

RADINI

by Rademaker



Radini bakkerij oplossingen
Voor enkellaags en gelamineerde deegproducten



WAAR AMBACHT EN AUTOMATISERING SAMENKOMEN

Als u op zoek bent naar flexibele en hoogwaardige deegverwerkingsapparatuur biedt Radini uitstekende oplossingen. We brengen het opschalen van uw productiecapaciteit en het uitbreiden van uw assortiment binnen handbereik. Met Radini heeft u de mogelijkheid om uw productieproces geheel of gedeeltelijk te automatiseren. Indien gewenst kunnen de geautomatiseerde procesfuncties van Radini worden gecombineerd met handmatige processtappen zoals deegtoevoer, het toevoegen van vet, offline rusten en koelen of het vormen van specifieke producten.

Wij begeleiden u graag bij de transitie naar een geautomatiseerd productieproces. Het is onze prioriteit om u te helpen uw ambities te realiseren. Ons doel is om u oplossingen te bieden waarmee u prachtige, hoogwaardige producten kunt maken die de verwachtingen van uw klanten overtreffen.

Radini is onderdeel van Rademaker, een familiebedrijf dat gespecialiseerd is in het ontwikkelen en bouwen van apparatuur voor de voedselverwerkende industrie.



Sinds 1977 heeft Rademaker kennis opgebouwd over bakkerijautomatisering en bakkerijproducten. Het bedrijf is wereldwijd vertegenwoordigd en werkt met vele bedrijven samen.

EEN PRODUCTIESYSTEEM DAT NET ZO VEELZIJDIG IS ALS UW PRODUCTPORTFOLIO!

De configuraties van Radini zijn net zo uitgebreid als uw productportfolio en kunnen met een verscheidenheid aan viennoiserie en croissants overweg: van zoet tot hartig - deeg met of zonder gist -, bladerdeeg en Danish. Of het nu gaat om gestoken, gevouwen, gerolde, of gevulde producten - meer verscheidenheid aan productiemogelijkheden kunt u zich niet wensen. Door tooling eenvoudig aan de lijn te koppelen, kunnen nieuwe producttypes aan uw assortiment worden toegevoegd. Wanneer u handmatige processtappen toevoegt, kunt u uw assortiment nog verder uitbreiden en unieke producten maken.

FLEXIBILITEIT

De lijn kan efficiënt en moeiteloos worden aangepast voor een productwissel.

- Eenvoudig wisselen van productrecepten, opgeslagen in de machine-interface
- Lichtgewicht tooling voor snelle en ergonomische productwissels
- Tooling kan gemakkelijk worden bevestigd en verwijderd van de lijn
- Repeteerbare en consistente eindproducten door eenvoudig instelbare tooling



BEKIJK DE VIDEO
en laat u overtuigen
van onze snelle
geredingswissels

BEDIENINGSGEMAK

De productielijnen van Radini zijn eenvoudig te bedienen met een gebruiksvriendelijke machine-interface. Slimme en intuïtieve lijnbesturing, geautomatiseerde procesfuncties en uitgebreid receptbeheer vormen vast onderdeel van elke lijn.



*Het is de missie van Radini om
bakkers blij maken!*

Verwerkt verschillende deegsoorten

Van enkellaagse tot gelamineerde deegplakken,
De mogelijkheden zijn legio!

UITROLLEN VAN DEEG

De Radini uitrollijn produceert een consistente stressvrije deegplak. Geavanceerde uitrol-functies stellen u in staat om de consistente en hoogwaardige producten te creëren die u wenst.

Het uitrol-proces in het kort

Onze uitrol-systemen verwerken een deegpartij tot een continue deegplak. Desgewenst kan er een deegplak worden gevormd uit handmatig aangeleverde gelamineerde deegblokken.

Door middel van reductiestations wordt de deegplak stap voor stap tot de gewenste dikte gereduceerd. Gedurende het hele proces wordt het deeg voorzichtig behandeld, om schade aan de glutenstructuur te voorkomen. Het resultaat? Een consistente en hoogwaardige deegplak.



BEKIJK DE VIDEO
PIZZA / FOCCACIA
Deeg uitrollen

SCAN MIJ



Radini lijnen zijn uitgevoerd met geavanceerde procesbesturingsfuncties zoals automatische aanpassingen van de deegtoevoer, invoer- en uitvoerregelingen. Deze besturingsfuncties synchroniseren de instellingen van de productielijn voor een optimale, spanningsvrije deegplak. Dit cascade systeem zorgt voor een consistent en hoogwaardig product aan het einde van de uitrol-lijn.

VOORBEELD VAN EEN UITROL-LIJN

Het uitrolgedeelte produceert een enkellaagse deegplak of een gelamineerde deegplak van geprefabriceerde deegblokken. Een minimale deegdikte van 2 mm is mogelijk!



