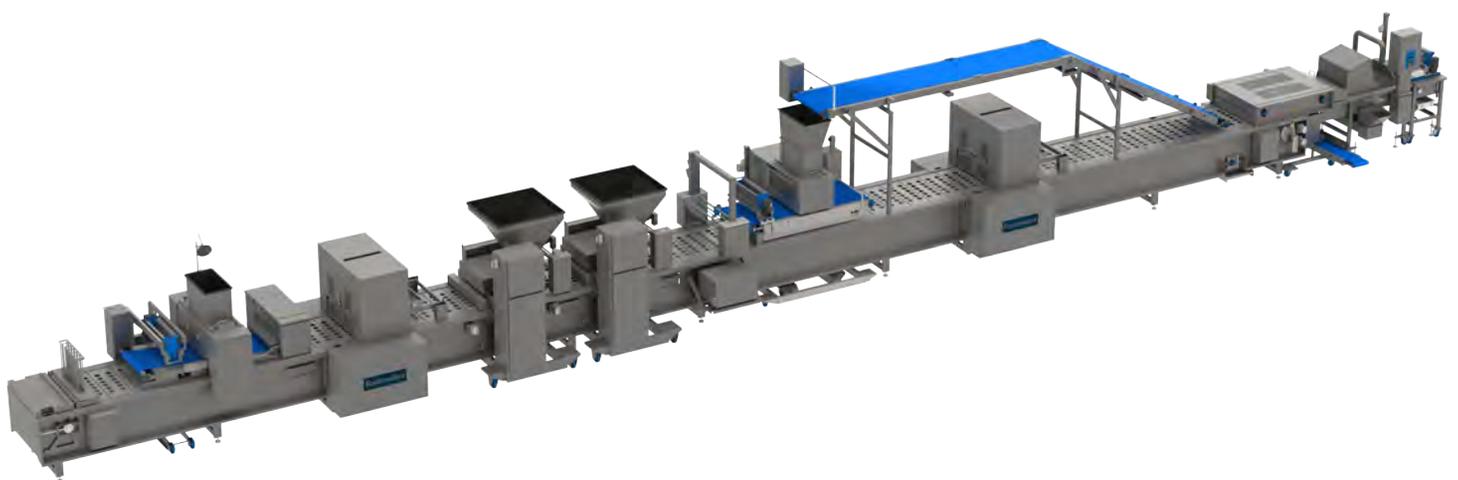


# Rademaker

*Specialists in food processing equipment*



## *Pie & Quiche Linie*

Für die Herstellung von Pasteten,  
Eierkuchen und Quiches

# Rademaker: wenn Sie hochwertige Pies lieben

Die beste Lösung für mittelgroße bis industrielle Bäckereien.

Mit den Pie- und Quiche-Linien von Rademaker können Sie Pies von hoher Qualität in großen Mengen produzieren.

Pies (Pasteten/Kuchen/Torten) sind das Herzstück der anglo-amerikanischen Küche. Bereits im 12. Jahrhundert werden „Pyes“ als Lebensmittel in schriftlichen Quellen erwähnt. Ursprünglich war die aus Wasser und Mehl bestehende Kruste hart und nicht zum Verzehr bestimmt. Die Teigschale diente als Backform. Die obere Kruste sorgte dafür, dass der Inhalt über einen längeren Zeitraum frisch blieb.

Heute gibt es kein Fest mehr ohne Pie. Pikante Pies zum Abendessen, wie Rindfleisch-Nieren-Pasteten und Hähnchen-Pilz-Pasteten. Oder süße Kuchen, wie zum Beispiel Apfel- und Kirschkuchen. Zum Dessert oder zu einer heißen Tasse Kaffee oder Tee. Heute sind Pies mit leckerer und knuspriger Kruste ein wesentlicher Bestandteil vieler Gerichte. Mit den Pie- und Quiche-Linien von Rademaker können Sie Pies herstellen, für die Ihre Kunden immer wieder zu Ihnen zurückkehren.



