



RADINI

by Rademaker

*Eine gelungene Kombination aus
Handwerk und Automatisierung*

RADINI BROT-/BRÖTCHENLINIE

Verarbeitung von 250 bis zu 1.200 kg Teig pro Stunde

VERARBEITUNG VERSCHIEDENER TEIGARTEN

Entdecken Sie eine Welt der Kreativität und Produktvielfalt

Verarbeiten Sie mit der Radini Brot-/Brötchenlinie verschiedene Teigarten für eine Vielzahl von Produkten. Hier sind einige Beispiele, die Ihre Fantasie anregen sollen:

- Grüne Teige, die sofort nach dem Kneten verarbeitet werden und eine feine Krumenstruktur bilden.
- Vorgegärter Teig mit einer offenerporigen/luftigeren Krume.
- Teig mit einem hohen Wasseranteil, wie z. B. Ciabatta.
- Teig mit eingearbeiteten Früchten und/oder Nüssen, um z. B. Focaccia mit Oliven oder Christstollen herstellen zu können.
- Sauerteig-, Mehrkorn- und Roggenteige.

Schonende Teigverarbeitung

Die Teigcharge wird in eine fortlaufende Teigband ausgerollt, wobei die Teigstruktur erhalten bleibt. Dank des innovativen Dynamic Pre-Sheeting-Systems (DPS) ist die Radini Linie für die Verarbeitung einer Vielzahl von Teigsorten geeignet.

Um ein gleichmäßiges und spannungsfreies Teigband zu gewährleisten, sind alle Ausrollkomponenten mit geschlossenen Walzen und Übergabetransportbändern ausgestattet, um den Höhenunterschied zwischen der Walze und dem Transferbändern auszugleichen.



Ciabatta
Ein vorgegärter Teig mit hohem Wasseranteil



Saison-Spezialitäten
Ein fester Teig mit Früchten und Nüssen (Christstollen)

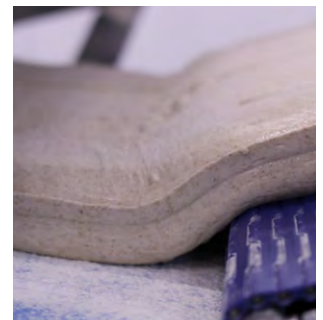


Teig mit Oliven
Ein vorgegärter Teig mit Oliven



Vollkornteige
Fester Teig mit Kleie und Keimen

Teigverarbeitung
Video ansehen



Roggenteig
Ein klebriger und schlaffer Teig

* Bilder sind von IREKS

Basiskonfiguration, bestehend aus einem Dynamic Pre Sheeter, einer mitlaufenden Guillotine und einer Handarbeitsstation. Zusätzliche Einheiten sind modular und können nachgerüstet werden.

PRODUKTION OHNE RESTTEIG?



Null Restteig

Höhere Effizienz
und Nachhaltigkeit



Restteig ist eine Option!

Sparen Sie wertvolle Rohstoffe, Zeit und Geld, indem Sie ohne Restteig produzieren. Durch die effektive Nutzung der Teigbandes ermöglicht Ihnen die Radini Linie, den Restteig vollständig zu eliminieren.

- Geschnittene Produkte
Je nach Aussehen der Schnittkante ist eine Nachbearbeitung des Teigs nicht erforderlich.
- Gewickelte Produkte
Standard ohne Restteig.

Einfache und schnelle Anpassung der Bandbreite

Mit austauschbaren Walzen können Sie die Breite des Teigbandes in wenigen Schritten schnell anpassen. Die Walzen sind leicht und können von einer einzelnen Person ohne Zusatz von Werkzeug ausgetauscht werden. Schnelle Umstellungen und einfache Reinigung sparen Zeit und ermöglichen die Herstellung mehrerer Produktvarianten.

Durch das Umschließen der Teigbandes und die Kombination mit intelligenten Steuerungen erzeugen wir eine Teigband mit gleichbleibendem Volumen, dass Sie 100 % des Teigbandes nutzen können.

Was ist Restteig?



Sobald der Teig auf seine endgültige Teigstärke ausgewalzt ist, kann er zum gewünschten Produkt geformt werden. Für eine gleichmäßig scharfe oder versiegelte Schnittkante ist ein Minimum an Randstreifen erforderlich. Wie oben dargestellt, kann der Restteig gesammelt und in der nächsten Teigcharge wiederverwendet werden.

