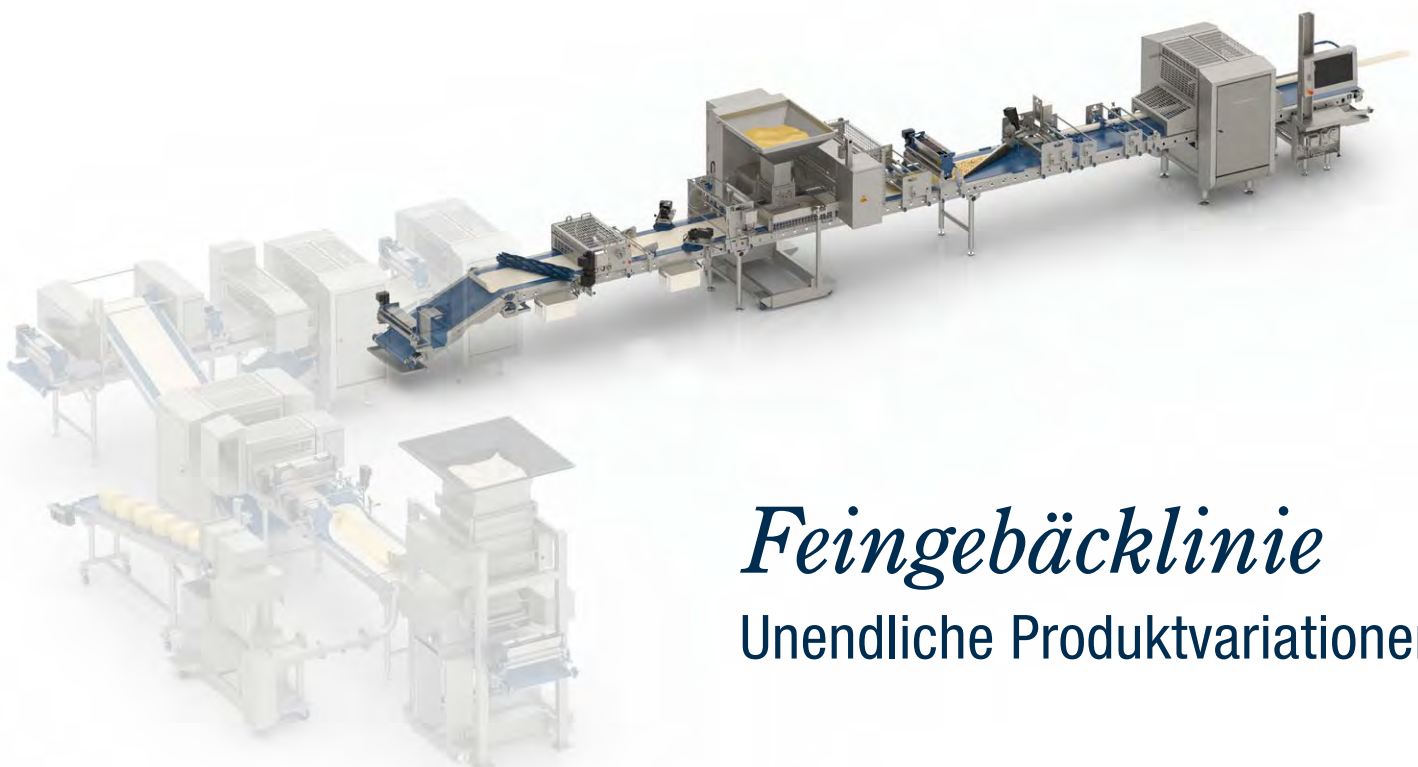


# Rademaker

*Specialists in food processing equipment*



## *Feingebäcklinie*

Unendliche Produktvariationen

# Optimieren Sie Ihre Feingebäckproduktion

Mit der universellen Feingebäcklinie von Rademaker können Sie effizient und zuverlässig hochwertiges Gebäck herstellen. Diese innovative Produktionslinie bietet Ihrer Bäckerei maximale Flexibilität und Effizienz. Speziell entwickelt, um den Anforderungen von mittelgroßen bis industriellen Bäckereien gerecht zu werden. Optimieren Sie Ihre Produktion und gewährleistet dabei mit der Feingebäcklinie höchste Produktqualität.