TECHNISCHE GEGEVENS

Deeguitvoer

Tot 1.000 kg/uur

Baan hoogte

900 mm

Maximale werkbreedte

600 of 800 mm

HALF- OF VOLAUTOMATISCH

Lamineren van bladerdeeg en gistdeeg

Het geheim van kwalitatief hoogwaardige viennoiserie en croissants zit hem in het lamineerproces. Lamineren begint met het uitrollen van het deeg en het toevoegen van een continue vetlaag die in de deegplak wordt gevouwen. Deze gevouwen deegplak wordt herhaaldelijk gelamineerd om het gewenste aantal vet/deeglagen te creëren. In de receptstructuur wordt het aantal lagen automatisch aangepast voor ieder individueel product.

Capaciteit

Het aantal gewenste lagen is afhankelijk van de specificaties van uw eindproduct. Verschillende machineconfiguraties bieden diverse lamineermogelijkheden, variërend van 4 tot 256 lagen. Wilt u meer weten over het lamineerproces? Bekijk onze animatie!

Radini-lamineerlijnen zijn ontworpen voor flexibiliteit, de apparatuur kan zowel voor het maken van deegblokken als voor het verwerken van blokken worden gebruikt. Tijdens dit proces is een combinatie van zowel handmatige als automatische processen mogelijk.

Na het uitrol- en/of lamineerproces kunt u:

- Een Radini opmaaklijn toevoegen om uw producten direct te vormen
- De gemaakte deegblokken automatisch op trays laden
- De gemaakte deegblokken handmatig verwerken

Ziet u de mogelijkheden voor u?



BEKIJK DE VIDEO
LAMINEER
ANIMATIE



VOORBEELD CONFIGURATIE

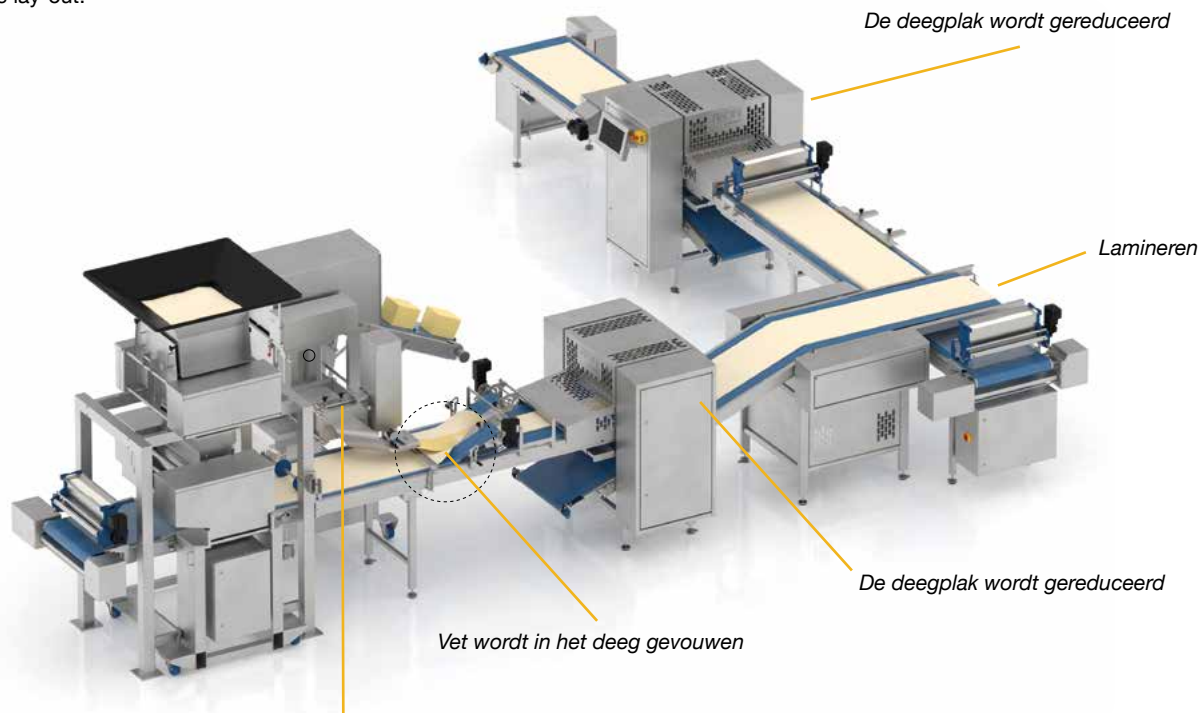
Een ruime keuze aan configuraties biedt tal van mogelijkheden voor uw bakkerij. Van een rechte uitrol-lijn tot een lamineerlijn bestaan uit twee of drie secties: Radini biedt een passende oplossing voor het produceren van de gewenste deegplak.