PRODUKTE FORMEN UND SCHNEIDEN

Wechseln Sie zwischen verschiedenen Produktformen und -größen!

Produzieren Sie eine Vielzahl von handwerklich hergestellten oder traditionellen Broten und Brötchen in verschiedenen Größen und Formen. Sie können eine Reihe von Bedürfnissen erfüllen – ob Sie sich auf Kosteneffizienz konzentrieren oder Premium- und Luxusartikel herstellen möchten. Wechseln Sie zwischen diesen Anforderungen und optimieren Sie die Nutzung Ihrer Radini Brot-/Brötchenlinie.

Verwenden Sie unsere fahrbare Guillotine für die Herstellung von Artikeln wie:

- längsgeschnittenen Ciabatta oder Pavé
- quadratischen Mehrkornbrötchen oder
- gestochenen Baguettes...

Mit verschiedenen Guillotine-Messern können Sie verschiedene Baguette Formen herstellen, wie z. B. abgerundete oder schräge Schnittpunkte oder halbrunde Kanten für Fladenbrote.

Ihre kreative Note

Durch die Integration eines manuellen Prozessschritts können Sie Ihre Produktpalette einfach erweitern. Erstellen Sie gedrehte oder geflochtene Brote oder fügen Sie Dekorationen hinzu.

Verarbeitung

Sobald eine gleichmäßige Teigbahn entstanden ist, kann sie in jede beliebige Form gebracht werden. Die Teigbahnen werden ausgebreitet, wonach die Produkte mit unserer mitlaufenden Guillotine geschnitten werden können.



Teig zwischen den Teiglingen wird automatisch ausgeführt

Bei der Herstellung von gestochenen Baguettes mit einer Omega-Stanze verbleibt etwas Teig zwischen den Produkten. Die Teigstücke werden automatisch erst nach unten und dann seitlich ausgeführt.



Gestochene Brötchen



Ciabatta



Fladen / Fladenbrote



Baguette (gestochen)

Baguette-Produktion
Video ansehen



FORMEN

LANGGEWIRKTEN PRODUKTEN

Langwirken

Eine Vielzahl von Produkten und Größen ist möglich, darunter:

- Süßes Briochebrot
- Spitze und stumpfe Baguette
- Langgewirkte Baguettes/Spitzbaguettes
- • Toastbrot mit feiner Porenstruktur

...und vieles mehr!

Verarbeitung

Durch Hinzufügen eines mobilen Langwirkmoduls kann eine Vielzahl von Produkten durch Ausrollen hergestellt werden.

Nachdem eine gleichmäßiges Teigband hergestellt wurde, kann dieses in jede beliebige Form gebracht werden. Das Teigband wird zunächst geschnitten, gespreizt und anschließend über die mitlaufende Guillotine gehackt. Anschließend werden die Teigstücke in die gewünschten Abmessungen langgewirkt.

Produktion von
Langgewirktem Brote
Video ansehen



Kompaktes und flexibles System

Das Formungssystem ist so konzipiert, dass es sich leicht anpassen lässt, sodass bei Produktwechseln keine wertvolle Zeit verloren geht. Ob bei der Produktion verschiedener Artikel oder beim Übergang zu Produktionsläufen ohne das System – schnelle Anpassungen sind nahtlos möglich. Das System verfügt über einen kompakten, mobilen Rahmen, der sich leicht abnehmen und reinigen lässt.

Dank dieser Flexibilität können Sie eine Vielzahl von Produkten herstellen und Ihr Produktsortiment an die Kundennachfrage und saisonale Veränderungen anpassen.

DEKORIEREN

DEKOR- STEMPELN UND BESTREUEN

Verzieren Sie Ihre Brötchen mit (individuellen) Dekor-Stempeln!

Durch das Verzieren von Produkten mit einem Muster können Sie Ihr Produktsortiment auf einfache Weise um Spezialprodukte erweitern, die Ihre Kunden begeistern werden. Das Dekor-Stempeln wertet Ihre Produkte optisch auf. Ob Sie nun saisonale Motive, festliche Designs, Feiertagsmotive wie Ostern oder einzigartige Muster verwenden. Gestempelte Produkte fallen garantiert ins Auge!

