

Хлебная линия «Хрустящая корочка» (Crusto)

Качество и количество одинаково важны

ГОЛОВНОЙ ОФИС

Rademaker B.V.
Plantijnweg 23, P.O. Box 416
4100 AK Culemborg, The Netherlands
T +31 345 543 543
F +31 345 543 590
www.rademaker.com

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ

Rademaker B.V.
Plantijnweg 23
4100 AK Culemborg, The Netherlands
T +31 345 543 543

Rademaker Slowakije s.r.o.
Sebest'anová 259
Považská Bystrica, Slovakia
T +421 424 321 200
F +421 424 260 395

ОФИСЫ ПРОДАЖ

Rademaker China
Room 1606, XuHui Commercial Mansion
No. 168, YuDe Road, XuHui District
200030, Shanghai, P.R. China
T +86 213 363 4150

Rademaker Deutschland GmbH
Julius-Echter-Strasse 15
D-97084 Würzburg, Germany
T +49 931 619 5823

Rademaker France SAS
5 Allée du Commandant Mouchotte
F-37100 Tours, France
T +33 247 870 531

Rademaker Italy Srl
Via Pesciatina, 246
55100 Lucca, Italy
T +39 345 527 9508

Rademaker Limited
Direct House, Lancaster Way
Wingates Industrial Park, Westhoughton
BL5 3XY Bolton, United Kingdom
T +44 194 284 3396

Радемакер Россия
Ул. Партизан 1 В, офис 203
Р.О. ящик 15
140408 Коломна, Московская область,
Россия
Тел.: +79 629 427 875

Rademaker USA, Inc.
5218 Hudson Drive
Hudson, Ohio 44236, USA
T +1 330 650 2345



Наш хлеб для каждого дня

Хлеб бывает разной формы и размера. Это главный из продуктов в ежедневном рационе людей во всех уголках мира. Мы, компания Радемакер, сумели трансформировать традиции прошлого в современные, совершенные промышленные хлебопекарные линии. Сегодня постоянно меняющийся спрос на новые виды хлебов отражает еще более быстрое изменение запросов потребителей. Компания Радемакер знает все типы хлебов всех стран мира. Мы учли все ноу-хау в нашей гибкой хлебной линии «Хрустящая корочка» (Crusto), которая поможет вам встретить все будущие требования потребителей. Эта линия создана для производства широкого ассортимента хлебов из мягкого теста, теста с высоким

содержанием воды, пре-ферментированного теста, био - теста и плотного теста. Уникальный модульный дизайн производственной линии позволяет быстро переходить с одного изделия на другое и учитывать возникающие на месте пожелания клиентов, которые необходимы для приспособления линии под местный ассортимент изделий. Линия «Хрустящая корочка» отвечает самым современным гигиеническим требованиям и стандартам безопасности и гарантирует максимальное качество и быстрый возврат инвестиций с учетом снижения расхода ингредиентов и уменьшения отходов. Производительность линии может составлять от 500 кг - 9.000 кг в час при гарантированном качестве час за часом, день за днем, год за годом.

Основанная в 1977 году компания Радемакер стала одной из первых компаний, специализирующихся на разработке инновационных решений для хлебобулочной промышленности. Наши хлебные линии сочетают наше ноу-хау в области обработки теста, современную технологию и высокое качество конечного продукта. Будучи пионером в нашей сфере, мы предлагаем решения, в основе которых находятся ваши специфические требования и 24/7 после-продажного и сервисного обслуживания.

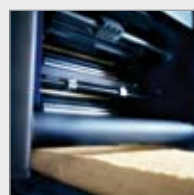
Почему технология раскатывания?

Радемакер - эксперт в технологии раскатывания теста. Мы предпочли технологию раскатывания традиционной системе, потому что раскатывание дает некоторые важные преимущества. Раскатывание позволяет обрабатывать большое разнообразие типов теста от «незрелого» до пре-ферментированного теста и при этом работать с высокой производительностью. Используя машины для деликатного раскатывания теста и технологию ламинирования, вы можете получить практически любое тесто и хлебобулочные изделия любой структуры. Наша концепция хлебной линии «Хрустящая корочка» позволяет комбинировать традиционные типы хлебов с хлебами «домашнего» типа и производить их на одной раскатывающей системе.