# Hervorragende Produktionsqualität

Rademaker stellt Pie- und Quiche-Linien für die verschiedensten Produkte her. Seit 1981 produzieren Bäckereien auf der ganzen Welt ausgezeichnete Pies mithilfe unserer Anlagen. Ob Sie industrielle Mengen oder eine große Vielfalt an kunstvollen Torten produzieren wollen: Wir liefern Ihnen die Produktionslinie, die Ihren Wünschen entspricht.

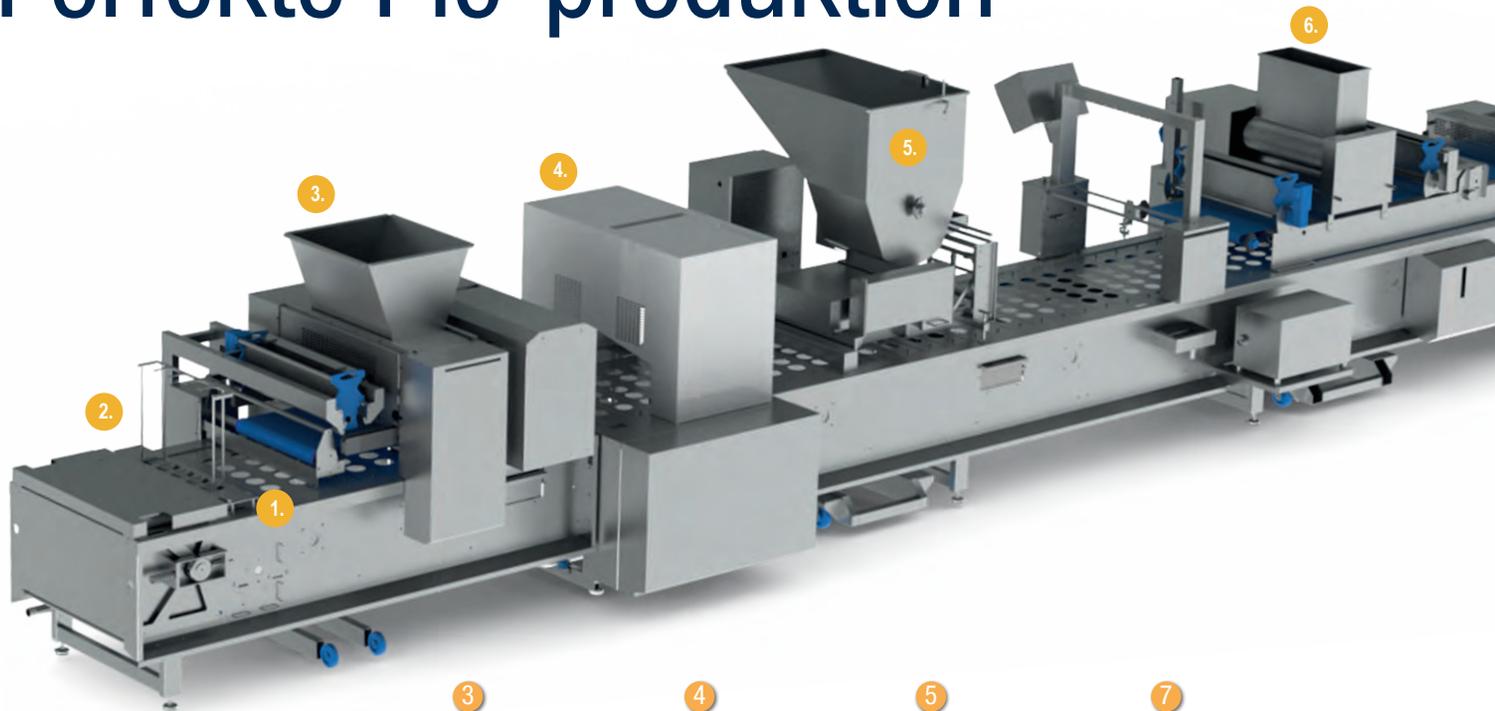
Unsere Pie- und Quiche-Linien sind für ihre hervorragende Produktionsqualität bekannt. Ein Produktwechsel ist schnell und problemlos möglich. So wird sichergestellt, dass Ihr Produktionsprozess äußerst flexibel und effizient ist.