Ein Beispiel ist die „Windmühlenform“, ein Wirbel oder eine Fußballform. Wir fordern Sie auf, mit verschiedenen Designs zu experimentieren: von klassischen Brötchen bis hin zu Briochebrötchen.

Verarbeitung

Nachdem das Teigband gespreizt wurde, werden sie mit einem in der Guillotine montierten Dekorationsstempel in verschiedene Formen gebracht.



Nussig oder süß

Fügen Sie Mohn-, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne hinzu; Rosinen und Schokolade für die Naschkatzen. Diese Zusätze verfeinern nicht nur den Geschmack Ihrer Backwaren, sondern verleihen ihnen auch ein luxuriöses Aussehen. Mit geringfügigen Anpassungen können Sie köstliche und kreative Variationen kreieren.

Weltmeister-Brötchen
Produktion
Video ansehen



Verarbeitung

Die Radini-Brotlinie ermöglicht das Hinzufügen von Streugut:

- auf der Unterseite der Teigband
- auf der Oberseite des Teigband/ der Produkte

Unsere Streusysteme sorgen dafür, dass Ihre Zusätze gleichmäßig aufgetragen werden. Die Streueinheiten lässt sich auf die verschiedenen Streumaterialien anpassen.



Attraktiv und lecker



FORMEN UND DEKORIEREN MANUELL

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, indem Sie automatisierte und manuelle Prozesse kombinieren!

Wir schätzen die Kreativität und das handwerkliche Können Ihrer Bäckerinnen. Mit Radini können Sie neue Produkte mit einer Vielzahl von Formen und Dekorationen entwickeln, die unendliche Möglichkeiten bieten!

Für kleinere Produktionsanforderungen können Sie kleine Teigchargen herstellen oder verschiedene Produkte aus einer einzigen Charge fertigen – und so das Beste aus beiden Welten kombinieren.

Händisches Formen und Dekorieren

Manuelle Vorgänge können in verschiedenen Phasen integriert werden. Denken Sie an das Drehen, Flechten, Falten oder Hinzufügen von Dekorationen. Wir fordern Sie auf, kreativ zu sein! Außerdem möchten wir Sie dazu ermutigen, nach dem Gärprozess der Teiglinge verschiedene Dekorationen auszuprobieren. Benötigen Sie Inspiration? Sehen Sie sich das folgende Video an.

