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

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

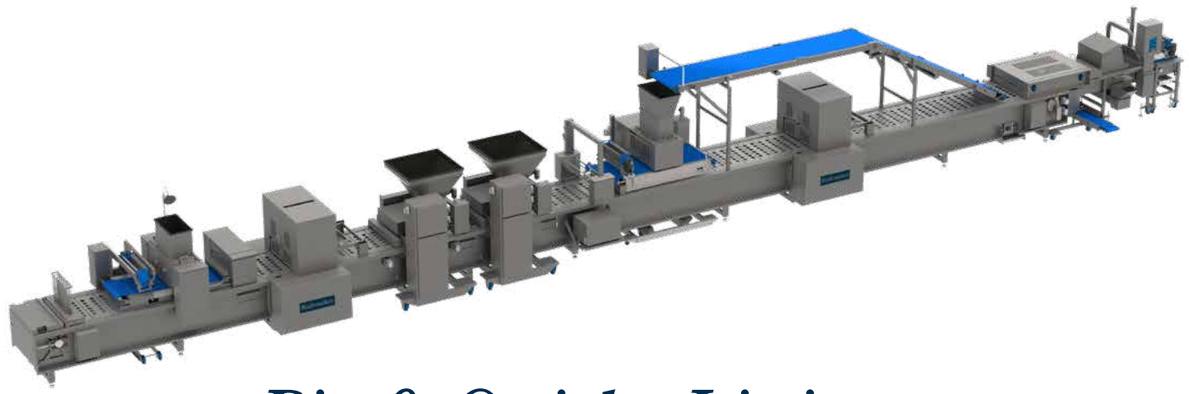
Soziale Medien
Folgen Sie uns auf

LinkedIn | Youtube | Facebook

Rademaker

Specialists in food processing equipment

www.rademaker.com



Pie & Quiche Linie

Für die Herstellung von gepressten Kuchen, Pies und Quiches

Wir legen Wert auf hochwertige gepresste Kuchen

Seit 1981 vertrauen Bäckereien weltweit auf unsere Anlagen, um außergewöhnliche Kuchen herzustellen. Ob Kuchenschalen oder gefüllte Kuchen, in Familien- oder Snackgrößen – wir bieten effiziente Produktionslinien, die individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Bei Rademaker legen wir großen Wert auf Sicherheit und Hygiene. Unsere Presslinien erfüllen die höchsten Standards und zeichnen sich durch ein reinigungsfreundliches Design aus. Sie können gründlich gewaschen werden und sorgen so für eine hygienische Produktionsumgebung. Darüber hinaus sind unsere Anlagen auf Langlebigkeit ausgelegt – einige unserer frühesten Presslinien sind bis heute im Einsatz.

Unsere Presslinien sind bekannt für ihre herausragende Produktionsqualität und liefern konsistente Ergebnisse in Bezug auf Produktqualität, Form und Gewicht. Einfache Produktwechsel steigern zusätzlich die Effizienz und Flexibilität Ihres Produktionsprozesses. Mit unserer Werkzeuglagerungseinheit können Wechselwerkzeuge sicher aufbewahrt und bei Bedarf schnell abgerufen werden.

Mit den Presslinien von Rademaker können Sie mühelos hochwertige Kuchen in großen Mengen produzieren und so die Ansprüche Ihrer Kunden erfülle. Vertrauen Sie auf uns, um Ihre Kuchenproduktion zu optimieren und den Erfolg Ihrer Bäckerei zu steigern.

Mehrwert

- Produktqualität, Effizienz und Flexibilität
- Robustes Design in schwerer Ausführung
- Verschiedene Fülllösungen verfügbar
- Maßgeschneiderte Layout-Lösungen
- Hygienisches Design

Über 40 Jahre Erfahrung mit Presslinien

Rademaker

Breites Produktsortiment

Unsere Presslinien sind darauf ausgelegt, eine breite Palette an Kuchenprodukten herzustellen. Wir sind außerdem auf Quiches und Pastéis de Nata (Eiertörtchen) spezialisiert und bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kunden mit unwiderstehlichen Kuchenvariationen zu begeistern. Obwohl unsere Presslinien für die Produktion eines umfangreichen und internationalen Sortiments an Kuchen und Quiches entwickelt wurden, gehen wir noch einen Schritt weiter. Wir nutzen die Stärke von Rademaker, um maßgeschneiderte Module zu entwickeln, die speziell auf Ihre individuellen Anforderungen zugeschnitten sind.