Die Linie bietet vielseitige Werkzeuglösungen, mit denen Sie Ihren Teig mühelos und konsistent in eine Vielzahl von Formen und Größen bringen können. Die Werkzeuge sind für ein schnelles und einfaches Umrüsten ausgelegt und tragen so maßgeblich zur Steigerung Ihrer Produktionseffizienz bei. Die Konfiguration der Linie ist individuell an die spezifischen Anforderungen Ihrer Bäckerei anpassbar. Mit Arbeitsbreiten von 600 mm bis 1.600 mm können Sie unterschiedlichste Marktanforderungen effizient und konstant erfüllen.

Darüber hinaus bieten wir eine Vielzahl hochwertiger Dekorationsoptionen, die nahtlos in den Produktionsprozess integriert sind – von Füllmaschinen über Eigelb- und Wassersprühsysteme bis hin zu Streuern und Applikatoren für das Dekorieren Ihrer Produkte. Nach dem Formgebungsprozess können die Produkte reibungslos über ein Absetzband oder einer Inline-Stikkenwagenbeladesystem an einen Gärschrank, Gefrierschrank oder auf Backbleche übergeben werden.

Entfesseln Sie das volle Potenzial Ihrer Bäckerei mit der Feingebäcklinie.

## Mehrwerte: Ultimative Effizienz

- ✓ **Ultimative Produktvielfalt**
- ✓ **Fortschrittliche Prozesskontrolle**
- ✓ **Leichte und eindeutig zu zuordnende Werkzeuge**
- ✓ **Schnelles und einfaches Umrüsten mit hervorragender Reproduzierbarkeit**
- ✓ **Optimales hygienisches Design & hygienischer Betrieb**
- ✓ **Einfache Reinigung und Wartung durch gute Zugänglichkeit**



# Design-Philosophie

Bei der Entwicklung der Feingebäcklinie ging es uns in erster Linie darum, die Bedienung so einfach wie möglich zu gestalten und einen vielseitigen Einsatz und mühelosen Werkzeugwechsel zu gewährleisten. Unsere Design-Philosophie basiert auf fünf zentralen Anforderungen, wobei der Schwerpunkt auf Sicherheits- und Hygieneaspekten liegt.

1. Schnelle und fehlerfreie Einstellung der Maschine zur Herstellung verschiedener Produkte
2. Reduzierung von Teigabfällen und verschwendeter Zutaten
3. Verbesserte Reinigungsfähigkeit
4. Vereinfachung der Bedienung und bessere Ergonomie
5. Geringere Wartung



Mehr Informationen:

Lesen Sie den Online-Artikel, um mehr über die Designphilosophie zu erfahren



# Ultimative Produktvielfalt

Das Geheimnis von gutem Gebäck und anderen laminierten Produkten liegt im Laminierprozess und in der schonenden und stressfreien Handhabung des Teigbandes. Rademaker hat sich weltweit einen Namen für seine Teigverarbeitungstechnologie gemacht, die eine schonende und stressfreie Handhabung des Teigs vom Beginn des Produktionsprozesses bis hin zum Endprodukt gewährleistet.

## Erzielen Sie die perfekte Lösung

Ihr Produkt steht immer im Mittelpunkt. Wir schaffen Produktionslösungen, die genau auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind. Unser starker Fokus auf Flexibilität, Haltbarkeit, Hygiene und Leistung garantiert die effiziente Herstellung hochwertiger Endprodukte. Da die Linie für die Verarbeitung einer Vielzahl von Teigen ausgelegt ist, können Sie eine breite Palette von Endprodukten herstellen. Wir geben nicht auf, bis wir die perfekte Lösung für Sie gefunden haben – selbst wenn das eine maßgeschneiderte Produktionslinie erfordert.

## Technologische Partnerschaft und Unterstützung

Unser Wissen bündeln wir im Rademaker Technology Centre, wo wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden die gewünschten Produkte entwickeln. Ob es sich um einen köstlichen Strudel, eine Wurstsemmel, einen knusprigen "Schweineohr" oder einen Keks handelt – wir sind überzeugt, dass wir unser umfassendes Know-how in der Teigverarbeitung optimal für Ihre Bedürfnisse einsetzen können.

