

Maßgeschneiderte Lösungen

Wir bieten auch spezielle Depositionslösungen an, die eine perfekte Verarbeitung Ihrer spezifischen Anforderungen ermöglichen. Zum Beispiel ein Schokoladen-Zahnrad-Deponiergerät, eine maßgeschneiderte Lösung zur Verarbeitung echter Schokolade. Ein weiteres Beispiel sind die verschiedenen verschiedenen Arten von einzigartigen Gießdüsen und Formen, die den spezifischen Kundenanforderungen entsprechen. Mit unseren maßgeschneiderten Lösungen ist praktisch alles möglich!



Technologische Unterstützung

Unser Rademaker Technology Centre (RTC) ist Ihr idealer Partner im Bereich der Produktentwicklung und -beratung. Hier beginnt der Entwicklungsprozess. Das RTC verfügt über mehrere Produktionslinien für jedes Bäckereiprodukt. Die Räume sind klimatisiert, so dass die Produktionssituation unserer Kunden so genau wie möglich nachgeahmt werden kann. Die Teigtechnologien von Rademaker entwickeln das von Ihnen gewünschte Produkt. Schließlich wird dieses Produkt in eine Rademaker-Produktionslinie umgesetzt.



Technologie-Know-how ist entscheidend für die erfolgreiche Installation einer Produktionslinie und den Beginn des Produktionsprozesses. Oft mangelt es an detailliertem Wissen über die Bedienung der Produktionslinie und die Teigverarbeitung, was zu Problemen führen kann, die sich auf die Gesamtkosten und die Markteinführungszeit auswirken. Aber auch die Rohstofflieferanten, die sehen, dass sich die traditionelle Bäckereiindustrie immer mehr auf neue Technologien und automatisierte Produktionsmethoden verlagert, benötigen mehr Wissen. Aus diesem Grund wurde die Rademaker Academy ins Leben gerufen. Ziel ist es, das Wissen über das Bäckerhandwerk durch Aus- und Fortbildung zu erhalten und weiterzugeben.

Dienstleistung

Rademaker unterstützt Ihren Produktionsprozess auf jede erdenkliche Weise, 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. Wir bieten ein umfassendes Serviceangebot, das alle system- und prozessbezogenen Fragen während der gesamten Lebensdauer Ihrer Rademaker-Maschinen abdeckt.

- ✓ 24/7 Service Helpdesk
- ✓ Kundens Schulung
- ✓ Ersatzteile
- ✓ Vorbeugende und korrigierende Wartung
- ✓ Upgrades, Überholung und Optimierung

Auf der Grundlage von 40 Jahren Rademaker-Know-how gelten unsere Produktionslinien als Sublimation der im Laufe der Zeit gesammelten technologischen Spitzenleistungen, die zu einer hohen Produktqualität bei geringstmöglichen Betriebskosten führen!

Rademaker

Specialists in food processing equipment

VERTRIEBSBÜRO

Koblenz, Deutschland
T +49 261 98 8371 20
info@rademaker-deutschland.de
www.rademaker.com

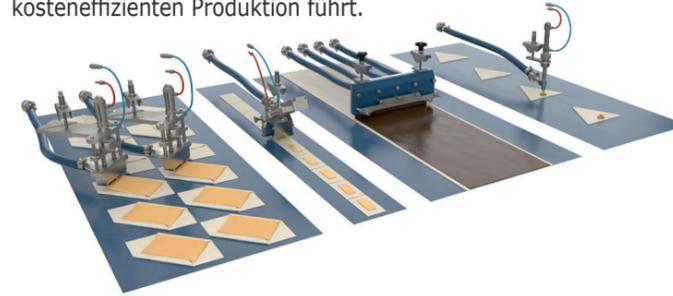


Rademaker

Specialists in food processing equipment

Einzahler Schnell, genau, zuverlässig und langlebig

Mit unseren Gießmaschinen können Sie eine große Vielfalt an Füllmaterialien präzise auf Ihre Backwaren auftragen. Alle unsere Gießmaschinen sind nach den hohen Rademaker-Standards konstruiert. Diese garantieren hervorragende Zuverlässigkeit, Langlebigkeit, Hygiene, einfache Reinigung und Wartung. Darüber hinaus sorgen wir dafür, dass unsere Gießmaschinen eine erstklassige Genauigkeit und ein hervorragendes Produktgewicht erreichen, was zu einer äußerst kosteneffizienten Produktion führt.



Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, unsere Gießmaschinen als eigenständige Einheiten zu erwerben, was Ihnen noch mehr Flexibilität in Ihrer Produktion bietet.

Mohno Pump Depositor



Unser Mohno Pump Depositor bietet eine breite Palette an Dosiermöglichkeiten. Er kann in Punkt-, diskontinuierlichen oder kontinuierlichen Streifen dosieren. Dieses System bietet eine hohe Ablagegenauigkeit durch die individuelle Mengensteuerung pro Reihe. Die Kombination aus Förderschnecke Die Kombination aus Schnecke und Mohno-Pumpe ermöglicht das Ablegen von Materialien, die Gemüse- und Fruchtstücke enthalten.