Радемакер предлагает модули для следующих процессов:

Раскатывание



Устройства для предварительного раскатывания хлебного теста, создающие однородные листы теста с неповрежденной структурой



Дополнительно: Заворачивание и ламинирование для получения более равномерной и регулярной клеточной структуры и более прочного теста



Уменьшение этапов обработки листа теста (ширина и толщина)

Процесс формовки Различные модули



Нарезка по ширине и распределение



Гильотина для нарезки изделий



Дополнительные модули: Посыпка нижней части изделий семечками



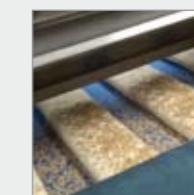
Дополнительные модули: Взвешивание и нарезка полос на изделия



Дополнительные модули: Дегазация и формовка



Дополнительные модули: Округление



Дополнительные модули: Посыпка верхней части изделий



Дополнительные модули: 4- и 6-кусовая система (для образования превосходной структуры крошек).

Перемещение

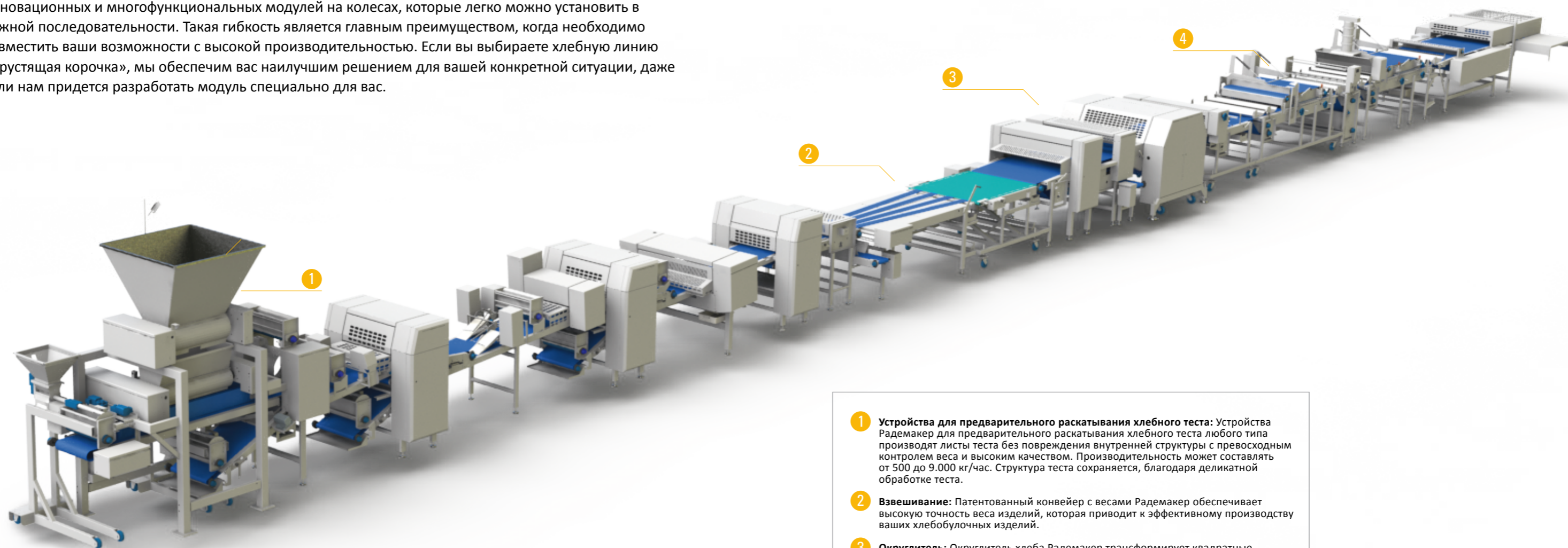


Загрузка поддонов

Системная интеграция Кроме хлебной линии «Хрустящая корочка» Радемакер также поставяет целостные решения системной интеграции, которые могут включать миксерное оборудование, расстоечные камеры, охлаждающее и пекарное оборудование.