Die Pie- und Quiche-Linien von Rademaker werden gemäß den höchsten Standards für Sicherheit und Hygiene entwickelt und hergestellt. Sie lassen sich vollständig abwaschen und leicht reinigen. Außerdem ist die Anlage sehr langlebig, und wir sind stolz darauf, dass einige der ersten Pie-Linien, die wir gebaut haben, heute immer noch in Betrieb sind.

## Mehrwert

- ✓ Produktqualität, Effizienz und Flexibilität
- ✓ Schnelles Umrüsten
- ✓ Verschiedene Fülllösungen verfügbar
- ✓ Maßgeschneiderte Layout-Lösungen
- ✓ Hygienisches Design
- ✓ Niedrige Betriebskosten

# Perfekte Pie-produktion



## Produktionsprozess

Der Produktionsprozess unserer Pie-/Quiche-Linie umfasst folgende Verfahren:



1. Das **Förderband** eignet sich entweder für Platten oder Backbleche. Es ist auch für die Dosierung von Cupcakes, Käsekuchen usw. geeignet.



2. Der **Folienverteiler** ist mit einem Vakuumsystem ausgestattet, das sicherstellt, dass die Folie richtig platziert ist.



3. Teigverarbeitung: Der **Streifenzuführer** und die Schneidemaschine von Rademaker sorgen für ein äußerst genaues Teiggewicht.



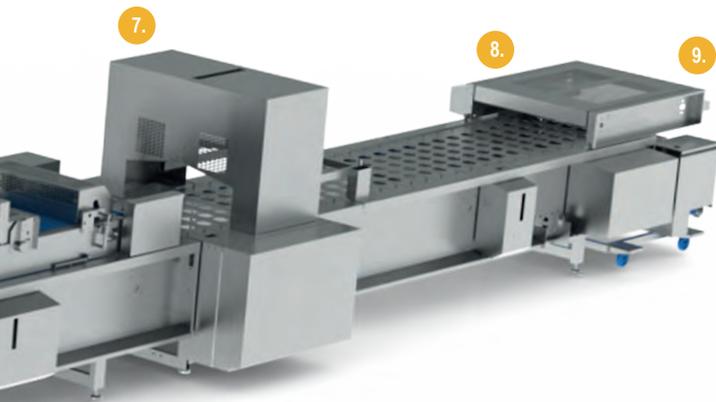
6a. Optional können Sie eine **Gittereinheit** in die Pie-Linie integrieren.



7. Die **servogesteuerte Crimp-Einheit** versiegelt die Decke mit dem Boden. Die Crimp-Dekoration kann gemäß Ihren Spezifikationen gestaltet werden. Dank des einfachen Austauschs der Crimp-Köpfe können Sie eine große Auswahl an unterschiedlich dekorierten Produkten herstellen. Der Crimp-Kopf ist wasserbeheizt.



8. Das **Ausfuhrsystem** befördert die Pies vom Förderband zu den entsprechenden Paneelen. Es kann aber auch mit einer Vorrichtung zur Entladung auf Ofenbänder, Gefrieranlage-Zuführer oder Schalen geliefert werden.



## Die Kapazität der Pie-Linie variiert je nach Größe, Teigsorte und Füllung<sup>[1]</sup>.

Durchmesser 80 mm	bis zu 20.000 Stück / Stunde <sup>[1]</sup>
Durchmesser 250 mm	250 mm bis zu 5.200 Stück / Stunde <sup>[2]</sup>
Länge der Linie	ab 12,5 Metern <sup>[3]</sup>
Produktdurchmesser	50 bis 282 mm <sup>[4]</sup>
Arbeitsbreite	600 – 1200 mm <sup>[5]</sup>
Arbeitshöhe	950 mm

<sup>[1]</sup> Kapazitäten bei einer Arbeitsbreite von 1.200 mm für Produkte, die keine zusätzliche Ruhezeit erfordern.

<sup>[2]</sup> Kapazität für 80-mm-Produkte bei einmaligem Durchlauf und 28 Takten pro Minute. Eine Kapazität von 40.000 Stück pro Stunde kann bei Tandemausführung erreicht werden.

<sup>[3]</sup> Kapazität für 250-mm-Produkte bei 22 Takten pro Minute.