*Ihr handwerklicher
individueller Touch!*



**Lassen Sie sich inspirieren
Video ansehen**

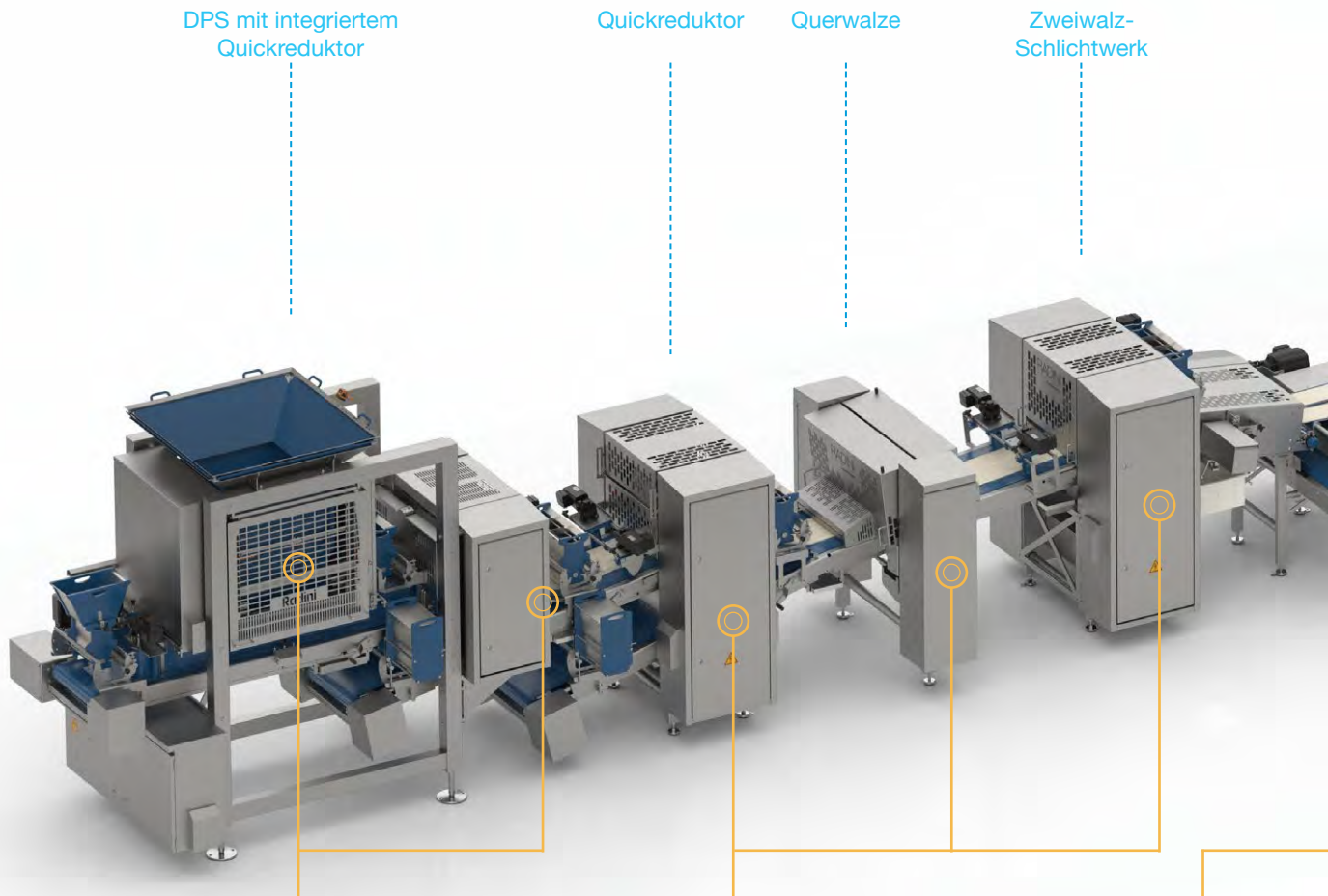


MASCHINEN KONFIGURATION

*Entdecken Sie die Vorteile
eines modularen Aufbaus*

Technische Daten

Arbeitsbreite der Aufarbeitungsstation: 800 mm
Kapazität: bis zu 1.200 kg Teig/Stunde



Die Teigcharge wird zu einer kontinuierlichen Teigband geformt, wobei die Teigentwicklung erhalten bleibt.

Das Teigband wird mit verschiedenen Einheiten schonend auf die erforderliche Stärke und Breite geformt.

Eventuell anfallender Restteig wird automatisch abgeführt.

