

Универсальная линия формовки

Бесконечное разнообразие изделий

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



Любимая сдоба

Сдобные изделия очень популярны на нашем столе для завтрака или если мы хотим перекусить. Любого размера или формы, без начинки или с начинкой из шоколада или конфитюра, все виды сдобных и слоеных изделий могут быть сделаны на Универсальной линии формовки, разработанной компанией Радемакер. Эта производственная линия позволит вам раскатать любое тесто и придать ему любую форму (главным образом слоеному тесту) и получить такие изделия, какие хотите вы, в больших объемах (для средних и промышленных пекарен) и превосходного качества. Универсальная линия формовки Радемакер может обрабатывать

разные виды теста и создавать конечные продукты разного размера и формы.

Рабочая ширина универсальной линии формовки может варьироваться от 600 до 1,600 мм. Линия может быть дополнена большим разнообразием опций и приспособлений для создания разных форм и размеров. Многогранность этой линии может быть дополнена бесчисленным количеством инструментов и наполнителей, включая возможность раскатывания до окончательной толщины изделия, щетки для удаления муки, циркулярные ножи, оборудование

Компания Радемакер, основанная в 1977, стала одной из первых компаний, специализирующихся на разработке инновационных решений для хлебопекарной промышленности. Наши универсальные линии воплощают все ноу-хау о производстве теста, производственной технологии и высоком качестве конечного продукта. Будучи лидером в своей области, компания Радемакер предлагает решения, в основе которых лежат ваши специфические требования, и послепродажное и сервисное обслуживание 24/7.



для сворачивания-загибания-раскатывания, ножи для гильотины, штампующие инструменты или даже высокоскоростные горизонтальные гильотины. Возможно декорирование с помощью наполнителей, систем опрыскивания яичным желтком или водой, универсальных посыпающих устройств или аппликаторов фруктов и сыра. Все операции осуществляются автоматически.

Универсальная линия формовки может работать без остановки с производительностью, определяемой желанием заказчика. После придания изделиям нужной формы они могут автоматически перемещаться в расстоечную камеру, в охладитель или на пекарные поддоны на ретрагирующей ленте или на системы линейной загрузки поддонов.

Гибкий модульный дизайн

Решения Радемакер отличает гибкий модульный дизайн, который всегда сочетает наилучшее качество с оптимальной производительностью и быстрым переходом с одного изделия на другое, почти не требует технического обслуживания и обладает превосходными гигиеническими характеристиками. Стандартная встроенная инновационная технология и использование высококачественных материалов делают универсальные линии Радемакер отличной инвестицией, которая предлагает наиболее эффективный возврат вложенных средств и оптимальный результат за потраченные деньги. Уникальная комбинация проверенной и новой технологии плюс внимание к деталям гарантируют, что Радемакер станет вашим надежным партнером в поиске оптимальных пекарских решений.

Примеры производственных процессов Универсальной линии формовки Радемакер:



Раскатывание для получения непрерывного и качественного листа теста



Нарезка в длину



Наполнение
Можно использовать широкое многообразие начинок



Заворачивание



Прессование & украшение



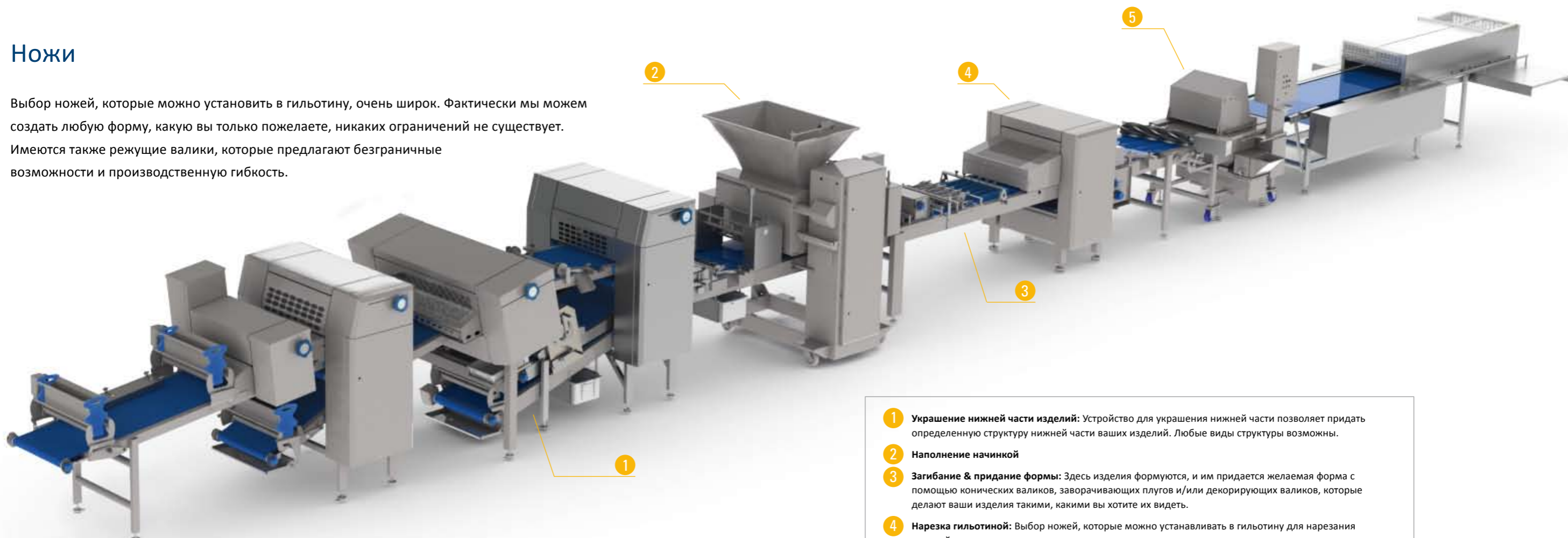
Гильотина для нарезки изделий

Разнообразие и многофункциональность

Универсальные линии формовки Радемакер состоят из разных модулей, созданных для того, чтобы гибко реагировать на ваши требования. Производство одного вида изделий или производство широкого ассортимента изделий, средние или промышленные объемы – все для вас. В тесном сотрудничестве с вами компания Радемакер, таким образом, оснастит Универсальную линию формовки, чтобы она наилучшим образом отвечала вашим потребностям и учитывала все ваши пожелания и условия.

Ножи

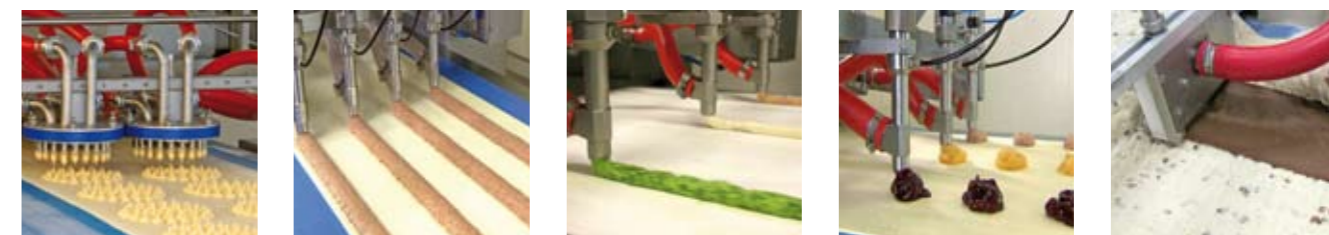
Выбор ножей, которые можно установить в гильотину, очень широк. Фактически мы можем создать любую форму, какую вы только пожелаете, никаких ограничений не существует. Имеются также режущие валики, которые предлагают безграничные возможности и производственную гибкость.