### Geschnittene und gestanzte Produkte

Eine Auswahl an Produkten, die durch Schneiden und/oder Stanzen mit einem Guillotinemesser hergestellt werden:  
(GESCHNITTEN, GESTANZT & GEFORMT)



### Doppelt übereinandergelegte Produkte

Eine Auswahl an Produkten, die durch das Übereinanderlegen von zwei (dekorierten) Teigschichten hergestellt werden:



## Gefaltete Produkte

Eine Auswahl von Produkten, die durch (teilweises) Falten des Teigs hergestellt werden:



## Gerollte Produkte

Eine Auswahl von Produkten, die durch das (teilweise) Aufrollen des Teigs durch konische Rollen hergestellt werden:



## Getwistete Produkte

Eine Auswahl von Produkten, mit der Twisteinheit hergestellt werden:



## Geflochtene Produkte

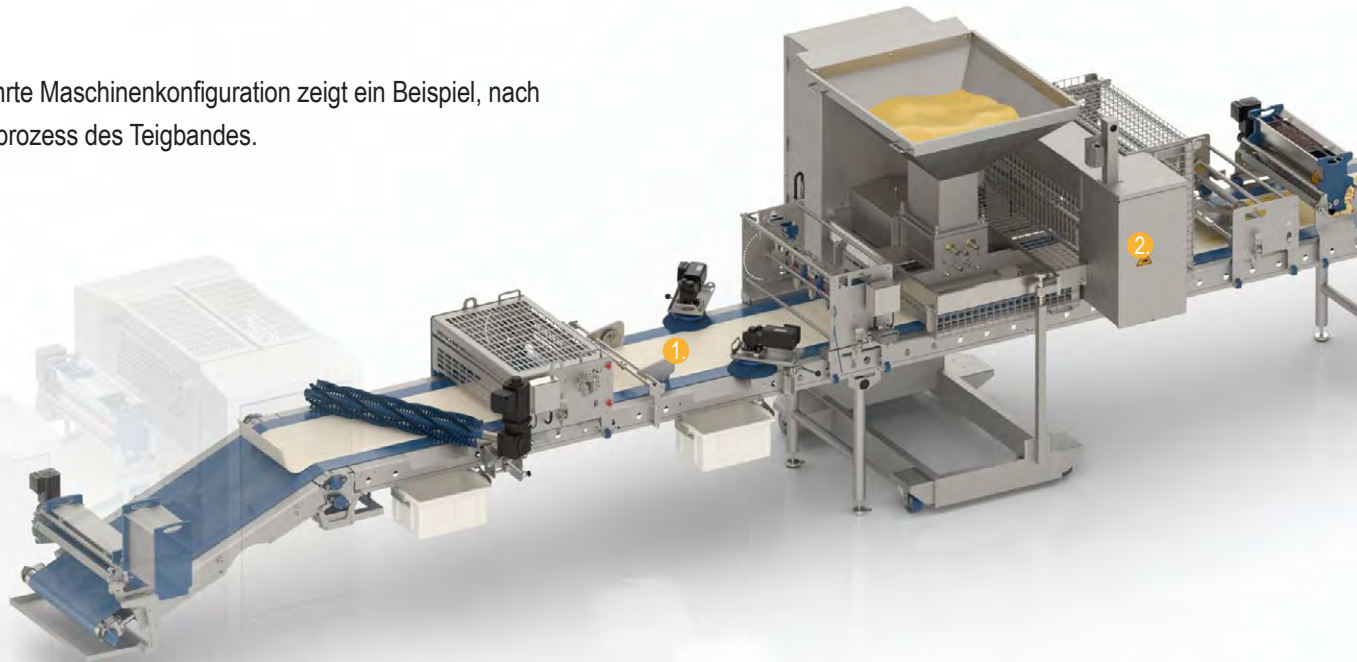
Eine Auswahl von Produkten, die mit dem Flechtmethode hergestellt wurden:



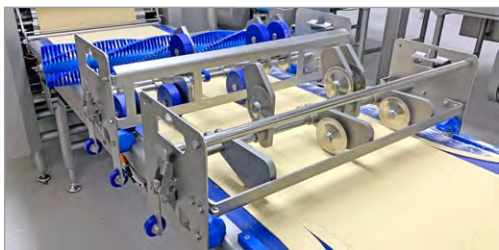
## Flexibilität und Vielseitigkeit

Die Feingebäcklinie besteht aus mehreren Modulen, die so konzipiert sind, dass sie Ihre Anforderungen flexibel erfüllen können. Ganz gleich, ob Sie ein einzelnes Produkt oder mehrere Produkte, handwerklich oder industrielle Mengen mit hoher Kapazität herstellen möchten, unsere Feingebäcklinie wird Ihre Anforderungen erfüllen. In enger Zusammenarbeit mit Ihnen stimmen wir die Linie so ab, dass sie sich nahtlos an Ihre Spezifikationen anpasst und alle Anforderungen und Wünsche berücksichtigt. Unsere Spezialisten helfen Ihnen gerne mit ihrem Wissen und ihrer Erfahrung dabei, die am besten zu Ihnen und Ihren Produkten passende Lösung zu finden.

Die aufgeführte Maschinenkonfiguration zeigt ein Beispiel, nach dem Ausrollprozess des Teigbandes.



### Erklärung des Prozesses:



1 Ausrollen, Dekorieren und Schneiden der Teigbänder.



2 Auftrag von Füllung.



3 Produktformung. Dieses Beispiel zeigt die Schneckenwickler. Auf der rechten Seite finden Sie die verschiedenen Möglichkeiten der Formgebung.



4 Schneiden des Produkts

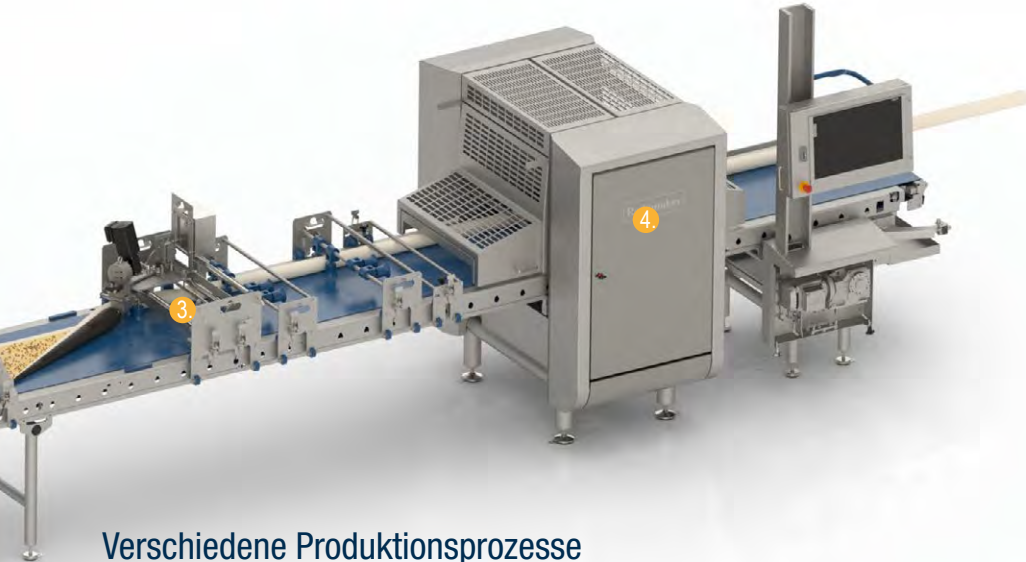
### Werkzeugwagen

Unser Werkzeugwagen wurde entwickelt, um den Komfort beim Umrüsten von Produkten zu erhöhen. Der Wagen bietet eine sichere Aufbewahrungslösung für Ihre Werkzeuge und minimiert das Risiko von Beschädigungen oder Verlusten.



## Flexibles, modulares Design

Die Feingebäcklinie zeichnet sich durch ein dynamisches und anpassungsfähiges modulares Design aus, mit dem Sie der Zukunft gelassen entgegensehen können. Die Linie bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Produktpalette durch zusätzliche Teigformungswerkzeuge und Upgrades problemlos zu erweitern. Es ist auch möglich, eine Feingebäcklinie in eine komplette Lösung für die Gebäckproduktion mit Laminator und Croissant-Linie einzubinden.



## Blechladesysteme



Unsere Blechladesysteme sind in der Lage, die Produkte präzise auf die Backbleche, Schäl Bretter, Backdünne oder Transportbänder zu laden. Wir haben mehrere Systeme entwickelt, um eine Lösung für jede spezifische Situation zu bieten.