<sup>[4]</sup> Alternative Formen und Größen sind auch in kundenspezifischer Ausführung möglich.

<sup>[5]</sup> Systeme bei einer Arbeitsbreite von über 1.200 mm können als Sonderanfertigung hergestellt werden.

Die Produkte können in verschiedenen Folien, Papierbehältern, Metall-Backblechen, Kränzen, Formen sowie eingestanzten Backblechen hergestellt werden. Die gesamte Linie ist auf Flexibilität, schnellen Produktwechsel sowie einfache Bedienung und Reinigung ausgelegt. Zum Beispiel:

- Die Blockier- und Crimp-Köpfe können von einem Bediener ausgetauscht werden (4 & 7).
- Der Raum unter dem Förderband beträgt in der Regel 250 mm, was einen einfachen Zugang für die Reinigung ermöglicht.
- Relevante Einheiten sind rollbar (2, 5, 6, 8).



4. Die Teigblöcke werden durch eine **servo-gesteuerte Presse** ohne Ausschuss in die gewünschte Form gebracht. Der Blockierkopf ist **wasserbeheizt** und ermöglicht so einen präzisen und zuverlässigen Betrieb.



5. Rademaker bietet eine breite Palette von **Dosiergeräten** an, um ein noch breiteres Spektrum an Füllungen zu ermöglichen: flüssige und halbflüssige oder viskose Materialien mit oder ohne Fleisch- oder Obststücke.



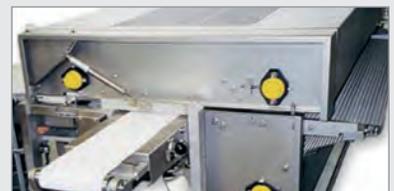
6. Wenn eine Pie-Decke gewünscht wird, ist ein **Extruder** eine gute Wahl.



9. Zusätzlich kann ein **Eigelb-Sprüher** installiert werden. Optional mit Luftbürste zum Abblasen von überschüssiger Glasur.



9a. Eine weitere Installationsoption ist eine **Streuereinheit**. Die Pies können mit verschiedenen Trockenbelägen belegt werden.



9b. Um eine optimale Beladung des Ofens oder der Gefrieranlage sicherzustellen, kann eine **„Rangiereinheit“** eingesetzt werden. Mit dieser Einheit können Sie die Anzahl der Reihen über die gesamte Breite der nachfolgenden Förderbänder erhöhen.

# Breites Produktsortiment

Mit der Pie-/Quiche-Linie von Rademaker können Sie alle gewünschten Produkte herstellen. Mit der Einleger-Serie von Rademaker können Sie Ihren Pie oder Ihre Quiche mit Füllungen jeder Art füllen. Während unsere Pie-/Quiche-Linie für die Produktion eines umfangreichen und internationalen Sortiments an Pies und Quiches entwickelt wurde, können wir auch maßgeschneiderte Module, die auf Ihre spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten sind, entwickeln – eine der großen Stärken von Rademaker.

Auf diesen Seiten finden Sie einen Überblick über einige der Produkte, die unsere Linie herstellen kann.

## Pies

### • Fleischpasteten



### • Fruit pies



### • Mürbeteig-Belag

### • Pie in Familiengröße

### • Rotationsgeformter Belag

### • Gitterbelag



### • Beschriftung des Randes

### • Blätterteig-Belag

### • Krümelbelag

### • Süßer Kuchen mit Zuckerkruste

## Quiches



### • Snackgröße



### • Mürbeteig-Boden



### • Blätterteig-Boden



### • Gerillt

## Specials



### • Melton pies



### • Kranzkuchen



### • Formkuchen



### • Schalen

# Produktionslinie für Eiertörtchen/ Pastel de Nata

Die Rademaker-Linie ist im Vergleich zu anderen Linien unübertroffen, da sie die Teigkrustenschichtung bewahrt und das Pastell del Nata mit einer speziellen Flüssigfüllung befüllt.