Широкий ассортимент изделий при высокой производительности

Хлебная линия «Хрустящая корочка» разработана для производства широкого ассортимента хлебов для средних и крупных промышленных пекарен. Какое бы вам не понадобилось хлебобулочное изделие, его можно сделать на хлебной линии «Хрустящая корочка». Линия состоит из нескольких инновационных и многофункциональных модулей на колесах, которые легко можно установить в нужной последовательности. Такая гибкость является главным преимуществом, когда необходимо совместить ваши возможности с высокой производительностью. Если вы выбираете хлебную линию «Хрустящая корочка», мы обеспечим вас наилучшим решением для вашей конкретной ситуации, даже если нам придется разработать модуль специально для вас.



Конфигурация линии, показанная на этой странице, это только пример одной из многих возможностей предложений хлебной линии Радемакер «Хрустящая корочка». Наши специалисты будут рады предложить вам свои знания и опыт, чтобы найти решение, которое наилучшим образом подойдет именно вам и для вашим изделий.

Управление линией



Хлебная линия «Хрустящая корочка» оборудована полным ПЛК контроллером с дружественным пользователю интерфейсом для управления линией и обработки рецептов. Имеется возможность сохранения до 60 разных рецептов и параметров линии. Имеется 10-дюймовый цветной сенсорный экран, автоматическая регулировка скорости и регулировка высоты, которая автоматически пересчитывается и изменяется для все узлов линии (каскад). Компания предоставляет посекционное техническое обслуживание и руководства по эксплуатации. Преимуществом является индивидуальный контроль каждой секции для быстрого перехода с одного рецепта на другой и высокая производительность, например, на одной секции можно начинать промывку, а на другой продолжать работу. Вместе с линией поставляется стандартная интегрированная панель управления, но она может поставляться и отдельно, как мобильный узел. Это позволит оператору ходить вдоль линии и следить за процессом обработки теста, экономить время и упрощать управление линией.

- 1 **Устройства для предварительного раскатывания хлебного теста:** Устройства Радемакер для предварительного раскатывания хлебного теста любого типа производят листы теста без повреждения внутренней структуры с превосходным контролем веса и высоким качеством. Производительность может составлять от 500 до 9.000 кг/час. Структура теста сохраняется, благодаря деликатной обработке теста.
- 2 **Взвешивание:** Патентованный конвейер с весами Радемакер обеспечивает высокую точность веса изделий, которая приводит к эффективному производству ваших хлебобулочных изделий.
- 3 **Округлитель:** Округлитель хлеба Радемакер трансформирует квадратные заготовки теста в круглые булочки весом от 40 до 800 граммов с производительностью от 920 до 1850 кг/час.
- 4 **Формовка:** комбинация различных формовочных лент, на которых тесто сворачивается для получения отлично свернутых хлебобулочных изделий и багетов.

Неограниченное разнообразие для наилучшего качества

Гибкость и многогранность являются ключевыми особенностями хлебной линии «Хрустящая корочка» Радемакер. Благодаря модульной конструкции, эта гибкая производственная линия дает вам возможность производить широкий ассортимент хлебобулочных изделий просто заменяя один или несколько модулей.

Хороший рецепт является основой качества вашего хлеба. Поскольку наша цель предложить потребителю широкий ассортимент изделий высокого качества, хлебная линия «Хрустящая корочка» может обрабатывать большое количество рецептов, включая рецепты хлеба с высоким содержанием воды (высокогидрированные) или с пониженным содержанием соли, с био – ингредиентами или без крахмала, на закваске, на опаре, пористые и многие другие. Все эти рецепты воплощаются в широкий ассортимент хлебобулочных изделий. Если вы хотите производить формовые хлеба, то мы направим свои усилия на получение прекрасной однородной структуры мякиша, если хлеба с высоким содержанием воды «кустарного» типа, то мы постараемся добиться легкой, аутентичной и открытой структуры хлеба. Какой бы хлеб вы не хотели получить, процессы обработки теста не представляют для нас секретов.