Конфигурация линии, показанная на этой странице, это только один из примеров многочисленных возможностей универсальных линий формовки Радемакер. Кроме промышленных производственных линий, мы также создаем решения для полупромышленного производства: Радемакер ДоФлекс. Наши специалисты будут рады применить свои знания и опыт, чтобы помочь вам найти подходящее решение, которое наилучшим образом подойдет вам и вашим изделиям.

2 Наполнители

Радемакер предлагает широкий спектр наполнителей и инструментов, которые могут обрабатывать еще более широкий спектр различных начинок: жидких и полужидких или вязких материалов, коричневую пасту, мясной фарш, сливочное масло, фруктовое желе, джем, кремы, шоколад, мусс и так далее. У нас найдется идеальный наполнитель именно для вашей начинки. Наши высокоэффективные наполнители оборудованы простой системой управления PLC, которая бесперебойно будет подавать нужную начинку. Радемакер использует новейшие технологии во всех своих высокопродуктивных и высокоточных наполнителях. Как и все другое оборудование компании Радемакер, наполнители нашей компании легко моются и отвечают самым строгим гигиеническим требованиям, соответствуя высоким стандартам современной пищевой индустрии.



- 1 **Украшение нижней части изделий:** Устройство для украшения нижней части позволяет придать определенную структуру нижней части ваших изделий. Любые виды структуры возможны.
- 2 **Наполнение начинкой**
- 3 **Загибание & придание формы:** Здесь изделия формуются, и им придается желаемая форма с помощью конических валиков, заворачивающих плугов и/или декорирующих валиков, которые делают ваши изделия такими, какими вы хотите их видеть.
- 4 **Нарезка гильотиной:** Выбор ножей, которые можно устанавливать в гильотину для нарезания изделий, очень велик.
- 5 **Опрыскиватель с вращающимся диском:** Предназначен для нанесения на изделия различных жидкостей, например, яичного желтка, овощных масел или глазирующих веществ, чтобы придать яркий цвет готовым изделиям.

Производство широкого ассортимента по вашему выбору

Секрет хорошей сдобы и других изделий из слоеного теста кроется в процессе ламинирования и нежной и деликатной обработке листа теста. Компания Радемакер известна в мире и славится своей технологией деликатной обработки теста, которая заключается в бережном обращении с тестом, не повреждающим его структуру, с самого начала производственного процесса и до получения конечного продукта. Все наши знания концентрируются в Технологическом центре Радемакер, в котором, вместе с нашими заказчиками, мы разрабатываем изделия, которые они хотят получить. Будь это вкусный свирл или сосиска в тесте, хрустящие ушки или печенье, мы уверены, что мы сможем применить наши знания о производстве теста для создания решения для вас.

Ваше изделие всегда является для нас начальной точкой для разработки производственного решения, отвечающего вашим потребностям. В фокусе нашего внимания – производственная гибкость, долговечность, гигиена и гарантия качественной работы, которые позволяют получить высококачественный конечный продукт. Универсальная линия формовки Радемакер создает для вас именно такой конечный продукт, который вы хотите.

Поиск превосходного решения

Универсальная линия формовки Радемакер создана для обработки большого разнообразия типов теста с исключительно широким спектром возможностей получения конечных продуктов. Мы не остановимся до тех пор, пока не найдено наилучшее решение для вас, даже если нам придется создать для вас уникальную производственную линию.

Небольшой обзор изделий, сделанных на универсальных линиях формовки Радемакер



несколько производственные процессы

Проиллюстрированные производственные процессы дают представление о разнообразных возможностях универсальной линии Rademaker.