Träger

Produkte können in verschiedenen Trägern geformt werden, wie Folien, Metallbackbleche, Ringe, Formen sowie Muldenbackbleche. Im Sinne der Nachhaltigkeit können wir Produkte auch in umweltfreundlichen, biologisch abbaubaren Materialien wie Papier- oder Kartonbehältern formen und so eine Vielzahl von Optionen bieten, um Ihre spezifischen Anforderungen zu erfüllen.

Verschiedene Formen sind möglich

Sortiment an Pasteten

Kuchenschale

Mürbeteig-Belag

Beschriftung des Randes

Gitterbelag

Pie in Familiengröße

Blätterteig-Belag

Eiertörtchen/Pastel de Nata

Süßer Kuchen mit Zuckerkruste

Rotationsgeformter Belag

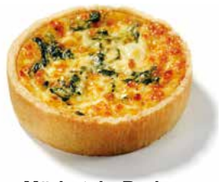
Käsekuchen

Schwein-/Melton-Pies

Krümelbelag

Sortiment an Quiches

Snackgröße



Mürbeteig-Boden

Blätterteig-Boden

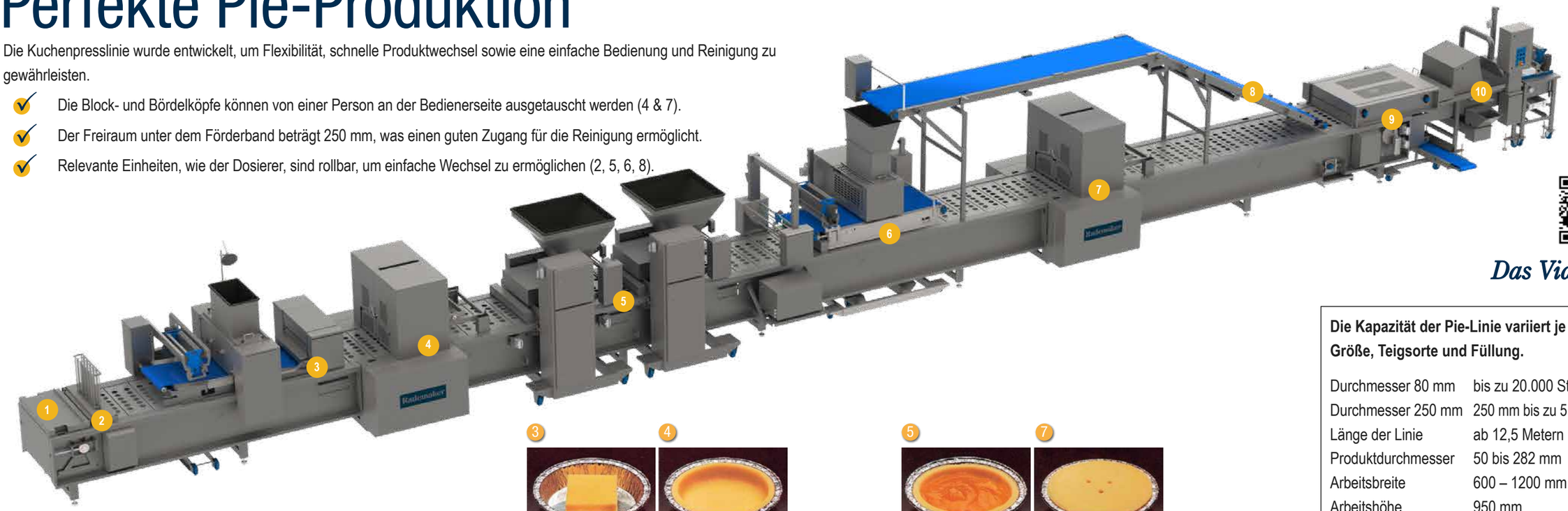
Gerillt-Boden

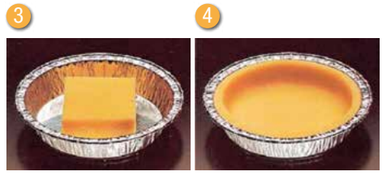
Rademaker

Perfekte Pie-Produktion

Die Kuchenpresslinie wurde entwickelt, um Flexibilität, schnelle Produktwechsel sowie eine einfache Bedienung und Reinigung zu gewährleisten.

