



Rademaker

Specialists in food processing equipment



Línea de panificación

Descubra la producción eficiente de panes de alta calidad

Nuestro pan de cada día

En Rademaker, hemos conseguido convertir la tradición en líneas de producción robustas y vanguardistas para la panadería industrial. Gracias a nuestro profundo conocimiento de las variedades de pan de todo el mundo, hemos utilizado nuestra vasta experiencia para crear la solución definitiva: una línea diseñada para producir una amplia gama de panes, desde masas blandas hasta masas altamente hidratadas, masas previamente fermentadas, masas orgánicas y masas firmes.

Nuestra innovadora línea de producción le permite anticiparse a las necesidades futuras de sus clientes. Su inigualable diseño modular permite cambios rápidos de producto y ampliaciones personalizables. Esto se traduce en resultados óptimos en términos de calidad del producto y rentabilidad de la inversión. Por último, el enfoque en la optimización de ingredientes y la reducción de residuos garantiza la máxima eficiencia y sostenibilidad en todo el proceso de producción.

Únase a nosotros en la vanguardia de la industria panadera y abra posibilidades ilimitadas para su panadería.

TECNOLOGÍA DE LAMINACIÓN

Rademaker está especializada en tecnología de laminación y puede manipular una amplia gama de tipos de masa. El proceso comienza con la producción de una lámina continua de masa, a la que luego se da forma hasta obtener el producto final. Gracias a nuestra tecnología de procesamiento de masas sin estrés, podemos conseguir una gran variedad de texturas y estructuras de pan. Nuestro innovador concepto permite combinar a la perfección tipos de pan tradicionales y artesanos, todos ellos producidos en un único sistema de extrusión, formado y calibrado.

Valor añadido: calidad superior

- ✓ Calidad constante de la masa gracias a nuestras continuas mejoras
- ✓ Mayor flexibilidad porque nuestro sistema puede manejar una amplia variedad de masas y productos.
- ✓ Capacidad para procesar masa altamente hidratada: se puede procesar masa que contenga hasta un 90% de agua.
- ✓ Pesos y longitudes precisos
- ✓ Proceso de producción eficiente

Todos estos valores se traducen en una reducción demostrada del coste de propiedad.

El corazón y el alma de nuestra línea de pan

Tras la fase de amasado, la masa se procesa en un cabezal, una etapa crucial en la que los bastones de masa se transforman en una cinta continua. Rademaker se distingue de sus competidores gracias a sus dos sistemas de preformado probados y sin rival: el DSS y el DPS. Estos sistemas destacan en el procesamiento de masas altamente hidratadas, hasta un 90% de agua.

Nuestra innovadora tolva dinámica transporta la masa de forma controlada, manteniendo la forma lineal y la consistencia de los trozos de masa. Sensores y cintas independientes guían cuidadosamente las piezas de masa hasta la laminadora, garantizando la precisión del tamaño y el peso. El peso y la longitud son excepcionalmente precisos, lo que da como resultado una lámina de masa más estable y consistente y, en última instancia, productos horneados de alta calidad. Además, este proceso único conserva la estructura original producida durante el amasado.

Formadora de masa con mezcladora doble (DSS) para una producción totalmente industrial

- Para una producción totalmente industrial
- De 1.000 a 6.000 kg por hora
- Adecuada para masa firme y líquida
- Anchura de trabajo de 250 mm a 550 mm
- Fácil manejo y acceso para limpieza (higiene)



Calibrador dinámico (DPS) para una configuración de línea compacta

- 500 a 1.200 kg / 1.102 a 2.645 lbs por hora
- Incluye una unidad de reducción para ahorrar espacio en el suelo
- Aperturas ajustables para cintas gruesas y finas (flexibilidad)
- Anchura de trabajo reducida, 250 mm y 300 mm
- Adecuada para masas firmes y líquidas
- Adecuada para masas pequeñas y altas de



Libere la pluralidad del pan

Nuestra estructura modular ha revolucionado la elaboración del pan, permitiéndole producir sin esfuerzo una diversa gama de panes con sólo intercambiar los módulos. Centrados en la calidad superior, nuestros equipos permiten elaborar una amplia gama de recetas, entre las que se incluyen panes muy hidratados, bajos en sal, ecológicos, sin gluten, fermentados, de masa madre, de masa madre, de biga y de masa esponjosa. Esta familia de recetas abre un mundo de posibilidades, permitiéndole ofrecer una impresionante gama de productos de pan y estructuras de miga.