Twee-sectie lamineermachine voor bladerdeeg

Verwerkt het deeg tot een gelamineerde deegplak van maximaal 8 lagen.

- Mogelijkheid om gelamineerd en niet-gelamineerd deeg op één enkel systeem te produceren
- Geschikt voor het maken van deegblokken, (offline rusten en koelen) en blokverwerking
- Verkrijgbaar in een L-vormige lay-out (rechts of links georiënteerd)

De lamineermachine met drie secties verwerkt deeg tot een gelamineerde deegplak tot wel 256 lagen en is verkrijgbaar in een U-vorm, S-vorm, Z-vorm of rechte lay-out.



RADINI VETPOMP

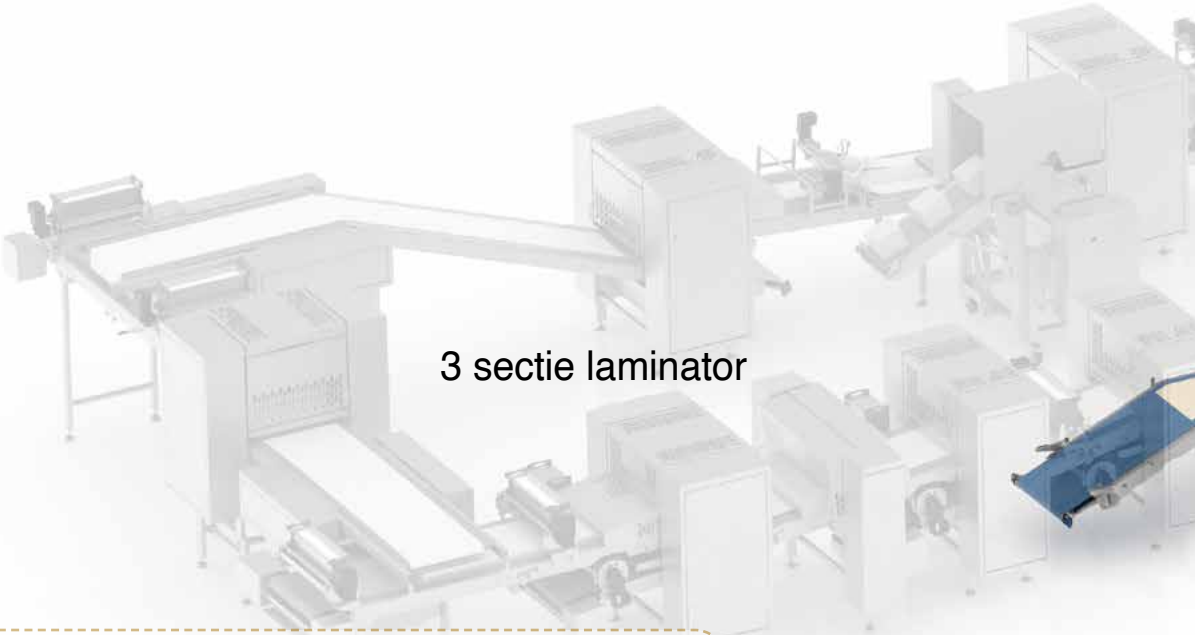
DE AUTOMATISCHE OPLOSSING VOOR HET TOEVOEGEN VAN DIVERSE VETSOORTEN

Het toevoegen van een continue vetplak is een precies proces, omdat het type en de hoeveelheid vet een grote invloed heeft op de smaak van het gebakken product. Daarom is de vetpomp een belangrijke unit als u gelamineerd deeg wilt produceren. De pomp verandert vetblokken in een continue plak. De dikte van deze plak zijn instelbaar.



TOEGEVOEGDE WAARDE:

- Verstelbare opening voor de vettoevoer
- Continue toevoer
- Volledig demonteerbaar voor snelle en eenvoudige reiniging
- Mobiele unit
- Inklapbare transportband



3 sectie laminator

PRODUCTEN VORMEN

We geven u graag een kijkje in de automatische productie van viennoiserie en croissants! Deze brochure laat enkele van de vele mogelijkheden zien die Radini biedt. Naast het uitrollen en lamineren voor een consistente deegplak (zie de voorgaande pagina 's), bieden we een breed scala aan gereedschappen met eindeloze mogelijkheden om mooie en smaakvolle bakkerijproducten te maken!