## Verschiedene Produktionsprozesse

Nachfolgend finden Sie nur einen kleinen Ausschnitt der Produktionsmöglichkeiten, die wir Ihnen bieten können.

### Bestreuen und füllen



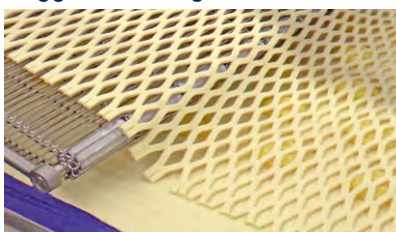
### Faltmethoden



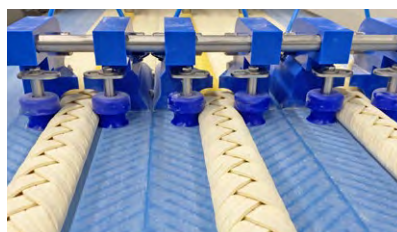
### Teigdekoration (auf der Ober- und Unterseite des Teigbandes)



### Teiggitter auftragen



### Flechten



### Twisten



# Effizienz & Funktionalität

Der Gesamtaufbau der Linie ist auf hohe Produktionseffizienz ausgelegt. Dies wird durch leicht abnehmbare Werkzeuge, weniger Wechselteile, austauschbare Abstreifer und Behälter sowie verschiedene Optionen zur Minimierung des Reinigungsaufwands ermöglicht.

## Fortschrittliche Prozesskontrolle

Eine präzise und schnelle Reproduktion von hochwertigen Produkten ist unerlässlich. Unsere fortschrittliche Benutzeroberfläche hebt die Bedienung auf ein neues Niveau, indem sie klar und übersichtlich gestaltet ist. Wichtige Informationen können in den Rezepten gespeichert werden und sind für den Bediener leicht zugänglich, darunter die verwendeten Module, Werkzeuge und deren Einstellungen. Das integrierte Kaskadensystem sorgt dafür, dass auch der Laminator nahtlos eingebunden ist, sodass der Bediener keine separaten Einstellungen vornehmen muss.



## Leichte, zuordnenbare Werkzeuge

In der gesamten Maschine sind alle Werkzeuge im Hinblick auf eine ergonomische Bedienung optimiert. Das Gewicht der Werkzeuge wurde auf ein absolutes Minimum reduziert, was ein Umrüsten durch eine einzige Person ermöglicht. Der modulare Aufbau wird mit dem patentierten „Unique-Fit“-Werkzeugansatz kombiniert, um die korrekte Anordnung der Werkzeuge zu gewährleisten.



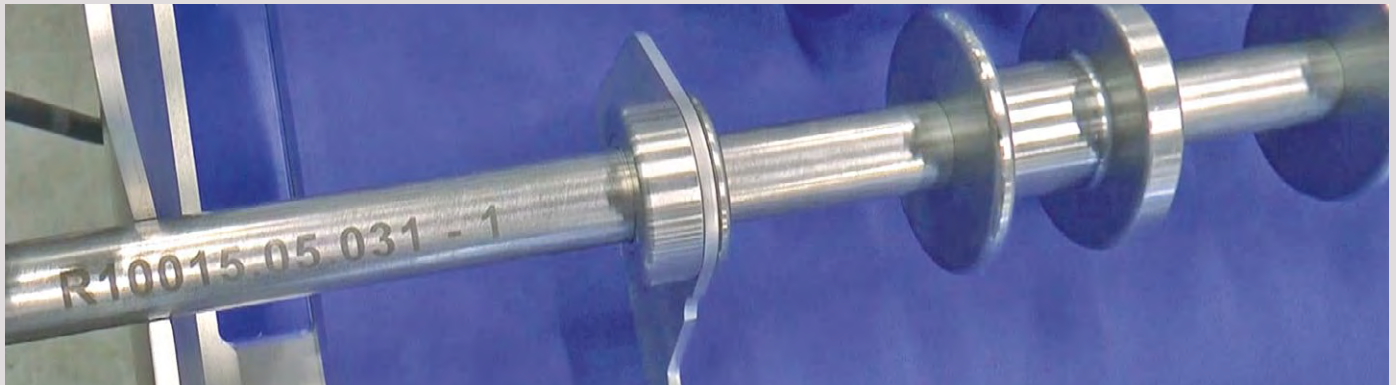
Praktische Rollen an den Werkzeugmodulen ermöglichen das Umrüsten, ohne das Förderband zu beschädigen. Leichte Sicherheitsabdeckungen mit zusätzlichen Griffen ermöglichen eine ergonomische Bedienung.