TRABAJAR A LA PERFECCIÓN

Creemos que una buena receta y una elaboración cuidadosa son la clave de una calidad superior. Nuestra línea de panificación se ha diseñado meticulosamente para adaptarse a multitud de recetas, garantizando una calidad constante y un sabor exquisito. Tanto si desea producir panes de molde con una estructura de miga fina y uniforme como panes artesanos con texturas ligeras, auténticas y abiertas, nuestra línea está equipada para satisfacer estas necesidades específicas. Descubra las incomparables capacidades de procesamiento de masa que garantizan unos resultados excepcionales.

Panes cortados



Panes moldeados



Hojaldre



Pan de miga



Pan sin gluten



Variedad y versatilidad

Con capacidades que van de 500 kg a 6.000 kg de masa por hora, nuestra línea garantiza una producción constante día tras día, año tras año. Con una gama de módulos móviles innovadores y versátiles, puede colocarlos fácilmente en cualquier orden para optimizar su producción y maximizar la eficiencia. Confíe en Rademaker para encontrar la solución perfecta, incluso si eso significa desarrollar un módulo específico para usted. Permítanos llevar su negocio a nuevas cotas.



El proceso de laminación

El proceso de laminación en nuestra línea se define por las siguientes etapas:



Opción: los recortes se transfieren directamente a la extrusora mediante un sistema de reciclaje en línea. No se pierde masa durante el proceso.



1. Preformado de la masa: genera una cinta de masa no tensada, de cualquier tipo, con un excelente control del peso y una calidad óptima.



2. La primera reducción del espesor de la masa se realiza mediante un Quick reductor. Gracias a nuestros rodillos antiadherentes, podemos procesar tipos de masa con altos índices de hidratación.

Diferentes procesos de conformado

Los procesos de producción presentados en esta página son sólo una fracción de las posibilidades que ofrece la línea Rademaker:

Corte en anchura



Cinta de distribución



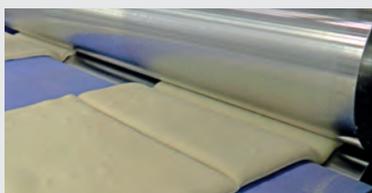
Módulo de pesaje



Corte del producto



Unidad de desgasificación para estructuras

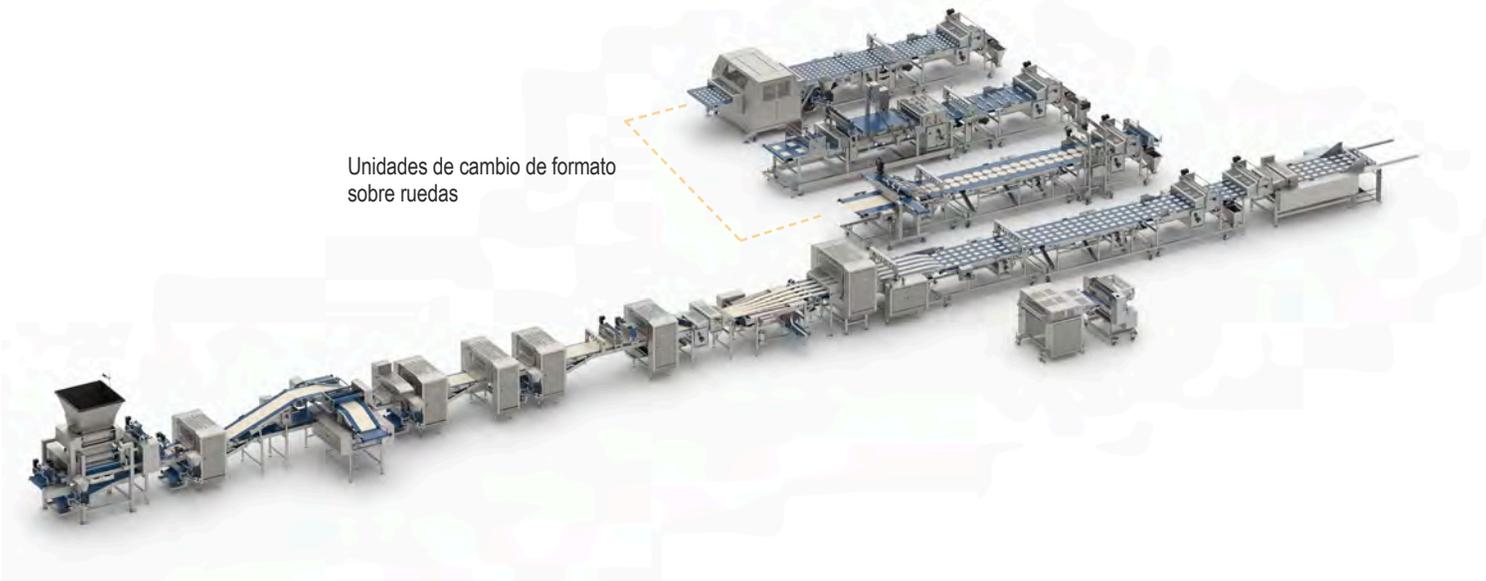


Decoración (superior e inferior)

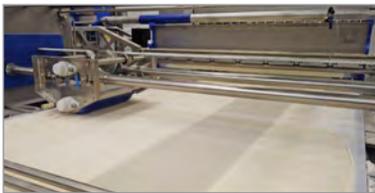


Flexibilidad y longitud de línea

Nuestra línea de panificación se caracteriza por su flexibilidad. Hay muchas opciones de configuración, y los módulos se pueden intercambiar rápida y fácilmente. La filosofía de Rademaker es hacer líneas de producción funcionales lo más cortas posible. Con esta idea en mente, la longitud se ha reducido en más de dos metros en comparación con las líneas de primera generación, lo que permite ahorrar espacio y aumentar la producción por metro cuadrado.



Sistemas de carga de placas



3. El calibrador transversal reduce el grosor de la masa y aumenta su anchura. Compensa la reducción unilateral de los calibradores.



4. La banda de masa se reduce a su espesor final a medida que pasa por los rodillos de la(s) calibradora(s).



Nuestros sistemas de carga de placas son capaces de cargar con precisión productos en bandejas de homeado, placas de horno, acopladores, moldes de homeado o cintas transportadoras. Hemos desarrollado varios sistemas para ofrecer una solución a cada situación específica.

(Pre-) conformado



Atornillado



Conformado estático



Moldeado especial



Módulo de pan



Módulo "twist" de 4 piezas



Eficiencia y funcionalidad

Toda la línea de producción de pan está diseñada para lograr una alta eficiencia de producción. Esto es posible gracias a herramientas extraíbles que se cambian rápida y fácilmente, un reducido número de piezas de repuesto, rascadores y bandejas intercambiables y diversas opciones para minimizar el esfuerzo de limpieza necesario.



El exclusivo software Fit Tooling facilita el uso y el cambio de herramientas. El utillaje, más ligero y compacto, hace que la manipulación y el desmontaje sean un juego de niños, y puede realizarlos una sola persona. No se necesita ningún otro dispositivo para ayudar al operador a cambiar las herramientas.

Sistema de reciclaje de recortes

Los recortes se producen cuando la banda de masa se corta a su anchura final. Este recorte es recogido y transferido directamente a la extrusora por el nuevo sistema de reciclado de masa de Rademaker, que ha sido desarrollado sobre la base de numerosas pruebas y ensayos.