Двухслойный производственный процесс



1 Наполнение с раскателем типа «душ»



2 Нанесение верхнего слоя



3 Система возврата обрезков

Производственный процесс хлебобулочных изделий с мясной начинкой



1 Мясная начинка

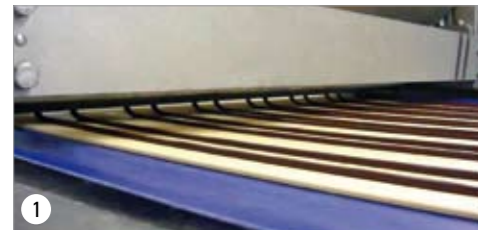


2 Сворачивание



3 Нарезка гильотиной

Производственный процесс булечек с шоколадом



1 Начинка шоколадом



2 Затверждение шоколада



3 Первое сворачивание



4 Второе сворачивание



5 Третье сворачивание



6 Нарезка гильотиной & обработка

Производственный процесс глазированного печенья



1 Декорирование



2 Глазировка



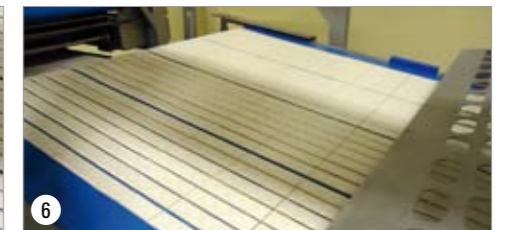
3 Выравнивающие пластины



4 Декорирование



5 Распределительный конвейер



6 Нарезка гильотиной & обработка

Производственный процесс «ушек»



1 Нарезка вдоль



2 Первое сворачивание



3 Второе сворачивание



4 Третье сворачивание



5 Прессование



6 Горизонтальная гильотинная нарезка

Производственный процесс мясной колбаски в тесте



1 Обрезка кромок



2 Уменьшение толщины листа & переворачивание теста



3 Декорирование нижней части изделий



4 Нарезка полос & опрыскивание водой



5 Начинка мясом



6 Сворачивание



7 Прессование



8 Гильотинная нарезка



9 Опрыскивание яичным желтком

Главное, чтобы заказчик был доволен

Технология Радемакер и исследования, ориентированные на конечный продукт, позволили создать неповторимую универсальную линию формовки Радемакер. Вот лишь некоторые из преимуществ Универсальной линии Радемакер:

- **Большое разнообразие при значительных объемах**
Производственные решения для полупромышленного и промышленного производства. Линия может обрабатывать все типы теста, придавая вашим изделиям любые формы и создавая изделия любых размеров по вашему желанию.
- **Производственная гибкость & эффективность линии**
Модульный дизайн для широкого разнообразия изделий и быстрого перехода с производства одного изделия на другое.
Надежность линии, высокая производительность и эффективность, а значит, быстрый возврат инвестиций.
- **Деликатная & хорошо контролируемая обработка теста**
Контролируемая и деликатная обработка теста с самого начала и до получения конечного продукта. Сенсоры постоянно контролируют и сканируют процесс производства, а это приводит к постоянному качеству изделий.
Легкое управление, благодаря смене скоростей, которые автоматически пересчитываются и изменяются (каскад) и системе управления рецептами.
- **Безопасность & гигиена**
Производственные линии Радемакер созданы с учетом всех норм и требований правил безопасности. Универсальная линия формовки Радемакер подходит для влажной уборки и сделана в соответствии с CE требованиями. Это означает, что она отвечает стандартам IFS, BRC, и GFSI. Наша цель - соответствовать и превосходить самые последние стандарты гигиены и безопасности и гарантировать нашим заказчикам полное их соблюдение.
- **Решения, ориентированные на заказчика**
Всесторонняя технологическая поддержка. В Технологическом центре Радемакер имеются все тестовые возможности. Если потребуется, то мы разработаем уникальное производственное решение специально для вас.



Оптимальный сервис

24 часа в сутки 365 дней в году. Наше обслуживание не заканчивается с поставкой и установкой вашей универсальной линии формовки. Линия создана для бесперебойной и долгосрочной работы. Для обеспечения такой бесперебойной работы и для продления срока службы оборудования мы предлагаем эффективную (профилактическую) программу техобслуживания. Благодаря модемному соединению (дополнительно), мы можем выявлять и немедленно устранять проблемы по мере их возникновения.