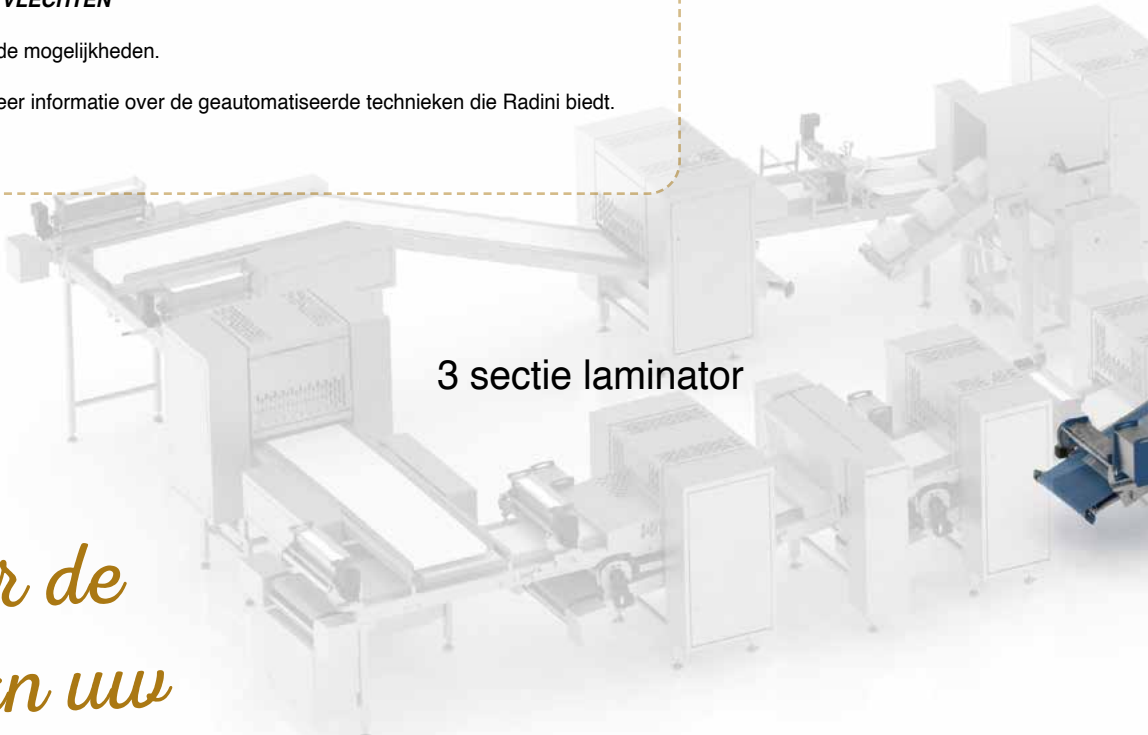
We hebben verschillende tools ontwikkeld om deze processen uit te voeren. Afhankelijk van de vorm van het product wordt de juiste tooling gekozen. Vaak kunt één tool gebruiken om verschillend producten te vormen.

Producten kunnen op verschillende manieren worden gevormd. We spreken van de volgende methoden:

- STEKEN - ROLLEN - VOUWEN - VLECHTEN

Handmatig vormen behoort ook tot de mogelijkheden.