Хотя хлебная линия «Хрустящая корочка» разработана для производства международного ассортимента хлебов, мы готовы сделать дополнительный шаг и применить одно из преимуществ Радемакер, а именно разработать специальный, ориентированный на ваши особые потребности, модуль, который будет отвечать вашим специфическим требованиям.



Самые важные методы формовки хлебов включают:

Нарезной хлеб



После раскатывания тесту придается необходимая форма в рядах с помощью вращающихся ножей или гильотины. В результате получают разные хлеба, как чабатта, треугольные, квадратные, шестигранные булочки, маленькие булочки, пейн и бара рустика, пита и пицца.

Скрученные хлеба



После раскатывания тесто разрезается на гильотине. Затем применяется технология формовки Радемакер для скручивания и придания заготовкам нужной формы. Скрученные багеты, скрученные маленькие булочки и бара рустика, хлеба свободной формы, хлеб для тостов (с открытым и с закрытым верхом, 4 кусочка), бриоши и рулеты – результаты этого метода. После раскатывания тесто нарезается

Круглые хлеба



и округляется с помощью округлителя Радемакер, в результате получают такие традиционные хлеба, как буле, круглые булочки, булочки для сэндвичей и гамбургеров.

Формовые хлеба



Нарезанные и скрученные кусочки теста можно помещать в хлебные формы. Конечным продуктом этого процесса будут формовый хлеб и хлеб для тостов (с открытым верхом, с закрытым верхом, из 4 кусочков или более) и типичный английский хлеб для сэндвичей.

Непрерывное улучшение и инновация

Если вы выберете Радемакер в качестве вашего партнера в производстве хлебных линий, то вы выберете лучшее. Мы внимательно прислушиваемся к замечаниям наших клиентов, тщательно отслеживаем малейшие изменения на рынке и учитываем замечания наших сервисных инженеров. Это позволяет нашему отделу исследований и развития разрабатывать инновации, с которыми мы можем столкнуться в будущем. Наши надежные и долговечные линии собираются квалифицированными специалистами из первоклассных материалов. Специальные компоненты поставляются

отобранными поставщиками и результаты внимательно отслеживаются. Оборудование Радемакер отвечает всем международным стандартам пищевой обработки и пригодно для влажной промывки. Гигиена и безопасность являются нашими приоритетами. Качество, которое мы обеспечиваем и которым гордимся, отражается в мельчайшей детали любой производственной линии, которую мы делаем, и в любой услуге, которую мы оказываем. Программа непрерывного улучшения гарантирует поддержание высокого качества на всех уровнях нашей работы.



Технология ламинирования и сворачивания Радемакер

Сворачивание и ламинирование могут дать вам ряд преимуществ. Слоение хлебного теста может помочь вам повлиять на структуру вашего конечного продукта, например, на лучший подъем в печи и на получение равномерной структуры мякиша. Тесто ламинируется ламинирующей ретрагирующей лентой и помещается между раскатывающими компонентами хлебной линии. Радемакер создал специальную встроенную систему ламинирования, которая дает возможность сохранить требуемую конфигурацию в прямой линии. Технология ламинирования и сворачивания также предоставляет широкие операционные возможности, такие как гибкость в выборе ширины листа теста.

Эта технология Радемакер оптимизирована для создания формового хлеба и хлебов для тостов с превосходной структурой (с открытым и закрытым верхом, 4 кусочка или больше). С использованием этой технологии можно также производить и хлеба свободной формы. Мы будем рады пригласить вас в наш Технологический центр, чтобы вы могли сами убедиться в превосходных возможностях ламинирования.



Технологический центр Радемакер (RTC)

Мы делаем гораздо больше, чем просто производство машин для обработки теста. Мы разрабатываем концепцию вашей производственной линии в нашем Технологическом центре Радемакер (RTC). В нашем центре имеются несколько пилотных линий для производства любого хлебобулочного изделия: хлеба, сдобных изделий, круассанов, пиццы и лепешек или особых изделий, таких как продуктов без крахмала или с пониженным содержанием соли. Если вы хотите и дальше иметь возможность улучшать свои изделия или расширять ассортимент или разрабатывать новые продукты, специалисты нашего Технологического центра всегда к вашим услугам. В оптимальном тестовом режиме в кондиционированных помещениях для подготовки теста, используя печи, расстоечные камеры, миксеры и все другое необходимое оборудование, мы протестируем изделия и процессы.