Eine Produktionslinie für Eiertörtchen/Pastel de Nata weist einige Unterschiede zu einer standardmäßigen Pie-Produktionslinie auf. So ist beispielsweise kein Streifenzuführer erforderlich, da die Eiertörtchen aus Teigscheiben bestehen, die automatisch aus Zylindern geschnitten werden. Diese Zylinder können mithilfe eines Laminators von Rademaker hergestellt werden und automatisch oder von Hand auf der Eiertörtchenlinie platziert werden.



Produktionsdaten:

Kapazität: 9.000-36.000 Stück/Stunde

Arbeitsbreite: 600 mm-1.200 mm.



Automatische Folienabgabe



Teigzufuhr (manuell oder automatisch)



Automatische Zufuhr von Teigblöcken



Pressen



Ausfuhr



Auftragung



Flüssigfüllung



Endprodukt

# Qualität, Effizient und Sicherheit

## Produktqualität, Effizienz und Flexibilität

Die Pie- und Quiche-Linien von Rademaker sind ein perfektes Beispiel für moderne, industrielle Produktionslinien. Robust gebaut für viele Jahre störungsfreie Produktion rund um die Uhr. Das flexible Konzept verschiedener Komponenten, aus denen sich die Linienkonfiguration zusammensetzt, stellt sicher, dass die Linie an sich ändernde Verbrauchieranforderungen angepasst werden kann. Die Flexibilität der Linie ist somit garantiert – ohne die Effizienz und die hohe Qualität der Produkte zu beeinträchtigen.



## Schnelles Umrüsten

Die Linie ist auf Flexibilität, schnellen Produktwechsel und einfache Bedienung ausgelegt. Zum Beispiel:

- Relevante Einheiten sind mobil. (siehe Konfigurationsseite Nr. 2, 5, 6 und 8)
- Die Blockier- und Crimp-Köpfe sind schnell austauschbar.



## Verschiedene Fülllösungen verfügbar

Je nach Konsistenz und Viskosität der Füllung hat Rademaker den idealen Einleger für Ihr Produkt. Entweder wird ein Spot-Einleger, eine Mohnpumpe oder ein Zahnrad-Einleger in Kombination mit Düsen verwendet, die sowohl über eine „Abstell“- als auch eine „Abblas“-Funktion verfügen können.



## Robustheit

Der Schwerpunkt auf Robustheit während der Konstruktion von Anlagen führt zu einer höchst zuverlässigen industriellen Produktion und extremer Langlebigkeit. So wird beispielsweise diese Rademaker-Linie aus Edelstahl und anderen korrosionsbeständigen Materialien hergestellt. Automatische Schmiersysteme verhindern mögliche Schäden an wichtigen Maschinenteilen, indem sie das Schmierfett automatisch zum richtigen Zeitpunkt auf die jeweiligen Teile auftragen, was eine längere Lebensdauer und höhere Zuverlässigkeit Ihrer Linie garantiert.



## Sicherheit & einfache Wartung

Wichtige Teile können leicht entfernt werden, was einen einfachen Zugang während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten ermöglicht. Selbstverständlich sind alle beweglichen Teile gemäß den ergonomischen Rademaker-Sigma®-Richtlinien gestaltet, mit besonderem Fokus auf abgerundete Kanten und Prozesstransparenz. Auch der Zugang zu den verschiedenen Schlüsselteilen der Einheit wird durch Sensoren kontrolliert, um die bestmögliche Sicherheit für den Bediener zu gewährleisten.