## Schnelles und einfaches Umrüsten mit hervorragender Reproduzierbarkeit

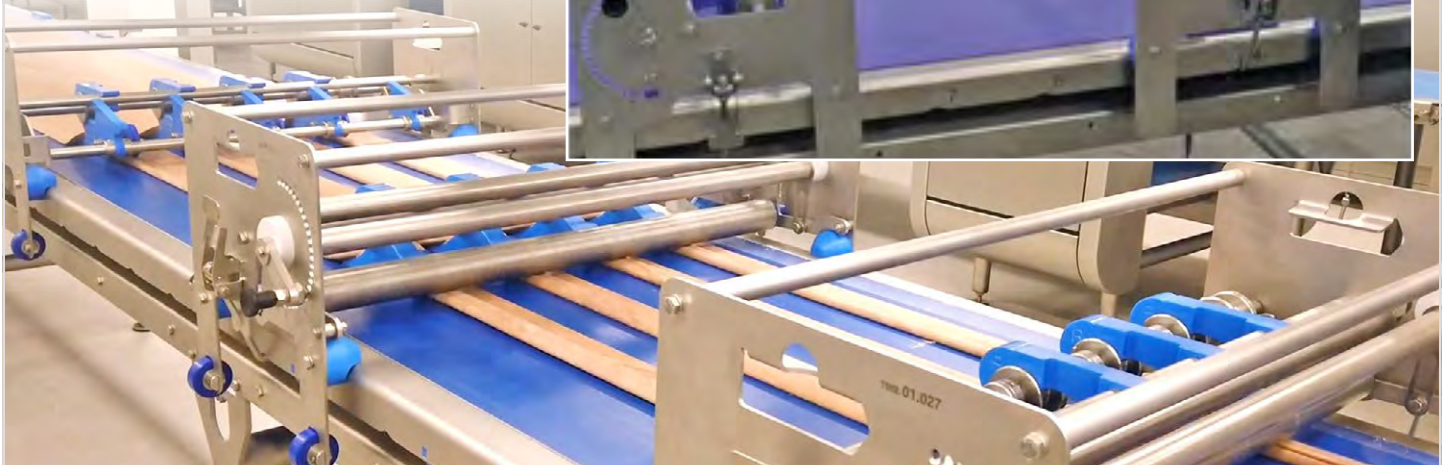
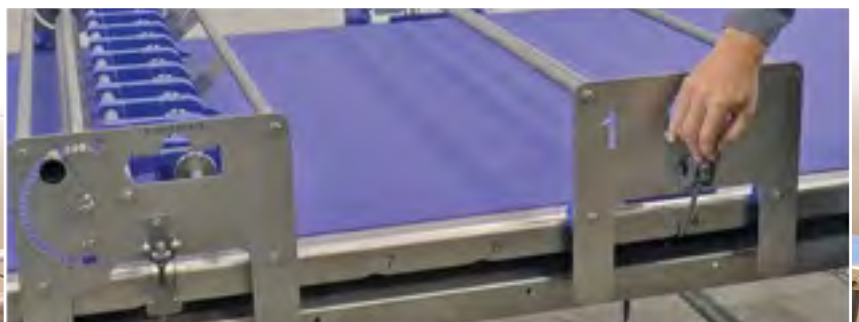
Für die Aufrechterhaltung der Produktqualität und Prozesssicherheit ist es entscheidend, konsistente und reproduzierbare Produktionsläufe zu erzielen. Die Fähigkeit, erfolgreiche Produktionsprozesse zuverlässig zu wiederholen, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Die Feingebäcklinie von Rademaker optimiert diese Bedingungen erheblich und gewährleistet eine effiziente und schnelle Ausführung. Unsere Produktwerkzeuge lassen sich mühelos entlang der Produktionslinie installieren, ohne dass zusätzliche Werkzeuge erforderlich sind. Wichtige Details zu den benötigten Produktwerkzeugen und präzisen Einstellungen sind über das Bedienbildschirm leicht zugänglich und für alle Bediener schnell abrufbar. Da verschiedene Parameter je nach Rezept variieren können, werden diese bequem im Rezeptsystem gespeichert.



