



Rademaker

Specialists in food processing equipment

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



Pizzalinie

Wenn Qualität und Quantität zählen

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

Profitable Pizzaproduktion

Von Pizzaböden bis hin zu lecker belegten Pizzen, von würzigem Fingerfood bis hin zu kompletten Mahlzeiten – wir entwickeln unsere Pizza-Produktionslinien so, dass wir jede von Ihnen gewünschte Pizza effizient herstellen können. Wichtige Aspekte unserer Pizzaproduktionslinien sind hohe Präzision, hohe Kapazität, Flexibilität und ein hygienisches Design. Die Linie eignet sich für die Herstellung von Pizzen in verschiedenen Formen und Größen, vorgegärt oder in der Pizzalinie gegärt, sowie für alternative Produkte und Varianten wie Pizza-Baguette und Pizza-Sticks.

Wir bieten zwei verschiedene Pizzaproduktionslösungen: die Pizzabodenlinie und die Pizzabeleglinie. Beide Linien sind für mittelgroße bis industrielle Bäckereien mit einer Produktionskapazität von 500 kg bis 6.500 kg Teig pro Stunde (Sonderausführung: über 9.000 kg pro Stunde) konzipiert, mit gleichbleibender Produktionsqualität Stunde für Stunde, Tag für Tag und Jahr für Jahr.

Mit diesem Sortiment ist Rademaker als Komplettanbieter einzigartig auf dem Markt, da wir sowohl eine Pizzabodenlinie als auch eine Pizzabeleglinie bieten. Darüber hinaus können wir auch komplette Systemlösungen liefern, einschließlich Misch-, Gär-, Kühl-, Back- und Verpackungsanlagen.

Mehrwert

- ✓ Hohe Flexibilität für verschiedenste Teige und Produkte
- ✓ Einheitliche Teigqualität dank Ausrolltechnologie
- ✓ Effiziente Produktion schneller Wartung, Reinigung und Umrüstung
- ✓ Keine Verschwendung von Topping-Materialien durch vollständiges Recycling
- ✓ Hygienisches Design erfüllt die höchsten Industriestandards
- ✓ Rademaker ist ein Anbieter von Komplettlösungen

All dies führt zu einem hochwertigen Produkt und nachweislich niedrigen Betriebskosten.

Ausrolltechnologie

Rademaker ist ein Spezialist für Ausrolltechnologie. Wir haben uns für die Ausrolltechnologie statt des traditionellen Systems entschieden, da diese Technologie große Vorteile bietet. Das Ausrollen bietet die Gelegenheit eine Vielzahl von Teigsorten in großen Mengen – von „grünem“ bis zu vorfermentiertem Teig - zu verarbeiten. Durch den Einsatz von spannungsfreien Teigausröllern und Lamiertechniken können Sie jede gewünschte Teig- und Pizzastruktur produzieren. Das Ausrollen der Pizza ist die einfachste und kostengünstigste Methode der Pizzaproduktion. Es gibt keinen Teigabfall, da der überschüssige Teig nach dem Schneiden des Produkts in den Kneuter oder Vorschneider (über das Inline-Rework-System) zurückgeführt wird. Mithilfe der Ausrolltechnologie kann auch eine breite Palette von Produkten und Formen in derselben Produktionsanlage produziert werden.



Produkte

Pizza products



Gefrorene Scheibe



Pizzaboden



Amerikanischer Stil



Italienischer Stil



Dünne Kruste



Pizza mit gepresster Kruste



Gepresste Pfannenzpizza



Gefüllte Kruste



Calzone



Frischteig



Rechteckig



Baguette



Verschiedene Größen



Verschiedene Pizzaböden



Pinsa



Quadratisch



Flammkuchen

Pizzabodenlinie

Unsere Pizzabodenlinie rollt den Teig in der gewünschten Stärke aus, ohne dass Öl oder Pfannen benötigt werden. Die Linie kann alle von Ihnen gewünschten Arten von Pizzaböden produzieren. Bei der Entwicklung einer Lösung berücksichtigt Rademaker daher Ihre individuellen Spezifikationen und Anforderungen. Sowohl für ausgerollte als auch für gepresste Pizzen haben wir spezifische, optimierte Lösungen in unserem Angebot. Es können also Pizzen in jeder Form produziert und 100 % der beim Schneiden anfallenden Teigreste wiederverwendet werden.