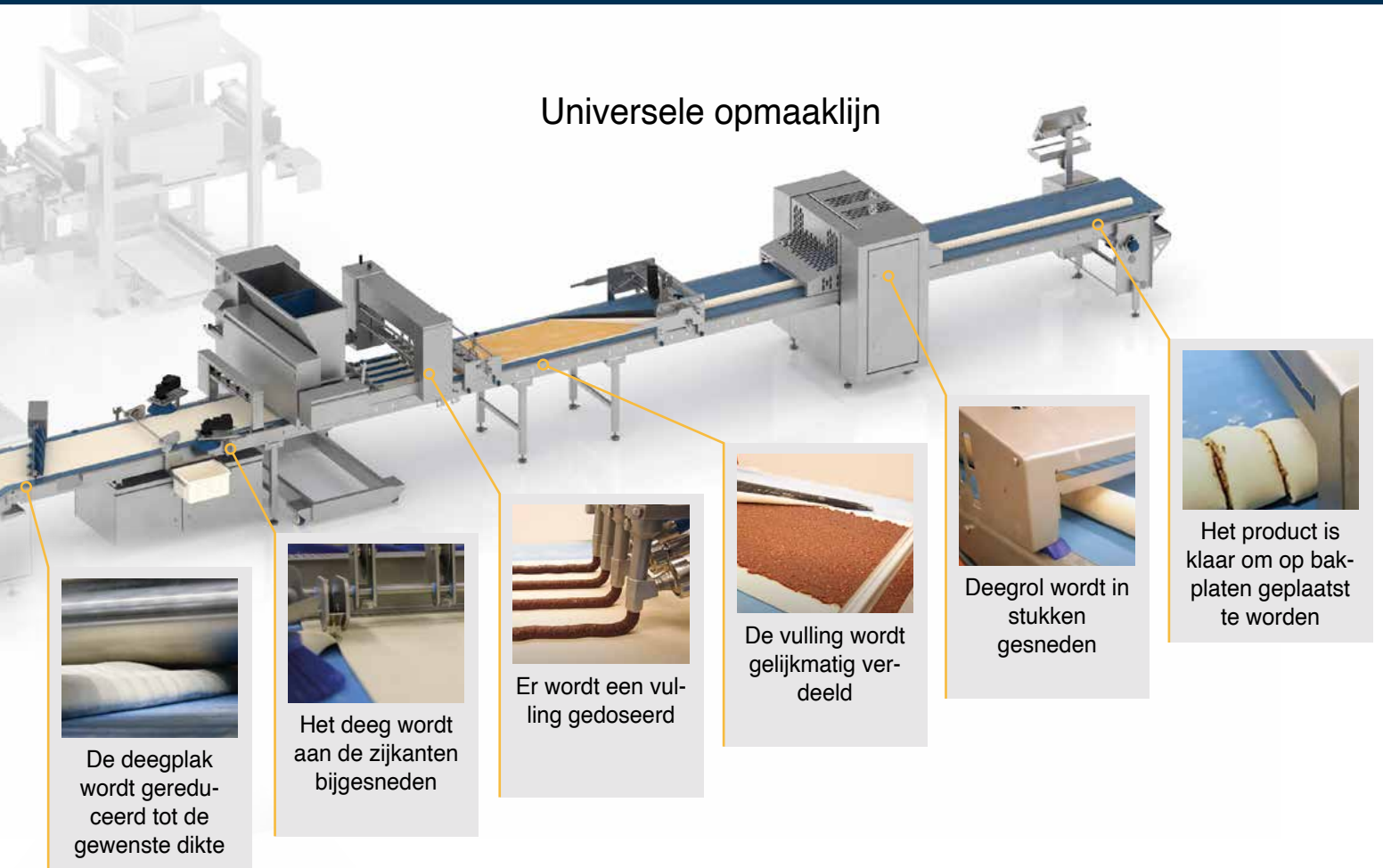
Op de volgende pagina 's vindt u meer informatie over de geautomatiseerde technieken die Radini biedt.