Решения «под ключ»

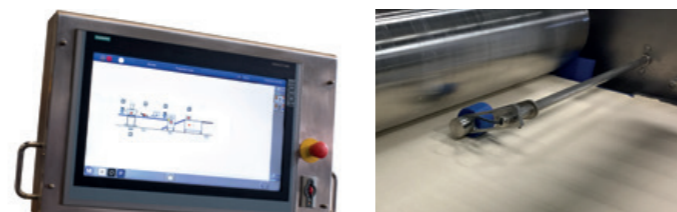
Хотя универсальная линия формовки Радемакер и является превосходным самостоятельным оборудованием, мы также готовы разработать и предложить решения «под ключ». Мы плотно и долговременно сотрудничаем с некоторыми поставщиками, которые помогают нам использовать наш опыт в полной мере. Это позволяет нам интегрировать вашу линию формовки в оборудование других поставщиков в единое комплексное решение, которое будет работать для вас.

Управление

Большое внимание уделено новому пользовательскому интерфейсу. Основной пользовательский экран увеличен до 22" дюймов. Кроме того, положение сенсорной панели может быть легко отрегулировано для удобной рабочей высоты. Опционально доступно управление с iPad, что позволяет дистанционно управлять линией, находясь в любом ее месте. Таким образом, оператор может перемещаться вдоль линии для контроля и точной настройки процесса производства теста, тем самым экономя своё время и используя удобное и дружелюбное устройство управления.

Контроль процесса при помощи интенсивной обработки данных и коммуникации становится все более важным в промышленных производственных процессах. Наша платформа управления обеспечивает обмен базовыми данными OMAC с соседним оборудованием (третья сторона). Кроме того, предварительная обработка данных обеспечивает оперативный контроль и оптимизацию эффективности оборудования. Более того, грамотное использование

сочетания процесса- и данных рецепта позволяет легко и быстро запустить оборудование и снизить расход муки. Существующий принцип каскадного управления и автоматическая адаптация скорости ленты (DDIC / контроль петли) приспособлены, чтобы соответствовать повышенным требованиям гигиены, но остаются частью конструкции машины. Усовершенствованная система управления имеет полностью автоматическую регулировку скорости и позволяет включать разные секции линии для самостоятельной работы. Например, в то время, как последняя часть теста из запущенного производственного цикла подходит к концу линии, начало линии готово для чистки или для производства другой продукции. И наконец, уменьшено количество датчиков, что гарантирует оптимальное управление линией с минимальными рисками простоев из-за потери их работоспособности или сбоев



Основываясь на 40 летнем опыте Rademaker, новая Универсальная линия формовки - это квинтэссенция технологического совершенства, полученного опытным путём в течение долгого времени работы, результатом которого являются ещё более качественный продукт, чем раньше, в сочетании со значительно более низкой стоимостью владения всей линией!



ГЛАВНЫЙ 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

ОФИСЫ ПРОДАЖ

Эксклюзивный Представитель
Rademaker в России
ООО «Смарт Бейкери»
Севастопольский проспект, 95 Б, офис 227
117641, Москва, Россия
Тел. +7 985 452 28 38
+7 916 350 31 54

Сервисная поддержка:
+7 964 765 52 25

Универсальная Линия для формовки выпечки и слоёных изделий Новое поколение

С новой Универсальной линией формовки Rademaker Вы можете производить все виды выпечки и слоёных изделий любой формы и размера, без начинки или начинённые великолепными сладкими или сытными начинками. Значительное снижение стоимости владения достигается за счет многочисленных усовершенствований, таких как наиболее эффективная и безошибочная смена инструмента, минимальное обслуживание и упрощенное интуитивно понятное управление. Кроме этого, уже первое поколение наших машин было спроектировано для мокрой мойки, а новое поколение приведёт Вас на ещё более высокий уровень.