Die Pizzabodenlinie hat eine Arbeitsbreite von 600 bis 1.600 mm, wobei die Kapazität vom Produkt und der Teigdicke abhängt. Die Linie ist so konzipiert, dass alle Teile zu Reinigungszwecken leicht zugänglich sind. Somit ist nur ein Minimum an Wartungsarbeiten erforderlich.

Gärung

Rademaker stellt auch Gärchränke her, die in die Pizzabodenlinie integriert werden können. Die Schränke können zur Gärung eines kontinuierlichen Teigbandes vor dem Ausstechen und/oder Schneiden des Produkts in die Linie integriert werden, sie können jedoch auch für die Gärung einzelner Teigprodukte eingesetzt werden. Gemeinsam mit Ihnen ermitteln wir, welche Lösung am besten zu Ihnen und Ihren Produkten passt.



Auf dieser Seite ist eine multifunktionale Pizzabasislinie dargestellt, mit der Pizzaboden und Calzone-Produkte hergestellt werden können.



Ausrollkomponenten von Rademaker

Der auf dieser Seite dargestellte Produktionsprozess repräsentiert nur einen kleinen Teil der Möglichkeiten, die unsere Pizzabodenlinie bietet.



1. Teigbandformer: erzeugen homogene und spannungsfreie Teigbänder aller Art mit hervorragender Gewichtskontrolle bei höchster Qualität. Die Teigstruktur bleibt unberührt.



2. Reduzierstationen: reduzieren die Stärke der Teigbänder auf die endgültige Stärke.



3. Gärung: Ermöglicht es dem Teig, seine Struktur und seinen Geschmack zu entfalten.



4. Produktschneiden: Schneiden von Produkten aus den Teigbändern. Mehrere Formen, Größen und Randpressungen sind möglich.



5. Restteigrückführung: der restteig wird zum Teigbandformer zurücktransportiert. Dies bringt unsere Pizza Bodenlinie auf ein höchst effektives und kostensparendes Niveau.



6. Auftragen der Sauce: Die Tomatensauce wird auf den Pizzaböden aufgetragen. Es stehen verschiedene Methoden zur Verfügung, wie beispielweise die Duschkopfauftragung und die Streifenauftragung.

Pizzabeleglinie

Bei den Pizzabeleglösungen von Rademaker handelt es sich um automatisierte Systeme, mit denen Pizzen mit Tomatensauce (oder andere Sauce), Gemüse, Reibekäse, Schinken- und/oder Paprikastücken usw. belegt werden können, in jeder gewünschten Konfiguration. Alle Arten von Belägen und IQF-Materialien (Individual Quick Freezing – Individuelles Schockfrozen) können verarbeitet werden. Das System basiert auf einem modularen Design, das Flexibilität und einen schnellen Produktwechsel gewährleistet.

Das Topping-System verfügt über eine Vielzahl von Gießgeräten und Applikatoren. Das modulare Design der Linien sorgt für Flexibilität und einen schnellen Produktwechsel. Was Reinigung, Wartung und Betrieb anbelangt, sind die Pizzabelegsysteme von Rademaker gemäß den neuesten technischen, hygienischen und technologischen Standards konzipiert.

Streueffizienz

Mit den Streulösungen von Rademaker können eine extrem hohe Genauigkeit und Reproduzierbarkeit sichergestellt werden. Die Systeme sind für eine Vielzahl von Käse- und IQF-Materialien optimiert und ermöglichen so eine bestmögliche Verteilung und Genauigkeit. Algorithmen überwachen die Rückführung von Zutaten, um die Zufuhr zum Applikator zu optimieren.