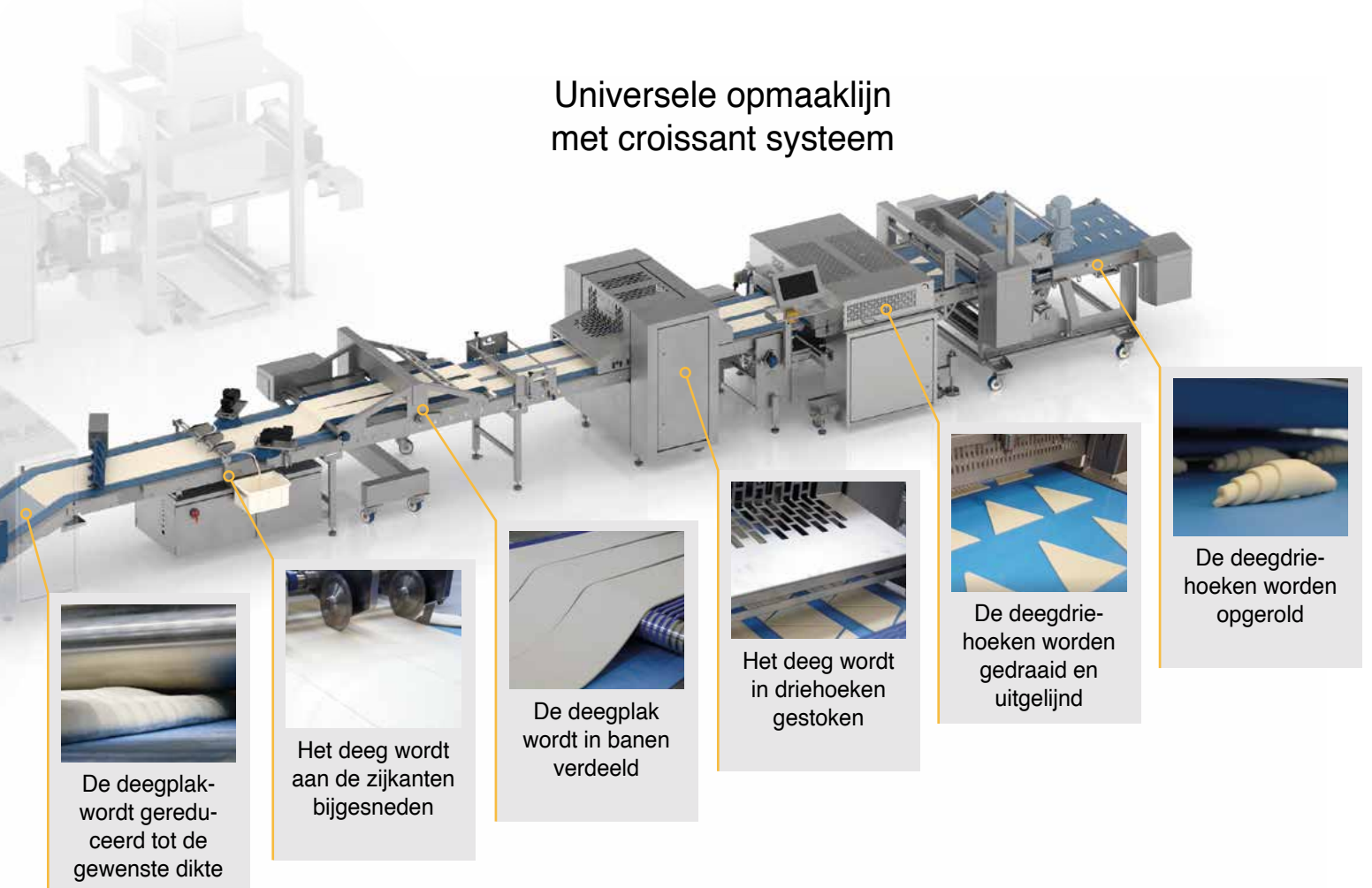
3 sectie laminator

*Produceer de
variëteit van uw
keuze*

Universele opmaaklijn



Universele opmaaklijn met croissant systeem



VULLING EN DECORATIE

DOSEERMACHINES

Voor semi-vloeibare, zoete en hartige vullingen. U kunt een grote verscheidenheid aan vullingen aanbrengen met behulp van onze doseeroplossingen. Het grote voordeel van het gebruik van onze doseermachine is het gegarandeerde, consistente volume.

DOSEER
PATRONEN

STIPPEN

DISCONTINUE
STROKENDOORLOPENDE
STROKENGELIJK-
MATIG
VERDEELD

HANDMATIG



*Automatisch of
handmatig vullen*



TOPPING EN DECORATIE

Onze strooiers kunnen uw producten voorzien van toppings zoals suiker, zaden, rozijnen, chocoladedruppels en nog veel meer! Met Radini is zowel geautomatiseerd als handmatig strooien mogelijk.



Automatisch strooien



Handmatig strooien

GESTOKEN PRODUCTEN

De deegplak kan in verschillende vormen worden gestoken:



Rond



Zeshoek



Driehoek



Vierkant/rechthoek



Vrije vorm

WEES ONDERSCHIEDEND

Is er een product dat typerend is voor uw bedrijf of regio? Of wilt u uw product net even iets specialer maken door in te spelen op het seizoen door middel van een vorm? Wij kunnen een steker maken in de door u gewenste vorm.

Het productieproces in het kort: De deegplak wordt opgesplitst in banen en een guillotine steekt de producten uit. Vulling kan op verschillende momenten tijdens het productieproces worden toegevoegd.



KEY TOOLING:
GUILLOTINE-STEKER



Smaakvolle gestoken viennoiserie



Rolmethoden

Nadat de vulling van uw keuze is toegevoegd aan de deegplak, kan deze in verschillende vormen worden gerold. De vorm van het product bepaalt het benodigde gereedschap.



BEKIJK DE VIDEO

Swirl productie

SCAN MIJ

Varieer door de vulling of dikte van de swirl aan te passen, of voeg een handmatige actie toe om het product vorm te geven.

SWIRL

Typische spiraalvormige producten zijn een koffiebroodje, rozijnenbroodje, cinnamon roll enzovoort.

Het productieproces in een notendop: De deegplak wordt gerold met een conische oproldoorn, waarna deze door de guillotine in gelijke stukken wordt gesneden.



KEY UNIT: CONISCHE OPROLDOORN

BRILVORMIG PRODUCT

Het productieproces in het kort: De deegplak wordt met behulp van twee gespiegelde conische oproldoorns opgerold. Als het deeg eenmaal volledig is opgerold, wordt het door de guillotine in gelijke stukken gesneden.



BEKIJK DE VIDEO

Productie
brilvormig
product

SCAN MIJ



KEY UNIT: CONISCHE OPROLDOORN

GEROLDE PRODUCTEN

Dit product kan gevuld worden met een hartige of zoete vulling.

Het productieproces: De deegbanen worden gerold met behulp van een oprolunit. Als de deegbanen volledig zijn opgerold, wordt deze door de guillotine op de gewenste maat gestoken. Tijdens het proces kan er een decoratieve snede aan het product worden toegevoegd.