Ausrollbereich



MODULARER AUFBAU

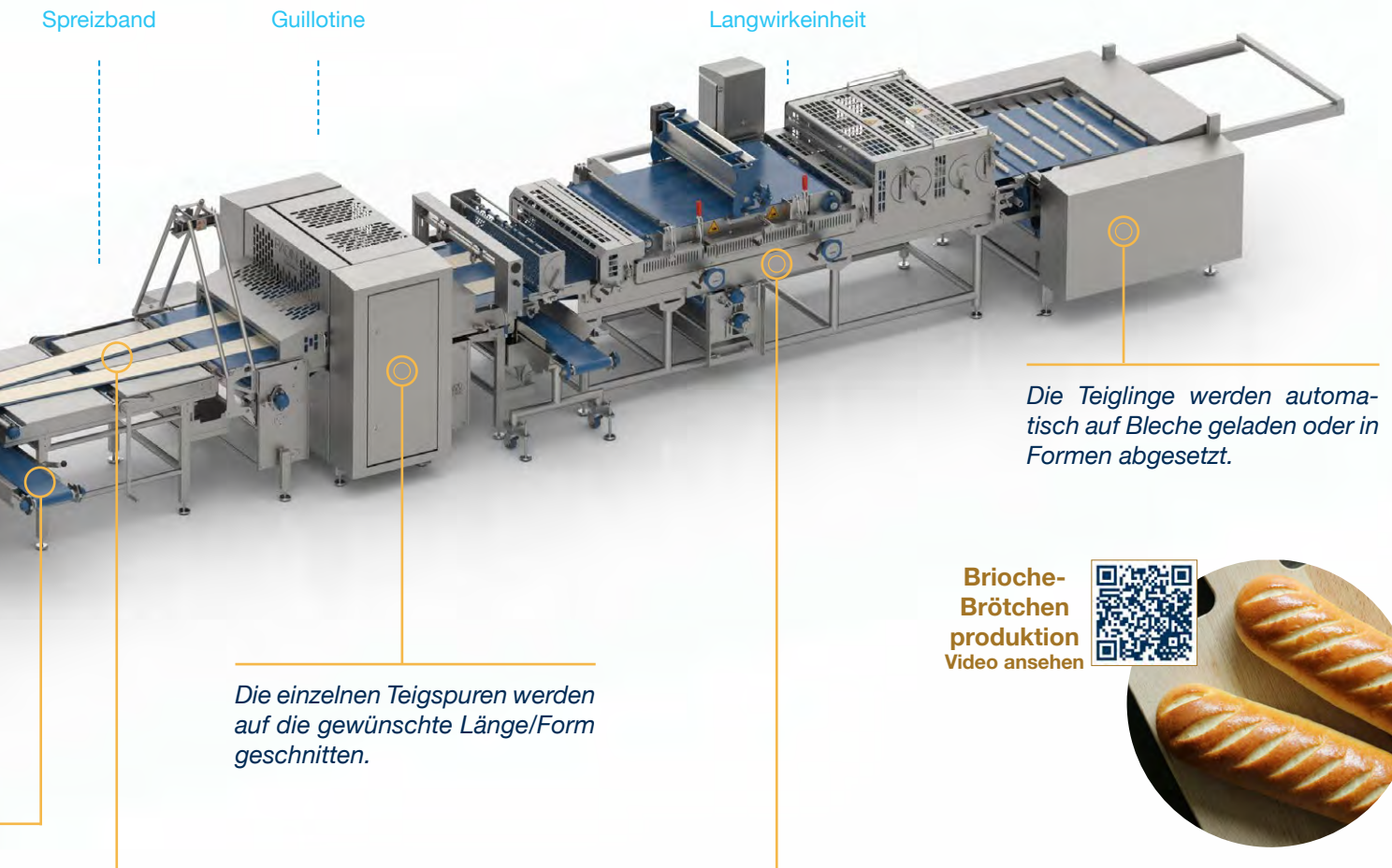
Beispielkapazität

Ciabattas (gestochen)

- Teiglinggewicht: 150 Gramm
- Maximale Produktkapazität: 7.800 Stück/Stunde

Baguettes (gewickelt)

- Teiglinggewicht: 450 Gramm
- Maximale Produktkapazität: 2.500 Stück/Stunde



Aufarbeitungsstation



Absetzen auf Bleche



EINE LÖSUNG, DIE IHREN BEDÜRFNISSEN ENTSPRICHT

MODULARITÄT



Ein System, das mit Ihrem Unternehmen wächst



Modulare Konfiguration

Möchten Sie zu einem späteren Zeitpunkt Module hin- zufügen? Kein Problem! Unser System ist so konzipiert, dass Sie jederzeit auf andere Bedürfnissen eingehen können.

Die Modularität ermöglicht es Ihnen, die Konfiguration und die Fähigkeiten Ihrer Produktionslinie zu ändern, sodass sie mit Ihrem Unternehmen wachsen kann. Sie können einer vorhandenen Produktionslinie ganz einfach eine Langwirksystem hinzufügen. Weitere Wachstumsmöglichkeiten sind das Hinzufügen von automatischem Streuen, Wiegesystemen oder Blechbeladungsfunktionen. Solche Optionen sind möglich, weil die Software ebenso wie die mechanischen Einheiten modular aufgebaut ist. Die Produktionslinie kann für halb- oder vollautomatische Einrichtungen konfiguriert werden.

Manuelle Arbeit kann die automatisierten Prozesse zum Formen von Produkten ergänzen, wie z. B. Drehen, Flechten oder Rundwirken. Handverzierungen, wie das Hinzufügen von Marzipan für Weihnachtsgebäck oder das Auflegen von Rosinen auf das Produkt, erhöhen die Flexibilität und Kreativität Ihrer Produktpalette zusätzlich.