- Die Block- und Bördelköpfe können von einer Person an der Bedienerseite ausgetauscht werden (4 & 7).
- Der Freiraum unter dem Förderband beträgt 250 mm, was einen guten Zugang für die Reinigung ermöglicht.
- Relevante Einheiten, wie der Dosierer, sind rollbar, um einfache Wechsel zu ermöglichen (2, 5, 6, 8).





Das Video ansehen

Die Kapazität der Pie-Linie variiert je nach Größe, Teigsorte und Füllung.

Durchmesser 80 mm	bis zu 20.000 Stück / Stunde
Durchmesser 250 mm	250 mm bis zu 5.200 Stück / Stunde
Länge der Linie	ab 12,5 Metern
Produktdurchmesser	50 bis 282 mm
Arbeitsbreite	600 – 1200 mm
Arbeitshöhe	950 mm

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.

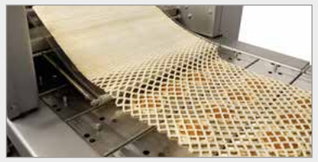
2. **Der Becherentstapler** ist mit einem Vakuumsystem ausgestattet, das sicherstellt, dass die Folie richtig platziert ist.

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

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

5. Unsere Dosierlösungen ermöglichen es Ihnen, Ihre Kuchen und Quiches mit einer Vielzahl von Füllungen aus flüssigen, halbflüssigen, viskosen oder trockenen Materialien - mit oder ohne Stücke von Fleisch oder Obst - herzustellen.

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



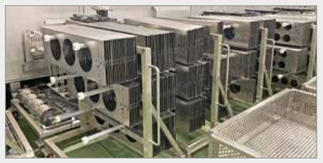
6a. Optional können Sie eine **Gittereinheit** in die Pie-Linie integrieren.

7. Die **servogesteuerte Crimp-Einheit** versiegelt die Decke mit dem Boden. Der einfache Austausch der Bördelköpfe ermöglicht es Ihnen, eine große Vielfalt an unterschiedlich dekorierten Produkten herzustellen. Der Bördelkopf ist außerdem wasserbeheizt.

8. Optional kann ein Teigrückführungssystem integriert werden, das Rückteig zurück in den Produktionsprozess transportiert. Dies stellt sicher, dass kein Rückteig verschwendet wird.

9. Das Auslaufsystem transportiert die Kuchen vom Förderband auf spezielle Paneele, kann jedoch auch mit einer Einrichtung für die Übergabe an Ofenbänder, Tiefkühleinläufe oder Bleche geliefert werden.