Para obtener una masa de la mejor calidad, es muy importante que los recortes se reintroduzcan debajo de la nueva masa fresca. La opción de reciclado de la masa permite a la línea Rademaker alcanzar unos niveles de eficacia y economía inigualables. Al integrar perfectamente el sistema de reciclaje, maximizamos el uso de los recursos y minimizamos los residuos, lo que se traduce en una importante eficiencia operativa.



Rendimiento de formado excepcional

Cuando se trata de producir panes con forma, la mesa de formado Rademaker destaca por su excepcional rendimiento. Hemos mejorado aún más su rendimiento priorizando la facilidad de limpieza y el cambio rápido, gracias a una accesibilidad óptima desde ambos lados.

Para garantizar un funcionamiento seguro, hemos introducido una función de manejo a dos manos. Esto permite que un solo operario mueva la cinta superior de forma eficaz y ergonómica, mejorando enormemente la eficacia del cambio.



La solución redondeadora Premier

La redondeadora convierte piezas de masa rectangulares en bolas de 100 a 800 gramos de peso cada una. Las capacidades oscilan entre 1.100 kg/h y 1.800 kg/h. Para capacidades superiores, podemos aumentar la producción instalando una redondeadora doble o triple. Nuestra redondeadora puede manejar masas de larga fermentación para panes artesanos redondos y sabrosos, así como masas firmes para panecillos redondos y blandos. Para reducir los tiempos de cambio de formato, podemos ofrecer nuestra redondeadora en un chasis móvil.



VER EL VÍDEO
Peletera en
producción

Decore sus panes con la herramienta de marcado

¿Le gustaría ampliar su gama de productos? Gracias a nuestra herramienta de marcado, puede aplicar diferentes decoraciones a sus panes. Instale la herramienta en su línea



y aumente fácilmente la variedad de sus productos de forma eficaz y coherente. La herramienta de marcado es adecuada para bollos cuadrados y redondos.



VER EL VÍDEO
Herramienta de marcado

Revolucione su producción con nuestro sistema de pesaje en línea

Nuestro sistema de pesaje en línea está diseñado para mejorar la precisión del peso del producto en un flujo de producción continuo. Su diseño mecánico no sólo cumple los últimos requisitos del mercado, sino que además ocupa poco espacio.

Este sofisticado sistema de pesaje es versátil, capaz de medir con precisión todo tipo de masas y adaptarse a diferentes longitudes de producto.

Nuestros controles de software de última generación ofrecen una función revolucionaria: la corrección automática del peso mientras se mantiene una velocidad constante de la carrera de la guillotina. ¿El resultado? Longitudes de producto uniformes que pueden aplicarse sin problemas a productos cortados, atornillados y moldeados.

Descubra un nuevo estándar en precisión y eficacia con nuestro sistema de pesaje en línea de última generación.



Nuestro compromiso con la funcionalidad

Para mejorar la funcionalidad, nuestro sistema incorpora bordes redondeados y capós de apertura total en ambos lados de cada unidad. Al optimizar el espacio entre los puestos de trabajo, garantizamos la mejor accesibilidad y visibilidad posibles del proceso.

Las herramientas acopladas a la máquina se montan sobre separadores, garantizando una distancia mínima de 2,5 cm para la limpieza. Damos prioridad a la seguridad instalando cerraduras, mientras que las cubiertas de seguridad ligeras con asas adicionales garantizan un funcionamiento ergonómico.



Eliminación de las alturas de caída: al minimizar la altura de transporte en toda la línea de producción, conseguimos una lámina de masa estable y relajada.



Un diseño abierto con una visión clara del proceso permite preparar el producto rápidamente y optimizar los procedimientos.

Diseño higiénico

Notre ligne de panification est conçue selon les normes. Nuestra línea de pan está diseñada de acuerdo con las normas de higiene más estrictas de Rademaker Sigma. Estas directrices se derivan directamente de varios requisitos de higiene y limpieza muy estrictos, como la norma GMA y las recomendaciones EHEDG. Para obtener más información, puede descargar nuestro folleto sobre diseño higiénico.