Absetzsystem

Mit unserem Absetzsystem sorgen Sie für einen nahtlosen Übergang von der Produktionslinie zum Gärprozess. Er legt Teiglinge automatisch auf Backbleche, Muldenbleche, Gärdielen, Backformen und sorgt so für einen reibungslosen Arbeitsablauf.

Absetzsystem
Video ansehen



Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

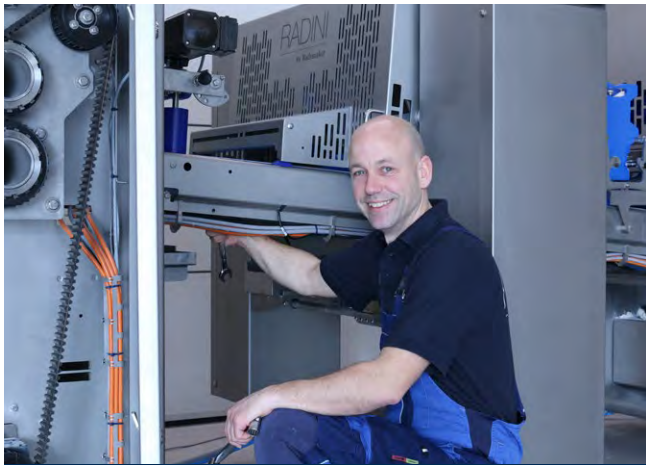
...was uns betrifft.

Stellen Sie saisonale Produkte her? Oder möchten Sie Ihren Kunden etwas Neues anbieten? Kein Problem! Über das Bedienfeld können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Rezepten speichern.

Gleichbleibende und wiederholbare Produkte

Die Radini-Brot-/Brötchenlinie bietet einen effizienten und gleichbleibenden Prozess mit einfacher Bedienung. Dank des intuitiven Bedienfelds lässt sich die Linie leicht steuern und einstellen. Einige rezeptgesteuerte Anpassungen werden automatisch vorgenommen, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten. Für Anpassungen, die nicht automatisch vorgenommen werden, können die Werkzeugeinstellungen leicht aufgerufen und geändert werden.

SERVICE UND SUPPORT WIR SIND FÜR SIE DA



*Unsere Experten helfen
Ihnen gerne weiter*



Service und Dienstleistung

Wir wissen, dass der Übergang von der manuellen zur automatisierten Produktion Auswirkungen auf Ihre Prozesse und Ihre Organisation hat. Wir sind hier, um Sie zu unterstützen und Ihre Fragen zu beantworten.

Unser Team aus erfahrenen Fachleuten, das vom Vertrieb über den Teigtechnologien und Konstrukteur bis hin zum In- betriebnahmetechniker reicht, steht bereit, um Ihnen zu helfen.

Technologiezentrum

In unserem Teig-Erlebniszentrum steht eine Radini Linie für Vorführungen zur Verfügung. Hier können unsere erfahrenen Bäcker und Technologen eng mit Ihnen zusammenarbeiten und wertvolle Ratschläge erteilen. Wir bieten:

- Vorführungen
- Produkttests
- Produktentwicklung
- Musterherstellung

Service rund um die Uhr

Wenn es bei der Produktion zu Problemen kommt, ist es wichtig, diese so schnell wie möglich zu lösen. Wir bieten einen permanenten 24/7-Service, um sicherzustellen, dass Sie die Unterstützung erhalten, die Sie benötigen. Unser Engagement geht weit über den Zeitpunkt des Kaufs und der Lieferung hinaus.



Rademaker Academy

Die Academy vermittelt Wissen über Bäckertechnologie und bietet technisches Know-how zu Ihrer Produktionslinie. Die Schulungen sind auf verschiedene Niveaus, Bedürfnisse und Sprachen zugeschnitten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Vertriebsmitarbeiter.

RADINI

by Rademaker



LinkedIn



YouTube



WWW.RADEMAKER.COM/RADINI

INFO@RADEMAKER-DEUTSCHLAND.DE / T +49 261 98 8371 20

INNOVATIVE PRODUKTIONSLINIEN FÜR DIE RATIONELLE BACKWAREN-HERSTELLUNG



SPEZIAL BRÖTCHEN/MEDITERRANE BROTE



DONUTS



LAMINIERTE TEIGE



FEINGEBÄCK



CROISSANTS