Jede Reihe wird einzeln angetrieben und gesteuert. Es ist das flexibelste Absetzgerät auf dem Markt und bietet die größte Auswahl an Absetzmöglichkeiten:

- ✓ Schaufeln im Trichter für optimierte Beschickung
- ✓ Temperaturgesteuerter Trichter
- ✓ Kein-Produkt-Nicht-Füll-System



Kolbendepositor

Dieses volumetrische Gießgerät ist für die Spot-Deponierung in ein- oder mehrbahniger Ausführung konzipiert. Die Genauigkeit kann nicht besser werden, da es sich um das präziseste Gießgerät auf dem Markt handelt. Besonders geeignet für Kuchen- und Muffinteig sowie für Füllungen mit großen Obst-, Gemüse- und Fleischstückchen. Das Gießvolumen ist durch Veränderung der Hublänge der Kolben leicht einstellbar. Der Gießer ist mit einer SPS und einem Touchscreen ausgestattet. Eine Vielzahl von Optionen kann je nach Anwendung hinzugefügt werden:

- ✓ Servogesteuerte Volumenverstellung
- ✓ Pneumatic agitator in the hopper to keep fillings homogenous
- ✓ Hublängenverstellung pro Reihe
- ✓ Einzeln betätigte Kolben für "kein Produkt - keine Ablage"

Es handelt sich um ein äußerst genaues Dosiergerät, das für eine breite Palette von Füllungen geeignet ist.



Es steht eine breite Palette von Gießdüsen zur Verfügung, die speziell für Ihre Produktanwendung entwickelt wurden. Unser Zahnrad-Dosierer ist für Reinigungs- und Wartungsarbeiten leicht zu demontieren, da er nur wenige Komponenten enthält. Kundenspezifische Lösungen sind möglich:

- ✓ Temperaturgesteuerter Trichter
- ✓ Hochbelastbare Ausführung
- ✓ Rotierendes Düsensystem
- ✓ Drahtabschneidesystem

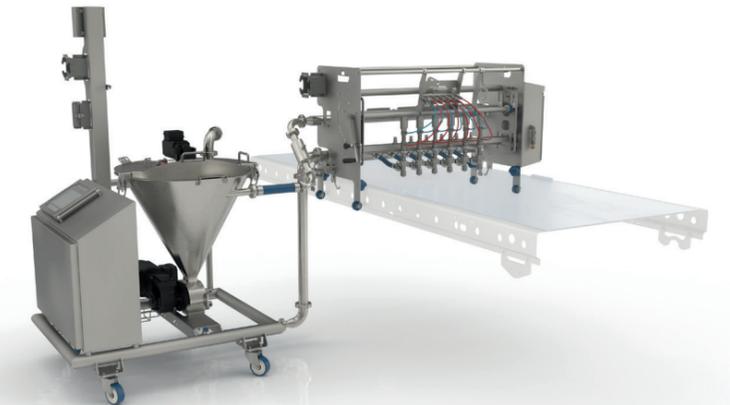
Der Rademaker Zahnradablagetisch gewährleistet lange Produktionsläufe mit höchster Qualität, Genauigkeit und Geschwindigkeit.

Glatte Füllung Depositor

Innovative platzsparende Gießlösung für glatte Füllungen in mehrbahniger Ausführung. Speziell für das Füllen von Croissants mit glatten Füllungen entwickelt, ist dieser Gießer bei hohen Geschwindigkeiten außerordentlich genau und nimmt dabei nur wenig Platz in der Produktionslinie ein. Dies führt zu einem geringeren Ausschuss an Produkten und minimalen Gewinneinbußen für Bäckereien, was letztendlich zu einer hohen Investitionsrendite (ROI) führt.

- ✓ Platzsparendes Design
- ✓ Hohe Geschwindigkeitsleistung
- ✓ Schneller ROI durch außergewöhnliche Genauigkeit
- ✓ Ergonomische Bedienung

Der Trichter kann dank seiner ergonomischen Höhe leicht nachgefüllt werden. Die Reinigung ist ebenso einfach und schnell. Zusätzlich kann der Trichter mit einem Abstreifer/Rührwerk für die optimale Beschickung der Pumpe ausgestattet werden. Optional: Der Depositor kann auf einer Universal Pastry Line verwendet werden, wie auf dem Bild zu sehen.



Zahnradeinleger

Eine schnelle, präzise und flexible Lösung für das punktuelle, streifenförmige und kontinuierliche Auftragen einer breiten Palette unterschiedlicher Materialien, von belüfteter Creme bis hin zu Mandelpaste und Waffelteig. Ein Satz frequenzgesteuerter Zuführwalzen sorgt für einen gleichmäßigen, konstanten Materialfluss zu den servogetriebenen Zahnrädern. Durch diese exakte Steuerung wird eine hohe Gießgenauigkeit erreicht.



Benutzeroberfläche und Steuerelemente

Alle Gießmaschinen sind mit einer integrierten Steuerung ausgestattet und verfügen über ein benutzerfreundliches HMI-Bedienfeld zur Regelung der verschiedenen Rezept Einstellungen. Auch die Pumpen sind mit einer HMI ausgestattet, sodass die Steuerung entweder über die Leitung oder direkt von der Pumpe aus erfolgen kann.