Diseño higiénico
Descargar folleto

¿Por qué Rademaker?

La satisfacción del cliente ante todo

Basadas en 40 años de experiencia de Rademaker, nuestras líneas de producción subliman la excelencia tecnológica acumulada a lo largo del tiempo, lo que se traduce en una alta calidad del producto al menor coste de propiedad posible.

Asistencia 24/7

Rademaker ofrece a sus clientes asistencia técnica 24 horas al día, 7 días a la semana. Nuestro servicio no termina con la entrega e instalación de su línea de producción. Podemos proporcionar una gama completa de servicios para cubrir todos los sistemas y problemas relacionados con el proceso durante toda la vida operativa de la máquina.

- ✓ Servicio de asistencia 24/7
- ✓ Formación del cliente
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo
- ✓ Piezas de repuesto
- ✓ Actualizaciones, reacondicionamiento y optimización

Apoyo tecnológico en el RTC

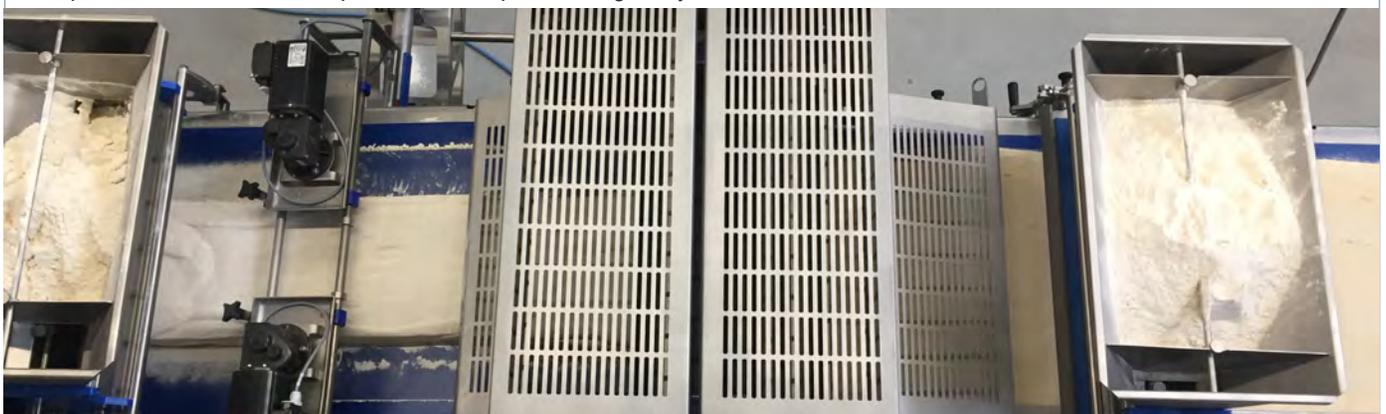
El desarrollo de su línea comienza en el Centro Tecnológico Rademaker (RTC), donde los conceptos de producto se transforman en líneas de producción Rademaker. El laboratorio está equipado con varias líneas piloto capaces de procesar una amplia gama de productos de panadería, incluyendo pan, hojaldre, croissants, pizzas, panes planos, donuts, productos sin gluten y productos especiales. El RTC en pocas palabras:

- Pruebas, desarrollo de productos y demostraciones
- Experiencia y conocimientos mundiales a su disposición
- Técnicos especializados a su disposición
- Salas de pruebas climatizadas



Mejora continua e innovación

Nuestra búsqueda constante de la perfección nos lleva a mejorar constantemente el rendimiento de nuestros equipos. Conforme a las últimas normas de higiene y diseño, la línea de panadería Rademaker encarna la excelencia a la vanguardia de la tecnología. En Culemborg, nuestro equipo especializado en productos de panadería se encarga de mantener la excelencia de nuestras líneas de producción. En el RTC, tienen acceso a una línea de panificación dedicada a las pruebas y la innovación. Esto nos permite mejorar el rendimiento, aumentar la calidad de los productos y seguir el ritmo de los últimos estándares tecnológicos del mercado, para poder garantizar a nuestros clientes lo mejor. Nuestro programa de mejora continua, junto con los comentarios de nuestros clientes, nos impulsa a mejorar el rendimiento de las máquinas durante su funcionamiento, simplificando los cambios de producto, la limpieza, la higiene y el mantenimiento.