Durch die Rückführung des verbrauchten Materials und die Steuerung der Linie können neue Zutaten über ein Puffersystem hinzugefügt werden. Dadurch wird ein konstanter Materialfluss geschaffen, sodass der Applikator niemals überfüllt wird. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich nur eine minimale Menge an Streumaterial im Rückführungssystem befindet. Der Algorithmus verfolgt zudem den Fluss der Zutaten durch das System und passt die Mengen an, die dem Applikator erneut zugeführt werden.



Streumethoden

Wasserfall-Streuer



Dieses System gewährleistet eine flexible Produktgröße, da mehrere Pizzaformen und -größen auf demselben System ohne Wechselteile hergestellt werden können. Dieses System bietet höchste Leistung und zuverlässige Streugenaugkeit durch einen innovativen Algorithmus. Zur Rückführung des Streugutes ist ein Rezirkulationssystem integriert.

Zielstreuer



Produktspezifischer Trichtersatz für „indexierte“ Pizzabelegsysteme, bei denen der Rand der Pizza nicht bestreut wird. Dieses System benötigt kein Rezirkulationssystem. Wenn unterschiedliche Größen oder Formen belegt werden müssen, werden Wechselteile benötigt.

Belegkomponenten von Rademaker

Unsere Anlage umfasst folgende Produktionsprozesse:

Auftragen der Sauce



Streuen von Käse



Rezirkulationssystem



Individual Quick Freezing (IQF) Streuer



Rezirkulationssystem



Streuen von Kräutern



Effizienz & Funktionalität

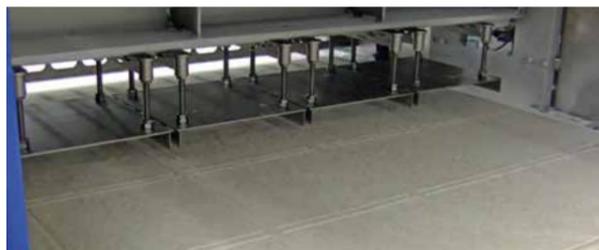
Die Linie ist auf eine hohe Produktionseffizienz ausgelegt. Ermöglicht wird dies durch leicht entfernbare Werkzeuge, eine reduzierte Anzahl von Wechselteilen, austauschbare Bandräumer und Behälter sowie verschiedene Optionen zur Minimierung des Reinigungsaufwands.



Mit dem Unique Fit Tooling werden ein effizienter, fehlerfreier Betrieb und Werkzeugwechsel sichergestellt. Dank der leichten und kompakten Werkzeuge ist die Handhabung und Demontage der Werkzeuge äußerst einfach und kann von einer Person durchgeführt werden.

Flexibilität

Auf der gleichen Produktionslinie kann eine Vielzahl von verschiedenen Pizza Produkten und Formen hergestellt werden. Mit einem Satz verschiedener Schneidwechselwerkzeuge können runde oder quadratische Pizzen, Pizzen mit gewölbtem Rand oder Pizza-Baguettes produziert werden. Alles auf der gleichen Produktionslinie.



Verschiedene Produktformen können mit demselben Schneidmodul und Schneidwechselwerkzeugen produziert werden.

Effizienz

Für eine noch bessere Streugewichtsgenauigkeit wurde der doppelten Wasserfall-Streuer entwickelt. Dieses System besteht aus zwei Streu-Applikatoren. Der erste Applikator führt dem zweiten das Material zu. Auf diese Weise wird eine konsistente und gleichmäßige Belag Verteilung gewährleistet. Es ist sogar möglich, ein Wiegeförderband in dieses System zu integrieren, um eine höchstmögliche Streugenaugkeit sicherzustellen.



Funktionalität

Das gesamte System zeichnet sich durch abgerundete Kanten und vollständig offene Abdeckungen auf beiden Seiten jeder Einheit aus. Dank der optimierten Abstände zwischen den Arbeitsstationen ist eine bestmögliche Zugänglichkeit gewährleistet. Werkzeuge, die an der Maschine befestigt sind, werden mit Abstandsbolzen montiert. Diese haben einen Mindestabstand von 1 Zoll (25,4 mm), um eine optimale Reinigung zu gewährleisten. Leichtgewichtige Sicherheitsabdeckungen mit zusätzlichen Griffen ermöglichen eine ergonomische Bedienung.