BEKIJK DE VIDEO

Productie van
worstenbroodjes

SCAN MIJ



KEY UNIT: KLEINE OPROLDOORNS



Vouwmethodes

De deegplak met vulling kan na het vouwen in verschillende vormen gesneden worden. Vouw het deeg één of meerdere keren om een verscheidenheid aan producten te creëren. Het te gebruiken gereedschap hangt af van het te vormen product.

RECHTHOEKIGE OF VIERKANT

Een voorbeeld van dit product is het amandelbroodje. De bovenste laag kan een decoratiepatroon hebben.

Het productieproces in een notendop: Een decoratiroller zorgt desgewenst voor een versiering in het deeg. Er wordt vulling aangebracht, waarna de deegplak wordt dubbelgevouwen, vervolgens steekt een guillotine de producten op de gewenste grootte.

Vouwmogelijkheden:

- Middenvouw met de vouw boven of onder
- Zijvouw



KEY UNIT: VOUWSTANGEN



SCAN MIJ

BEKIJK DE VIDEO

Productie van
amandelbroodjes



GEVOUWEN EN GESTOKEN

Beschikbare vormen:



Halve
maan



Driehoek



Vierkant/
rechthoek



Vrije vorm/
maatwerk

Het productieproces in een notendop: De deegbaan wordt om de vulling heen gevouwen met behulp van vouwstangen. De guillotine steekt met een steek of mes de gewenste vorm uit. Stekers kunnen worden voorzien van een decoratieve rand, waardoor het product afgesloten wordt en er een mooie productuitstraling ontstaat.

Er zijn verschillende optionele functies, waaronder een systeem dat het 're-work' deeg automatisch verwijderd, dit systeem wordt aanbevolen voor de productie van verschillende product vormen.

KEY UNIT: VOUWSTANGEN, GUILLOTINE STEKER

CHOCOLADE BROODJE

Specifieke vouwtechnieken worden gebruikt om verschillende chocoladebroodjes te creëren; met twee of drie vouwen.

Het productieproces: De deegbanen worden voorzien van een chocoladevulling, dit kan middels een doseermachine of door het handmatig aanbrengen van chocoladesticks. De vouwen omsluiten de chocolade in de kenmerkende vorm van het chocolade broodje. Een guillotine snijdt de producten in de gewenste maat.



Het formaat van de producten is eenvoudig aan te passen. Zo kunt u hetzelfde product maken, maar voor een andere gelegenheid of moment en zo uw assortiment als omzet verhogen.



SCAN MIJ

BEKIJK DE VIDEO
Chocolade broodje



KEY UNIT: VOUWSCHOENEN



*Vouw- en vlechtmethode***VLECHTEN**

Het productieproces in het kort: Een decoratieroller voegt een patroon toe aan de deegplak. De vulling wordt in het midden van de productbanen toegevoegd. Vervolgens vouwt de vlechtunit de bovenkant van het deeg over elkaar. Daarna snijdt een guillotine de producten in de gewenste lengte.



Voeg een topping toe voor een unieke afwerking.

**VOUWEN EN TWISTEN**

Het productieproces in een notendop: De deegplak wordt gevouwen, waarna een guillotine de producten op de gewenste grootte snijdt. Desgewenst kan het gevouwen product met een handmatige twist, draai of knoop tot unieke product gevormd worden.

Zoet of hartig, verschillende vormen? Er zijn veel variaties op dit product mogelijk.



Geef er een persoonlijke draai aan



BEKIJK DE VIDEO

Pizza twist

SCAN MIJ

Handmatig vormen

Als bedrijf wilt u uw klanten zo goed mogelijk bedienen. Dit houdt in dat u moet voldoen aan bestaande behoeften en inspelen op veranderende wensen. Naast bedrijfsspecifieke producten wilt u uw klanten ook graag verrassen met nieuwe innovatieve producten. Misschien wilt u tijdens de feestdagen tijdelijk een bepaald product aan uw assortiment toevoegen. Met Radini heeft u deze vrijheid. Plus de mogelijkheid om te ontdekken, te ontwikkelen en uw eigen stempel op producten te drukken. U bepaalt op welke manier. Wij bieden u de mogelijkheid om automatisering te combineren met handmatige handelingen.



Blijf ontwikkelen

Blijf ontdekken en ontwikkelen!
Radini biedt u de mogelijkheid om dit te doen.

Druk uw stempel

Wees creatief en origineel! Varieer eindeloos met vulling, vorm en afwerking. Dit geeft u tal van mogelijkheden met betrekking tot uw assortiment.



Rademaker is hoofdsponsor van het Nederlands BoulangerieTeam. Samen streven we naar een positieve impact in de bakkerijbranche. De oorsprong onze samenwerking is te vinden in onze gemeenschappelijke interesse in hoogwaardige ambachtelijke producten. Smaak, geur en vorm zijn cruciale factoren voor het continue proces van het verbeteren en ontwikkelen van processen en producten.