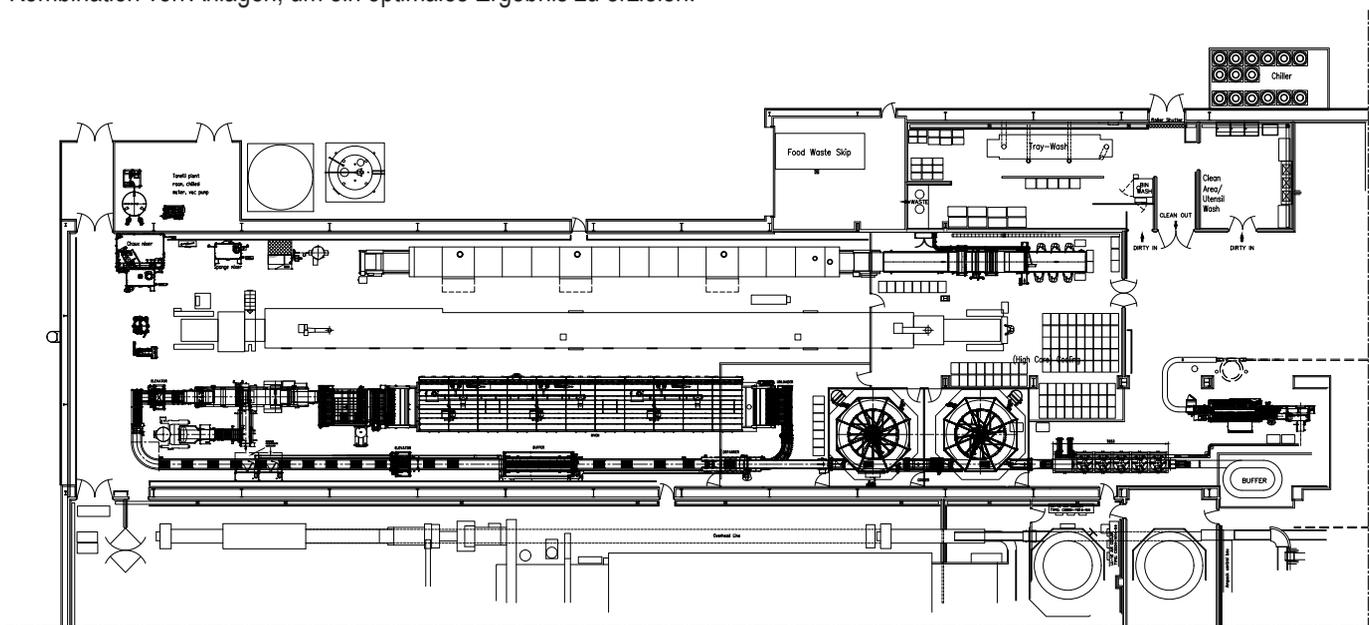
## Hygienisches Design

Das System ist gemäß den Rademaker-Sigma®-Designrichtlinien konzipiert. Diese Richtlinien leiten sich unmittelbar von verschiedenen hohen Hygiene- und Reinigungsstandards wie z. B. dem GMA-Standard und EHEDG-Empfehlungen ab. Mit einem ausgezeichneten Oberflächenfinish von Maschinen, geneigten Oberseiten, abgerundeten Rahmen und für Lebensmittel zugelassenen blauen Kunststoffteilen erfüllen Anlagen ohne Scharniere und Schrauben die höchsten industriellen Erwartungen an die Hygiene.



## Systemintegration & schlüsselfertige Lösungen

Wenn eine komplette und effiziente Produktionsanlage benötigt wird, kommt die Abteilung für schlüsselfertige Lösungen von Rademaker zum Einsatz. Kunden können die Projekterfahrung von Rademaker nutzen, um die effizienteste Lösung für Ihren Produktionsprozess zu entwickeln. Unser Ansatz hinsichtlich der Systemintegration besteht darin, die jeweils besten Komponenten für jeden einzelnen Abschnitt der Produktionsanlage auszuwählen. Der Kunde erhält eine schlüsselfertige Lösung: Eine Produktionslinie von Rademaker, die mit einer Vielzahl von Hilfsprodukten und -systemen ausgestattet ist, darunter Misch- und Handlinggeräte, Produktträger von der Teigvorbereitung bis zu anderen Prozessstufen, Öfen, Kühl- und Gefrieranlagen. Wir wählen ausschließlich zuverlässige Lieferanten mit einer nachgewiesenen Erfolgsbilanz in der Backwarenindustrie aus. Da jedes Projekt einzigartig ist, bieten wir eine individuelle Kombination von Anlagen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.



# Kundenzufriedenheit hat höchste Priorität

Dank 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
- ✓ Kundens Schulung
- ✓ 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 Testräume 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.



## 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.

## Kontinuierliche Verbesserung und Innovation

10 Jahre nach der formellen Gründung der Forschungs- und Entwicklungsabteilung (F&E) von Rademaker ist sie 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 Produktionswerken 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.





*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)