Das offene Design sorgt für eine gute Übersicht und eine schnelle Produkteinrichtung.



Eliminierung von Fallhöhen: Durch die Minimierung der Transporthöhe in der gesamten Produktionslinie ergibt sich ein stabiles und spannungsfreies Teigband.

Hygienisches Design

Die Pizzalinie wurde gemäß den höchsten Hygienestandards von Rademaker konzipiert. Diese Richtlinien leiten sich unmittelbar von verschiedenen hohen Hygiene- und Reinigungsstandards wie z. B. dem GMA-Standard und EHEDG-Empfehlungen ab. Dank des ausgezeichneten Oberflächenfinishes der Maschinen, geneigter Oberflächen, abgerundeter Rahmen, FDA-zugelassener Materialien, minimierter Scharniere und Schrauben sowie zahlreicher anderer Elemente wird die Linie den höchsten industriellen Hygieneanforderungen gerecht. Vertiefungen, Hohlräume und tote Ecken werden beseitigt. Das offene Design ermöglicht eine einfache Reinigung, ohne die Sicherheit des Bedieners zu beeinträchtigen. Riemenheber und einziehbare Riemenspanner schaffen genügend Platz für Reinigung und Inspektion.

Neben einer einzigartigen Produktqualität und einem Kontaminationsrisiko, das gegen Null geht, führen die obigen Verbesserungen insgesamt zu einer kürzeren Reinigungszeit, längeren Produktionszeiten und einem deutlich verringerten Wartungsaufwand. Selbstverständlich ist diese neue Produktionslinie von Rademaker vollständig für die Nassreinigung konzipiert und zugelassen, die Rademaker vor über 25 Jahren in der Branche eingeführt hat.



Um die Rollen der Reduzierstationen so sauber wie möglich zu halten, werden verschleißfeste Rollenabstreifer eingesetzt.



Die Ansammlung von Schmutz und Staub wird durch den Einsatz von Abstandsbolzen reduziert.



Offene Abdeckungen auf beiden Seiten der Maschine.

Hygienischer Betrieb

Der hygienische Betrieb wird durch den Einsatz von Lagern mit Lebensdauerschmierung oder ungeschmierten Lagern in der gesamten Produktzone sichergestellt. Motoren mit Direktantrieb sind weitestgehend außerhalb der Produktzone angeordnet. Alle Motoren enthalten für Lebensmittel zugelassene H1-Schmierstoffe, weshalb kein Risiko von Schmierstoffverunreinigungen besteht. Außerhalb der direkten Produktionszone kommen abgedichtete Lager zum Einsatz, die während des Produktionslaufs oder danach geschmiert werden können.

Um die Rollen der Reduzierstationen so sauber wie möglich zu halten, sind sie mit verschleißfesten Rollenabstreifern ausgestattet, die nach der Durchführung umfangreicher Tests ausgewählt wurden. Um eine leicht zu reinigende Oberfläche der Maschine zu erzielen, ist sie mit abgerundeten Kanten, Rohren, Kanälen, abgewinkelten Oberflächen und einem glatten Oberflächenfinish (Ra <0,8) in der Produktionszone ausgestattet.



Kundenzufriedenheit hat höchste Priorität

Dank über 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**
- ✔ **Kundenschulung**
- ✔ **Vorbeugende und korrigierende Wartung**
- ✔ **Ersatzteile**
- ✔ **Upgrade, Überholung & Optimierung**

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



Kontinuierliche Verbesserung und Innovation

Auf der Suche nach Perfektion arbeiten wir ständig daran, unsere Produktionslinien zu optimieren. Die Rademaker-Pizzalinie wurde unter Berücksichtigung der neuesten Hygiene- und Designstandards entwickelt. In Culemborg ist ein engagiertes Produktteam dafür verantwortlich, die hohe Qualität unserer Pizzaproduktionslinie zu gewährleisten. Im Rademaker Technology Centre steht ihnen eine Produktionslinie zur Verfügung, um Tests und Innovationen durchzuführen. Dadurch können wir die Leistung verbessern, die Produktqualität steigern und an der Spitze der neuesten technologischen Standards auf dem Markt bleiben, um sicherzustellen, dass unsere Kunden nur das Beste erhalten. Unser kontinuierliches Verbesserungsprogramm, kombiniert mit dem Feedback unserer Kunden, verbessert die Maschinenleistung im Betrieb und vereinfacht Produktwechsel, Reinigung, Hygiene und Wartung.