10. Zusätzlich kann ein Scheiben-Sprühgerät installiert werden, um Eigelb auf die Kuchenprodukte aufzutragen.



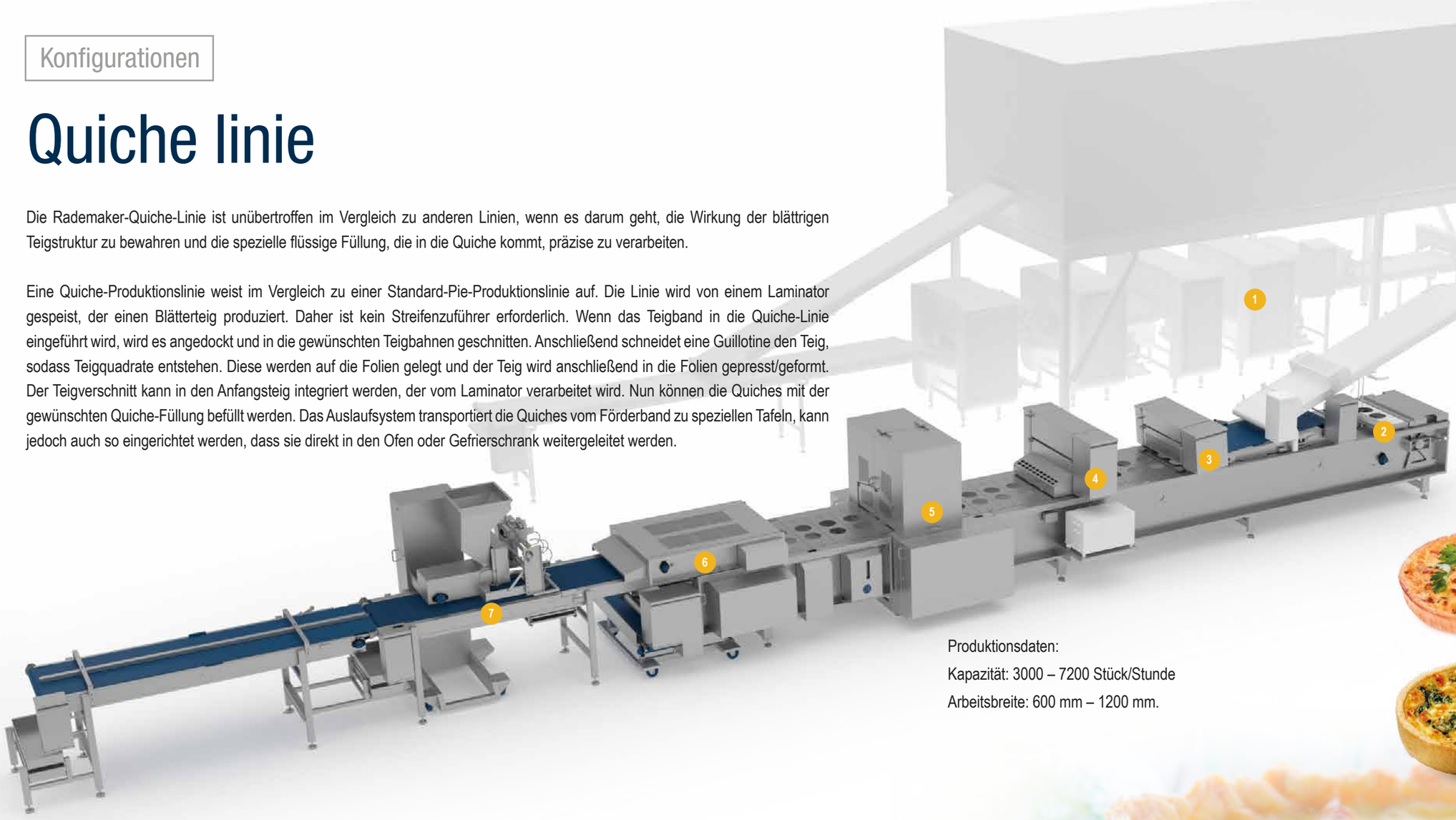
Optional steht eine mobile Werkzeuglagerungseinheit zur Verfügung. Damit können Sie Ihre Werkzeuge sicher lagern und direkt an der Linie schnell wechseln, was einen schnellen Produktwechsel ermöglicht.

Konfigurationen

Quiche linie

Die Rademaker-Quiche-Linie ist unübertroffen im Vergleich zu anderen Linien, wenn es darum geht, die Wirkung der blättrigen Teigstruktur zu bewahren und die spezielle flüssige Füllung, die in die Quiche kommt, präzise zu verarbeiten.

Eine Quiche-Produktionslinie weist im Vergleich zu einer Standard-Pie-Produktionslinie auf. Die Linie wird von einem Laminator gespeist, der einen Blätterteig produziert. Daher ist kein Streifenzuführer erforderlich. Wenn das Teigband in die Quiche-Linie eingeführt wird, wird es angedockt und in die gewünschten Teigbahnen geschnitten. Anschließend schneidet eine Guillotine den Teig, sodass Teigquadrate entstehen. Diese werden auf die Folien gelegt und der Teig wird anschließend in die Folien gepresst/geformt. Der Teigverschnitt kann in den Anfangsteig integriert werden, der vom Laminator verarbeitet wird. Nun können die Quiches mit der gewünschten Quiche-Füllung befüllt werden. Das Auslaufsystem transportiert die Quiches vom Förderband zu speziellen Tafeln, kann jedoch auch so eingerichtet werden, dass sie direkt in den Ofen oder Gefrierschrank weitergeleitet werden.



Rademaker

Das Video ansehen

Produktionsdaten:

Kapazität: 3000 – 7200 Stück/Stunde

Arbeitsbreite: 600 mm – 1200 mm.