Каким бы не был рецепт вашего изделия, мы знаем все о процессах обработки теста. После того, как ваши желания и требования будут воплощены в полностью действующую производственную линию, очень важно передать знания и научить ваш персонал грамотно управлять оборудованием и процессом. Работники Технологического центра будут рады помочь вам начать новое производство и научат ваш персонал управлять линией. Мы всегда готовы поделиться нашими техническими и технологическими ноу-хау и опытом. Технологический центр Радемакер – это наш рецепт разработки решений производственных линий специально для вас: уникальная комбинация проверенной и новой технологий плюс внимание к деталям, все на основе ваших запросов.

Удовлетворение запросов клиента - наш приоритет

Технологические и ориентированные на продукт исследования Радемакер воплощаются в производственных хлебных линиях. Вот лишь некоторые из преимуществ хлебной линии «Хрустящая корочка»:

- **Высокое качество хлеба при высокой производительности**
Несложная технология обработки пре-ферментированного теста, обеспечивающая оптимальный выход газов. Повышенное содержание воды в результате позволяет получить более мягкий хлеб, который выглядит как домашний и имеет «домашний» вкус. Такая же равномерная структура теста получается и для других типов хлебов. Производительность варьируется от 500 до 9.000 кг/час.
- **Производственная гибкость и эффективность линии**
Модульный дизайн для широкого ассортимента изделий обеспечивает быстрый и легкий переход с одного изделия на другое. Кратковременные простои, высокая эффективность и высокая продуктивность гарантирует быстрый возврат инвестиций (ROI).
- **Деликатная и хорошо контролируемая обработка теста**
Контролируемая деликатная обработка теста с самого начала и до конца процесса. Такая обработка позволяет получать равномерный результат при изготовлении хлебов любого типа. Лазерные датчики, которые постоянно контролируют и сканируют производственный процесс, обеспечивают равномерное получение высококачественных изделий. Легкому управлению производственным процессом способствует подстройка и изменение скоростей, которые пересчитываются и регулируются автоматически (каскад) и система управления рецептами.
- **Безопасность и гигиена**
Эта хлебная линия сконструирована с учетом всех норм и требований безопасности. Линия подходит для влажной уборки и соответствует всем европейским требованиям. Она отвечает стандартам IFS, BRC, и GFSI. Наша задача - обеспечивать самые высокие ожидания заказчиков в вопросах гигиены и безопасности.
- **Соответствие требованиям заказчиков**
Решения, ориентированные на специфические требования заказчиков, являются для нас главной задачей. Команда Радемакер поможет вам удовлетворить ваши запросы, предоставляя техническую и технологическую поддержку. У нас имеются тестовые возможности для разработки специальных решений для каждого конкретного клиента.



Сервис Радемакер 24/7

Компания Радемакер поддерживает ваши производственные процессы 24 часа в сутки 365 дней в году. Наш сервис не заканчивается сразу после поставки и монтажа вашей хлебной линии «Хрустящая корочка». Эта производственная линия создана для долгой и бесперебойной работы. Для обеспечения долговременной работы без простоев и для увеличения срока эксплуатации оборудования мы предлагаем эффективную и экономичную (превентивную) программу технического обслуживания.



Решения «под ключ»

Хотя хлебная линия «Хрустящая корочка» и является превосходной самостоятельной машиной, мы можем также предложить и проектное решение «под ключ». Сотрудничество, ориентированное на прочное долгосрочное партнерство с поставщиками, поможет в наилучшей степени использовать наш опыт и знания. Такое сотрудничество поможет нам соединить нашу хлебную линию «Хрустящая корочка» с оборудованием других поставщиков, которые являются экспертами в своей области, в одно комплексное решение, которое будет работать для вас.