Fortschrittliches und benutzerfreundliches Steuerungssystem



Besonderes Augenmerk wird auf die Benutzeroberfläche des 22-Zoll-Touchscreens gelegt. Seine Position kann mühelos an die bevorzugte Arbeitshöhe angepasst werden. Die Steuerungsplattform ermöglicht nahtlosen OMAC-basierten Datenaustausch mit angrenzenden Drittanbietersystemen. Fortschrittliche Datenverarbeitung befähigt zur Echtzeitüberwachung und Feinabstimmung der Anlageneffizienz.

Ein schneller Start und minimierter Mehlverbrauch werden durch die Kombination von Prozess- und Rezeptinformationen erreicht. Das bestehende Kaskadensystem, zusammen mit der automatischen Bandgeschwindigkeitsanpassung (DDIC/ Dough Loop), ist vollständig in das Gesamtdesign der Maschine integriert. Das fortschrittliche Steuerungssystem verfügt über vollautomatische Geschwindigkeitsanpassungen, wodurch die verschiedenen Sektionen unabhängig voneinander arbeiten können. Während der letzte Teigabschnitt des Produktionslaufs am Ende der Linie verarbeitet wird, ist der Anfang der Linie bereits für die Reinigung oder den nächsten Produktionslauf bereit. Für höchsten Komfort ist eine optionale iPad-Steuerung verfügbar, die eine Fernbedienung von jedem Punkt der Produktionslinie aus ermöglicht.



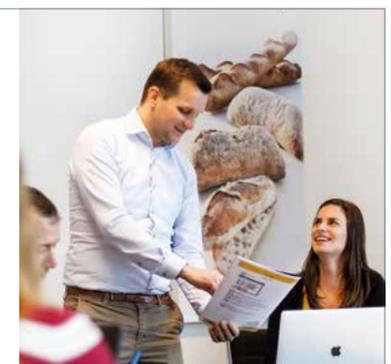
Unternehmensinterne Produktion

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.



Entdecken Sie die Rademaker Academy

Effiziente Produktion und Rentabilität hängen von qualifizierten und geschulten Bedienern ab. Wir verstehen die Bedeutung davon. Aus diesem Grund hat Rademaker die Rademaker Academy ins Leben gerufen – eine umfassende Ressource für kontinuierliche Schulungen, um den Rademaker-Prozess unserer Kunden ein Leben lang zu unterstützen. Die Schulungen werden von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt – jedes Schulungsprogramm ist anpassbar und wird individuell auf Ihre Erwartungen, Bedürfnisse und Ihr Rademaker-System zugeschnitten.



System integration

Unsere Abteilung für Systemintegration entstand aus dem Wunsch unserer Kunden, Rademaker die Kontrolle und Verantwortung für einen Teil oder das gesamte Bäckereisystem zu übertragen. Der Vorteil dabei ist, dass unsere Kunden von Rademakers jahrzehntelanger internationaler Erfahrung in der Backbranche profitieren können, während sie sich auf ihr Tagesgeschäft und ihr Kerngeschäft konzentrieren. Unser Ansatz der Systemintegration besteht darin, für jeden einzelnen Bereich einer Produktionsanlage die besten Lösungen zusammenzuführen. Dem Kunden wird eine schlüsselfertige Lösung bereitgestellt, die die Rademaker-Produktionslinie mit einer Vielzahl von Zusatzprodukten und -systemen integriert, darunter Silos, Mischanlagen, Handhabungsgeräte, Produktträger von der Teigvorbereitung bis zu anderen Prozessstufen, Gärchränke, Öfen und Gefriersysteme.