Produktionsprozess

Die Schlüsselprozesse des Quiche-Produktionsverfahrens bestehen aus den folgenden Abläufen:

1 Laminieren und Teigbandherstellung

2 Der Bechervereinzeler sorgt dafür, dass die Folie korrekt platziert wird.

3 Das Teigband wird mithilfe einer Lochwalze gelocht.

4 Der Teig wird geschnitten und auf den Folien platziert.

5 Die Teigstücke werden in die Folien gepresst.

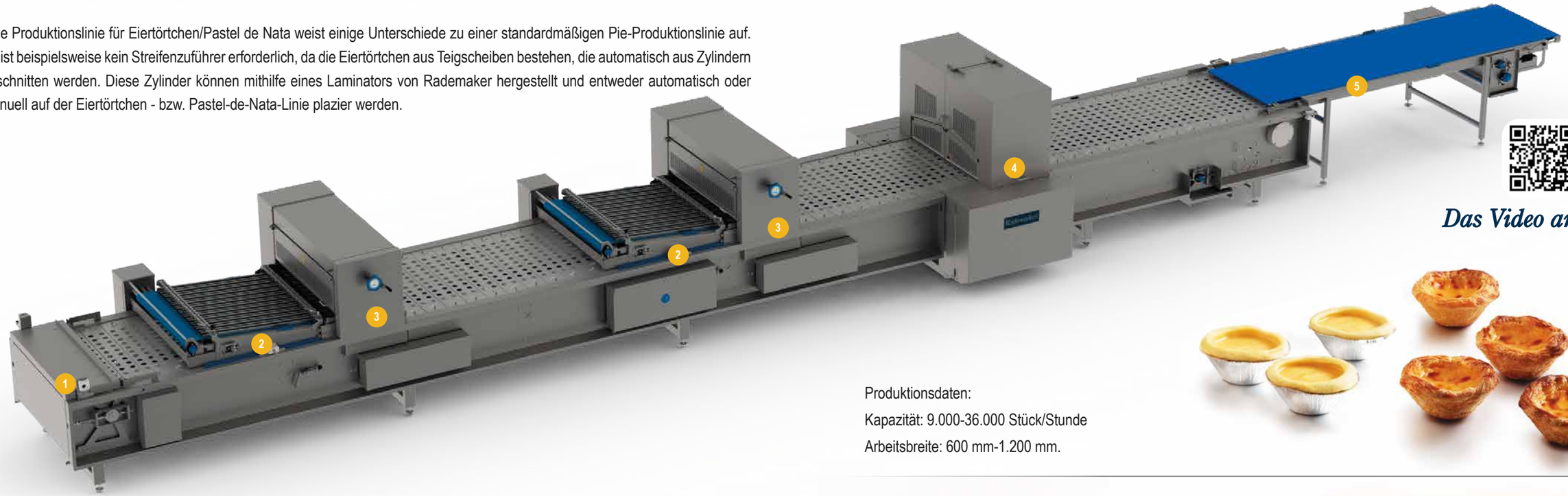
6 Das Auslaufsystem transportiert die Quiches auf ein Förderband. Der Teigverschnitt wird in ein Rückführungssystem eingearbeitet.

7 Unsere Dosiersysteme ermöglichen es, Quiches mit einer Vielzahl von Füllungen zu befüllen – mit oder ohne Partikel.

Rademaker

Produktionslinie für Eiertörtchen/ Pastel de Nata

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 und entweder automatisch oder manuell auf der Eiertörtchen - bzw. Pastel-de-Nata-Linie plazier werden.



Das Video ansehen

Produktionsdaten:

Kapazität: 9.000-36.000 Stück/Stunde

Arbeitsbreite: 600 mm-1.200 mm.

Produktionsprozess

Die Schlüsselelemente des Produktionsprozesses von Pastel de Nata / Eier-Törtchen bestehen aus folgenden Prozessschritten:

1 Automatische Folienabgabe

2 Teigzufuhr (manuell oder automatisch)

3 Automatische Zufuhr von Teigblöcken

4 Die Teigstücke werden ohne Teigreste gepresst.

5 Ausführrichtung Tiefkühler oder weiterer Produktionsprozess.

Optional: Auftragung

Optional: Flüssigfüllung

Endprodukt

Qualität, Effizienz und Sicherheit

Produktqualität, Effizienz und Flexibilität

Die Rademaker-Linien für gepresste Kuchen und Quiches sind ein perfektes Beispiel für moderne, industrielle Produktionslinien. Sie sind robust konstruiert, um viele Jahre störungsfreien Betrieb rund um die Uhr zu gewährleisten. Das flexible Konzept der verschiedenen Komponenten, aus denen die Linienkonfiguration besteht, sorgt dafür, dass auf sich ändernde Verbrauchertrends reagiert werden kann. Die Linie garantiert höchste Flexibilität, ohne Kompromisse bei Effizienz und Produktqualität.