## Werkzeugassistent zur Vereinfachung Ihrer Produktumrüstungen

Unser einzigartiger Werkzeugassistent wurde entwickelt, um die Bedienung und das Umrüsten von Produkten weiter zu vereinfachen. Diese benutzerfreundliche Oberfläche zeigt eine chronologische Werkzeugliste an, die eine effiziente Verwaltung der optimalen Werkzeugpositionierung und detaillierten Einstellungen ermöglicht. Speichern Sie Konfigurationen und Werkzeugdetails, um erfolgreiche Produktionseinstellungen mühelos zu reproduzieren. Sie können alle Daten auf das Bedienfeld oder ein Tablet exportieren oder Ausdrücke als umfassende Referenz erstellen. Die Benutzerfreundlichkeit wird durch intuitive Pop-up-Bildschirme erhöht, die die Einstellungen erläutern. Weitere Einzelheiten zum Werkzeugassistenten erfahren Sie von Ihrem Rademaker-Vertreter.

LINE		R10015 UNIVERSAL PASTRY LINE								
RECIPY		33 PAIN AU CHOCOLAT MINI								
PRODUCT TYPE		PAIN AU CHOC								
LINE CONFIGURATION & TOOLING SETTINGS										
UNIT NAME	TOOLCODE	ADD. UNIT INFO	POSITION	ADJUSTMENTS						
				1	2	3	4	5	6	7
FLOUR REMOVAL BRUSH	R10015.05.016		A1	98						
CIRCULAR PRESSURE DISCS BASE SET	R10015.05.027		B2							
CIRCULAR PRESSURE DISCS CHANGE SET	R10015.05.049	8 LANES	C3							
CIRCULAR CUTTING KNIVES BASE SET	R10015.05.033		A15							
CIRCULAR CUTTING KNIVES CHANGE SET	R10015.05.050	8 LANES	A15							
SIDE TRIM REMOVAL UNIT	R10015.05.032		C10							
WATER SPRAYING DEVICE	R10015.05.034	8 LANES	C14							
CHOCOLAT DEPOSITOR BASE	R10015.05.051		D2							
CHOCOLAT DEPOSITOR CHANGE SET	R10015.05.052	8 LANES	D2	7	14					
FIRST FOLDING SET BASE	R10015.05.031		D5							
FIRST FOLDING SET CHANGE SET	R10015.05.054	8 LANES /RIGHT	D5							
SECOND FOLDING SET BASE	R10015.05.031		D9	10						



## Optimales hygienisches Design & hygienischer Betrieb

Die universelle Gebäcklinie wurde nach den höchsten Rademaker-Hygienestandards entwickelt. Diese Richtlinien leiten sich direkt von verschiedenen High-End-Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit wie dem GMA-Standard und den EHEDG-Empfehlungen ab. Die Linie kann in zwei Hygienedesign-Konfigurationen ausgeführt werden: eine Standard- und eine High-End-Ausführung, je nach den Anforderungen Ihrer spezifischen Produkte, Zutaten und Ihres Produktionsprozesses.

In beiden Ausführungen sind alle Werkzeuge mit Abstandshaltern an der Maschine befestigt, die sorgfältig im optimalen Abstand positioniert sind, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen. Darüber hinaus wird ein hygienischer Betrieb durch die Verwendung von lebensdauergeschmierten oder ungeschmierten Lagern im gesamten direkten Produktbereich erreicht. Die Motoren mit Direktantrieb sind so weit wie möglich außerhalb der Produktzone positioniert. Alle Motoren enthalten lebensmittelrechtlich zugelassene H1-Schmierstoffe, wodurch das Risiko einer Verunreinigung der Schmierung ausgeschlossen ist.

Für weitere Informationen über die Hygienedesign-Ausführungen können Sie unsere Broschüre zum Hygienedesign herunterladen.