Дополнительные преимущества

- ✓ Программное обеспечение Помощника Оснастки (Tool Assistant) и легко-монтажные приспособления (Unique Fit Tooling) для быстрой и лёгкой смены продукта
- ✓ Снижение затрат благодаря лёгкости проведения очистки и санитарных процедур
- ✓ Повышение эффективности за счет усовершенствованного управления процессом
- ✓ Гигиенический дизайн, превышающий требования заказчика
- ✓ Улучшенная доступность способствует простоте обслуживания
- ✓ Наивысший уровень удобства для пользователя

Гигиенический Дизайн

Эффективность и Функциональность

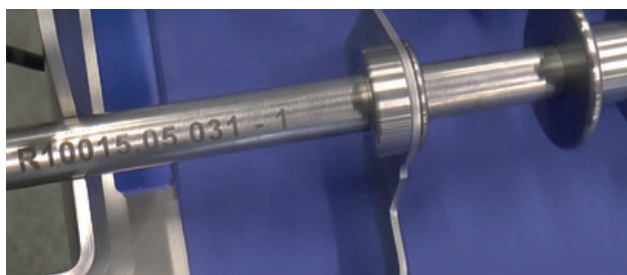
Общая конструкция линии спроектирована с целью достижения высокой эффективности производства. Это возможно благодаря легко съемным инструментам, уменьшенному количеству сменных частей, сменным скребкам и ящикам, и различным опциям, чтобы свести к минимуму необходимые усилия по чистке.



Эффективность, безошибочность работы и смены инструмента осуществляется благодаря применению уникальных легко-монтажные приспособлений (Unique Fit Tooling). Благодаря облегченной и более компактной оснастке, управление приспособлениями и их снятие/установка организованы как можно проще и может быть осуществлено одним человеком.

Помощник по Оснастке (Tool Assistant)

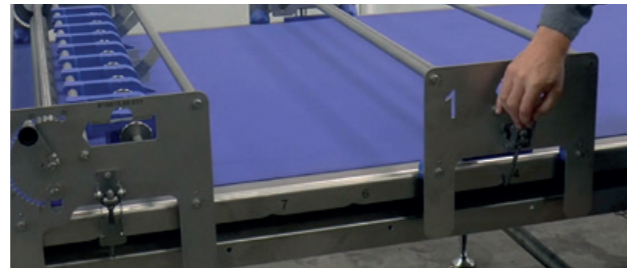
Rademaker разработал уникального Помощника по Оснастке (Tool Assistant) для упрощения эксплуатации и замены. Он содержит хронологический список приспособлений. Конфигурация линии и информация о приспособлениях может быть сохранена, что делает параметры линии легко воспроизводимыми. Все параметры линии и приспособлений могут быть экспортированы в панель оператора, планшет или напечатаны на бумаге. Чтобы сделать Помощника еще более удобным, всплывающие подсказки поясняют настройки.



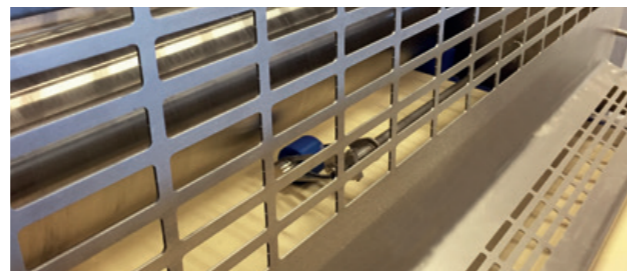
Каждому приспособлению и части машины присваивается имя и уникальный идентификационный номер. Таким образом, лицо, ответственное за замену приспособлений, может ясно видеть, какой инструмент использовать.