CROISSANTSISTEEM

Zoveel landen, zoveel eisen. Elke regio heeft zijn unieke karakteristieken op het gebied van bakkerijproducten, dit geldt zeker voor croissants. Karakteristieken zoals smaak, textuur, vorm en grootte kunnen verschillen! Met Radini kunt u op een consistente manier croissants maken in verschillende vormen en maten, gevuld of ongevuld.

MODULAIRE OPLOSSING

Ons croissantsysteem kan worden toegevoegd aan de universele opmaaklijn. Het croissantsysteem bestaat uit enkele mobiele functionele units. Dit flexibele systeem neemt weinig ruimte in beslag.



Voeg voor optimale veelzijdigheid croissants toe aan uw assortiment



RADINI KEERUNIT

CROISSANT KEERUNIT

Deze unit kan worden gezien als het hart van de croissantproductie. Nadat de driehoeken op de juiste maat zijn uitgestoken, worden ze gedraaid en uitgelijnd met de basis aan de voorkant. Een watersproeier bevochtigt een specifiek deel van de driehoek, zodat de croissantvorm behouden blijft na het rollen van de deegstukken.



CROISSANT OPROLUNITS

Om ervoor te zorgen dat u croissants kunt produceren op de voor u meest geschikte manier hebben we verschillende croissant oprolunits:

R-MOULDER

Wilt u enkel rechte, ongevulde croissants produceren? Dan is de speciale 'Rolling Moulder' de beste oplossing voor u. De R-Moulder rolt de deegdriehoeken tot croissants door middel van roltechnologie.

V-MOULDER

De oplossing voor bakkerijen die zowel gevulde als ongevulde croissants willen produceren. De V-Moulder rolt deegdriehoeken door middel van vacuümtechnologie.

B-MOULDER

Voor bakkers die gerolde broodsoorten willen maken, zoals Salzstangen, Gipfel, Pao Frances of Kornspitz, bieden wij onze bread-moulder aan. Deze unit staat bekend als de B-moulder omdat hij is ontworpen voor producten op basis van een broodtype deeg.



SCAN MIJ

BEKIJK DE VIDEO
Croissantproductie

TECHNOLOGISCHE ONDERSTEUNING

Bezoek ons Technology Centre en ervaar zelf de vele mogelijkheden die onze Radini lijnen bieden. Als gewenst kunnen wij u helpen met productontwikkeling, adviseren over de juiste geautomatiseerde productietechniek of optimaliseren van uw bakkerijproces. Onze vakbekwame bakkers adviseren u graag! Samen komen we tot het door uw beoogde resultaat.



24/7 SERVICE

U wilt zo snel mogelijk geholpen worden als u tegen problemen aanloopt. Daarom staan wij 24/7 voor u klaar. Wij zijn van mening dat onze dienstverlening niet ophoudt na levering en installatie van de apparatuur.

Wat zeggen onze klanten?

Barbarossa, Duitsland

"De Radini productielijn biedt een zeer hoge en consistente productkwaliteit, dankzij de voorzichtige deegverwerking van het systeem. Bovendien werkt de productielijn zeer schoon en stil. Ook is er aanzienlijk minder 'rework' deeg tijdens productie. Deze eigenschappen in combinatie met verbeterde ergonomie resulteert in tevreden medewerkers. Dankzij een optimale productiestroom zijn onze loonkosten verlaagd."

Alpes Frais, Frankrijk

"De Radini uitrol-lijn sluit perfect bij onze behoeften aan omdat deze nauwkeurige procesbeheersing en flexibiliteit biedt. Hierdoor kan een homogeen deeg van hoge kwaliteit uitgerold en gelamineerd worden. De wensen van onze klanten zijn sterk aan veranderingen onderhevig. Dankzij de Radini lijn hebben we de mogelijkheid om kleine partijen te produceren, met specifieke en gevarieerde receptreeksen. Het eenvoudige receptbeheer van de Radini lijn maakt een vlekkeloze productie en soepele werking mogelijk."

Onze experts zijn u graag van dienst!





RADINI

by Rademaker

Waar ambacht en automatisering samenkomen

REGIONALE CONTACT GEGEVENS

FRANKRIJK

T +33 247 870 531
rademaker@rademaker.fr

DUITSLAND

T +49 931 619 5823
info@rademaker-deutschland.de

VERENIGD KONINGKRIJK

T +44 194 284 3396
sales@rademaker.co.uk

ITALIË

T +39 345 527 9508
johmstede@rademakeritalia.it

NEDERLAND (Hoofdkantoor)

T +31 345 543 543
office@rademaker.com

VERENIGDE STATEN

T +1 330 650 2345
info@rademakerusa.com

Voor meer informatie

WWW.RADEMAKER.COM/RADINI