## Einfache Reinigung und Wartung durch gute Zugänglichkeit

Unser System definiert Funktionalität mit durchdacht gestalteten Merkmalen neu. Jede Einheit ist mit abgerundeten Kanten und vollständig offenen Abdeckungen auf beiden Seiten ausgestattet. Diese Gestaltung ermöglicht eine gründliche und einfache Reinigung, insbesondere im Produktbereich, wo Rohre, Kanäle, abgewinkelte Oberflächen und glatte Oberflächenbearbeitungen die Reinigung erleichtern.

Für maximale Zugänglichkeit ist der Raum zwischen den Arbeitsstationen optimiert. Die allgemeine Sicherheit wird durch den Einsatz von Sicherheitsschlössern gewährleistet. Abgedichtete Lager außerhalb der direkten Produktzone können während oder nach dem Produktionslauf geschmiert werden. Um die Rollen der Schlichtwerke sauber zu halten, sind sie mit verschleißfesten Abstreifern ausgestattet, die nach umfangreichen Tests ausgewählt wurden.



*Das offene Design der Anlage, das eine gute Sicht auf den Prozess bietet, ermöglicht eine optimale Prozesskontrolle.*

# Kundenzufriedenheit ist der Schlüssel

Basierend auf über 45 Jahren Erfahrung bei Rademaker werden unsere Produktionslinien als Ausdruck technologischer Exzellenz betrachtet, die im Laufe der Zeit gesammelt wurde und zu einer hohen Produktqualität bei möglichst niedrigen Betriebskosten führt!

## Permanente Erreichbarkeit, rund um die Uhr

Rademaker unterstützt Ihren Produktionsprozess auf jede erdenkliche Weise, 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. Unser Service hört nicht nach der Lieferung und Installation Ihrer Geräte auf. Wir bieten Ihnen ein umfassendes Dienstleistungsangebot, das alle system- und prozessbezogenen Probleme während der gesamten Lebensdauer der Maschinen abdeckt.

✔ 24/7 Service Helpdesk

✔ Kundens Schulung

✔ Vorbeugende Wartung

✔ Ersatzteile

✔ Upgrades, Überholung  
und Optimierung



## Technologische Unterstützung durch unser Bäcker und Technologen

Der Entwicklungsprozess beginnt im Rademaker Technology Centre (RTC), wo Produktkonzepte in eine Rademaker Produktionslinie umgesetzt werden. Es ist mit mehreren Pilotlinien ausgestattet, die eine breite Palette von Backwaren verarbeiten können, darunter Brot, Feingebäck, Croissants, Pizzen, Fladenbrote, Donuts, glutenfreie Optionen und Spezialitäten. Das RTC im Überblick:

- Tests, Produktentwicklung & Demonstrationen
- Weltweite Erfahrung und Wissen für Sie verfügbar
- Engagierte Technologen, die Sie unterstützen
- Klimatisierte Testräume

## Fortschrittliches und benutzerfreundliches Steuerungssystem

Der Benutzeroberfläche des 22-Zoll-Touchscreens wurde große Aufmerksamkeit gewidmet. Seine Position lässt sich mühelos an die bevorzugte Arbeitshöhe anpassen. Die Steuerungsplattform ermöglicht den nahtlosen OMAC-basierten Datenaustausch mit benachbarten Geräten von Drittanbietern. Die fortschrittliche Datenverarbeitung ermöglicht die Überwachung in Echtzeit und die Feinabstimmung der Geräteeffizienz. Darüber hinaus verfügt sie über:

- KASKADEN-System
- Optionale iPad-Steuerung



## Eigene Produktion

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



*Wir sind weltweit vertreten. Kontaktieren Sie uns einfach!*

**VERKAUFSBÜRO**

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

**HAUPTBÜRO**

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

**VERKAUFSBÜRO**

Rademaker Deutschland GmbH  
T +49 261 98 8371 20

**VERKAUFSBÜRO**

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

**VERKAUFSBÜRO**

Rademaker France SAS  
T +33 247 870 531

**VERKAUFSBÜRO**

Rademaker Italien Srl  
T +39 345 527 9508

**VERKAUFSBÜRO**

Rademaker China,  
T +86 213 363 4152

Scannen Sie den QR-Code, um Ihren  
Ansprechpartner zu finden.



**SOZIAL MEDIEN**  
Folgen Sie uns auf



**Rademaker**

*Specialists in food processing equipment*

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