Функциональность

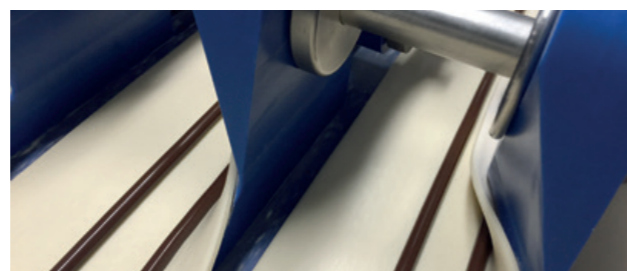
Закругленные края и полностью открытые решетки с обеих сторон каждого модуля применяются во всей линии. Максимальная доступность процесса достигается за счет оптимизации пространства между рабочими станциями. Инструменты, которые устанавливаются на машину, крепятся с помощью проставок. Эти проставки имеют минимальное расстояние в 1 дюйм от края поверхности для обеспечения достаточного пространства для чистки и мойки. Общая безопасность гарантирована применением специальных замков безопасности. Облегченные защитные решетки с дополнительными ручками обеспечивают эргономичность операций.



Правильная позиция на линии определена, так что оператор точно знает, где разместить инструмент на линии.

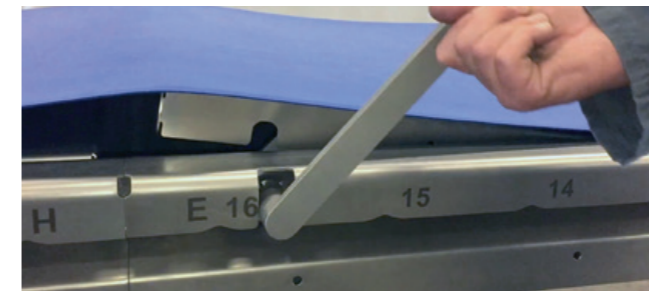


Открытая конструкция с высокой обзорностью процесса в результате даёт быструю настройку на продукт.



Положение приспособлений сохраняется после многократных замен.

Универсальная линия формовки разработана в соответствии с самыми высокими гигиеническими принципами исполнения Rademaker. Эти принципы непосредственно вытекают из различных требований высокого класса к гигиене и возможностям чистки, таких, как стандарт GMA и EHEDG рекомендации. С безупречной финишной обработкой поверхностей всего оборудования, наклонными верхними поверхностями, скругленными рамами, материалами, одобренными FDA, минимальным количеством петель и болтов, и множеством других частей, линия отвечает самым высоким промышленным гигиеническим требованиям. При проектировании достигается отсутствие углублений, полостей и мертвых углов. Открытая конструкция обеспечивает легкую чистку без снижения безопасности оператора. Доступность для чистки и проверки достигается за счет ленточных подъемников и выдвижных преднатяжителей лент. Наряду с непревзойденным качеством продукта и практически нулевым риском загрязнения, общее сочетание вышеперечисленных улучшений в результате даёт чрезвычайно малое время чистки оборудования, оставляя гораздо больше времени на процесс производства изделий и существенно сокращая время и расходы на обслуживание. Излишне говорить, что эта новая производственная линия Rademaker полностью спроектирована и одобрена для мокрой мойки, которая была представлена в промышленности компанией Rademaker более 25 лет назад.



Сочетание натяжителей лент и подъемников лент обеспечивает легкую доступность обратной стороны конвейерной ленты и рамы конвейера. В результате это вдет к быстрой и более тщательной сушке машины



Накопление грязи и пыли уменьшено благодаря использованию крепёжных проставок.



Открытие решеток по обеим сторонам машины.

Гигиеничность операций

Гигиеничность процесса достигается за счет использования долговечных и не смазываемых подшипников по всей зоне продукта. Двигатели с прямым приводом расположены как можно дальше от зоны продукта. Все двигатели содержат смазки H1, одобренные для пищевой промышленности, что гарантирует нулевой риск загрязнения продукта смазкой. Вне зоны продукта применяются закрытые подшипники, которые могут смазываться во время или после производства.

Для того чтобы держать валы редуцирующих станций для теста как можно более чистым, они оснащены износостойкими скребками, которые были отобраны после тщательного тестирования.

Для достижения лёгкой очистки поверхностей машина выполнена со скругленными краями, трубками, каналами, наклонными поверхностями и гладкой финишной обработкой (Ra <0.8) в производственной зоне.