Sistema de control avanzado y fácil de usar



Se ha prestado especial atención a la interfaz de usuario de la pantalla táctil de 22 pulgadas. Su posición puede ajustarse sin esfuerzo a la altura de trabajo preferida. La plataforma de control facilita el intercambio de datos basado en OMAC con equipos vecinos de terceros. El procesamiento avanzado de datos permite supervisar y ajustar la eficiencia del equipo en tiempo real.

La rápida puesta en marcha y la reducción del consumo de harina se consiguen fusionando la información del proceso y la receta. El sistema en cascada existente, junto con el control automático de la velocidad de la cinta (DDIC/Bucle de masa), se integra en el diseño general de la máquina. El avanzado sistema de control incluye ajustes de velocidad totalmente automatizados, lo que permite que las distintas secciones funcionen de forma independiente. Mientras la última cinta de masa del ciclo de producción se procesa al final de la línea, el principio de la línea está listo para la limpieza o para el siguiente ciclo de producción. Para mayor comodidad, el control mediante iPad está disponible como opción, lo que permite el funcionamiento remoto desde cualquier punto de la línea.



Producción propia

Nuestros equipos se someten a un proceso de producción completo en dos instalaciones de última generación. Nuestro compromiso con la calidad se refleja en la experiencia de nuestros artesanos altamente cualificados y en nuestra dedicación a la utilización de materiales de la más alta calidad en todos los aspectos de nuestras líneas de producción.

Descubra la Academia Rademaker

La eficacia y la rentabilidad de la producción dependen de que los operarios estén cualificados y formados. Somos conscientes de su importancia. Por eso Rademaker ha creado la Academia Rademaker, un completo recurso de formación continua para apoyar los procesos Rademaker de nuestros clientes durante toda la vida útil de sus equipos. La formación la imparten formadores cualificados, cada uno con un programa personalizable adaptado a sus expectativas, sus necesidades y su sistema Rademaker.



Sistema de manipulación y soluciones llave en mano

El sistema de manipulación de Rademaker está diseñado para manipular una amplia variedad de productos de panadería para empresas medianas e industriales. La manipulación del producto es suave y eficiente. Se ofrece una gran flexibilidad para procesar muchos productos de panadería diferentes en un único sistema. También podemos ofrecer una solución completa para la producción de pan. Nuestra división de integración de sistemas es el resultado del deseo de nuestros clientes de que Rademaker asuma el control y la responsabilidad de todo o parte del sistema de producción. La ventaja es que nuestros clientes pueden beneficiarse de las décadas de experiencia internacional de Rademaker en panadería mientras se centran en sus operaciones diarias y en su negocio principal.





Estamos presentes en todo el mundo. No dude en ponerse en contacto con nosotros.

SALES OFFICE
Rademaker Limited, UK
T +44 (0)1204 460242

HEAD OFFICE
Rademaker B.V., The Netherlands
T +31 345 543 543

SALES OFFICE
Rademaker Deutschland GmbH
T +49 261 98 8371 20

SALES OFFICE
Rademaker USA, Inc., USA
T +1 330 650 2345

SALES OFFICE
Rademaker France SAS
T +33 247 870 531

SALES OFFICE
Rademaker Italy Srl
T +39 345 527 9508

SALES OFFICE
Rademaker China,
T +86 213 363 4152

¿Su país no está representado por una de nuestras oficinas de ventas? Escanee el código QR para encontrar su contacto



SOCIALS
Puede seguirnos en



Rademaker

Specialists in food processing equipment

www.rademaker.com