Schneller Produktwechsel

Die Linie ist so konzipiert, dass sie Flexibilität, einen schnellen Produktwechsel und eine einfache Bedienung ermöglicht. Zum Beispiel:

- Verschiedene Einheiten sind mobil.
- Die Blockier- und Verschließköpfe lassen sich schnell austauschen.

Robustheit

Der Fokus auf Robustheit bei der Gestaltung unserer Maschinen führt zu einer äußerst zuverlässigen industriellen Produktion und extrem hoher Langlebigkeit. Beispielsweise wird diese Rademaker-Linie aus Edelstahl und anderen korrosionsbeständigen Materialien gefertigt. Automatische Schmiersysteme verhindern mögliche Schäden an wichtigen Maschinenteilen, indem sie genau zur richtigen Zeit Fett an den erforderlichen Stellen auftragen. Dies garantiert eine längere Lebensdauer und höhere Zuverlässigkeit Ihrer Produktionslinie. Lassen Sie uns die Robustheit beweisen, indem wir Ihnen eine Produktionslinie zeigen, die 1988 installiert wurde und noch immer in Betrieb ist!

Verschiedene Fülllösungen verfügbar

Je nach Konsistenz und Viskosität der Füllung hat Rademaker den idealen Dosierer für Ihr Produkt. Es werden entweder ein Spot-Dosierer, eine Mohno-Pumpe oder ein Zahnrad-Dosierer in Kombination mit Düsen verwendet, die sowohl eine „Abschalt"- als auch eine Abblasfunktion haben können.

Sicherheit und einfache Wartung

Wichtige Teile können leicht entfernt werden, was einen einfachen Zugang während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten ermöglicht. Natürlich sind alle beweglichen Teile gemäß den ergonomischen Rademaker Sigma®-Richtlinien gestaltet, mit besonderem Augenmerk auf abgerundete Kanten und Prozesssichtbarkeit. Zudem wird der Zugang zu verschiedenen Schlüsselteilen der Einheit durch Sensoren kontrolliert, um maximale Sicherheit für das Bedienpersonal zu gewährleisten.

Hygienisches Design

Unsere Brotlinie wurde gemäß den höchsten Rademaker-Sigma-Hygienestandards konzipiert. Diese Richtlinien leiten sich unmittelbar von verschiedenen hohen Hygiene- und Reinigungsstandards wie z. B. dem GMA-Standard und EHEDG-Empfehlungen ab. Mit einer exzellenten Maschinenoberflächenveredelung, geneigten Oberflächen, abgerundeten Rahmen, lebensmittelechten blauen Kunststoffteilen und eliminierten Scharnieren und Bolzen erfüllt die Einheit die höchsten industriellen Anforderungen an die Hygiene.

Rademaker

Warum Rademaker

Mit über 40 Jahren Erfahrung zählen die Produktionslinien von Rademaker zur technologischen Spitzenklasse - für höchste Produktionsqualität bei gleichzeitig 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 Inberteibnahme 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**

Technologische Unterstützung durch unser Technology Centre

Der Entwicklungsprozess beginnt im Rademaker Technology Centre (RTC), wo Produktkonzepte in eine Rademaker-Produktionslinie umgesetzt werden. Das RTC ist mit mehreren Pilotanlagen ausgestattet, die eine Vielzahl von Backwaren verarbeiten können, darunter Brot, Blätterteigprodukte, Croissants, Pizzen, Fladenbrote, Donuts, glutenfreie Optionen und Spezialprodukte. Das RTC auf einen Blick:

- Tests, Produktentwicklung und Vorführungen
- Weltweite Erfahrung und Fachwissen für Sie verfügbar
- Engagierte Technologen stehen Ihnen zur Unterstützung bereit
- Klimatisierte Testräume

Fortschrittliches und benutzerfreundliches Steuerungssystem

- Touchscreens
- Optionale iPad-Steuerung
- Fortschrittliche Datenverarbeitung ermöglicht Online-Überwachung und Optimierung.

Unternehmensinterne Produktion

Unsere Anlagen durchlaufen einen umfassenden Produktionsprozess in zwei hochmodernen Einrichtungen. Unser Engagement für Qualität zeigt sich in der Expertise unserer hochqualifizierten Fachkräfte und unserer Verpflichtung, in allen Aspekten unserer Produktionslinien ausschließlich hochwertige Materialien zu verwenden.