

# Dosiergeräte

Schnell, präzise, zuverlässig und langlebig

Rademaker Dosiergeräte sind in der Lage, eine große Bandbreite an Füllmassen zu verarbeiten. Alle Dosiergeräte wurden entsprechend der hohen Rademaker Standards entwickelt, die sicherstellen, dass herausragende Zuverlässigkeit, Langlebigkeit, Hygiene, Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit erreicht werden. Zudem erreichen die Rademaker Dosiergeräte die beste Füllgenauigkeit in ihrer Klasse ebenso wie exzellente Gewichtsgenauigkeiten, was zu einer extrem wirtschaftlichen Produktion führt.

## Monopumpen-Dosiergerät

Das Rademaker Monopumpen-Dosiergerät bietet eine Vielfalt an Füllmöglichkeiten für das Auftragen Ihrer Füllung. Es kann sowohl Punkte, unterbrochene Streifen als auch durchgehende Füllstreifen auftragen. Aufgrund der Volumenkontrolle jeder einzelnen Düse weist dieses System eine hohe Füllgenauigkeit auf. Die Kombination aus Schnecke und Monopumpe ermöglicht die Verarbeitung von Füllmassen mit großen Stücken wie Gemüse oder Frucht. Jede Reihe wird separat angetrieben und gesteuert.



Unsere Monopumpe ist das flexibelste Füllgerät auf dem Markt und bietet eine überaus breite Palette an Fülloptionen:

- Verschiedene Arten von Düsen
- Rührpaddel im Trichter für stückige und feste Füllungen
- Das System füllt nur, wenn auch ein Produkt vorhanden ist

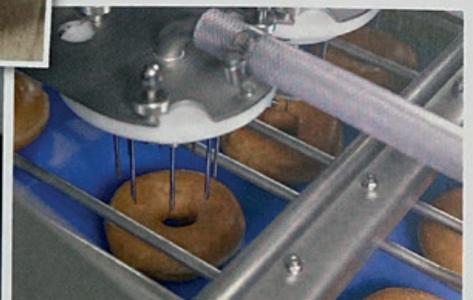


**Rademaker**

*Specialists in food processing equipment*

## Injektionssystem

Das Rademaker Injektionssystem ist eine kundenspezifische Lösung für Ihr Produktsortiment und Ihren individuellen Prozess (horizontal wie vertikal). Es kann Fruchtfüllungen, Creme oder andere homogene Füllungen in frisch gebackene Produkte wie Donuts, Croissants oder Eclairs einspritzen.



## Punkt-/Kolbendosiergerät

Das Rademaker Kolbendosiergerät ist für das Auftragen von Füllpunkten in einer einzigen oder in mehreren Reihen ausgelegt. Frucht- und Cremefüllungen, Gemüse- und Fleischfüllungen werden schonend auf ein Teigband oder in Formen, Backbleche oder Cups ausgetragen. Dieses Füllgerät besitzt eine SPS-Steuerung mit Touchscreen und kann mit einer großen Vielzahl an Optionen zum Austragen ausgestattet werden:

- Verschiedene Arten von Düsen
- Pneumatisches Rührwerk
- Hubeinrichtung für das Heben und Senken der Düsen
- Verschliessbare Düsen (sogenanntes «Anti-Tropf-System»)
- Zuführwalzen im Trichter für festere Füllungen
- Individuelle Einstellung der Reihen

*Ein absolut vielfältiges Dosiergerät für eine große Palette von Anwendungen.*



# Zahnrad-Dosiergerät

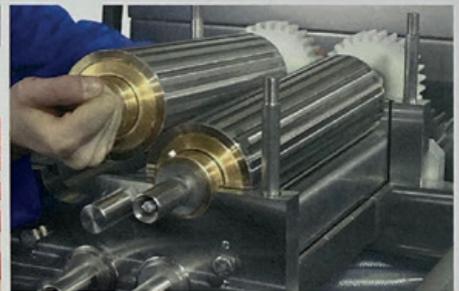
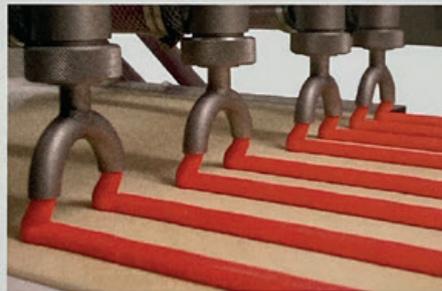
Das Rademaker Zahnrad-Dosiergerät ist eine präzise und flexible Hochgeschwindigkeitslösung zum Austragen einer breiten Palette an Füllungen ohne Festkörper. Ein Satz frequenzgesteuerter Zahnräder gewährleistet einen gleichmäßigen und gleichbleibenden Fluss der Füllmasse durch eine große Auswahl an Fülldüsen, die speziell für Ihre Produktanwendung konzipiert werden.



Außerdem kann dieses Dosiergerät mit wenigen Handgriffen für Reinigungs- und Wartungszwecke einfach demontiert werden. Dieses Dosiergerät kann mit einer Vielzahl an Möglichkeiten für jede Anwendung ausgestattet werden:

- verschiedenste Düsenarten
- mit fahrende Dosierbrücke
- beheizter oder gekühlter Trichter
- Draht-Abschneidesystem, etc.

Das Rademaker Zahnrad-Dosiergerät wird lange Produktionsdurchläufe mit höchster Qualität, Genauigkeit und Geschwindigkeit sicherstellen



# Hochgeschwindigkeits-Dosiergerät

Diskontinuierliche und kontinuierliche Dosierung von flüssigen und halbflüssigen Füllungen (Gelee, Marmelade, Pasten) ohne Festkörper. Dieses speziell konzipierte Dosiersystem eröffnet eine große Vielzahl an Füllmöglichkeiten mit hoher Geschwindigkeit. Es wurde so konzipiert, dass es in der Produktionsstätte und auf der Rademaker Anlage möglichst wenig Platz in Anspruch nimmt. Das Hochgeschwindigkeitsfüllgerät kann bis zu 300 Hübe pro Minute in diskontinuierlichem Betrieb fahren. Grundversion bis zu 120 Hübe pro Minute in diskontinuierlichem Betrieb.



**Rademaker**

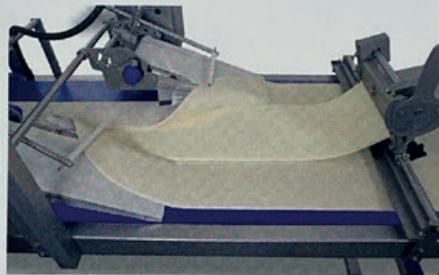


Automatische Beschickungssektion zum Beschicken des Fettpumpentrichters mit Fettblöcken.

Pumpe

## Fettpumpe

Die Rademaker Fettpumpe verarbeitet Butter- und Margarineblöcke zu einem kontinuierlichen Fettband für laminierte Blätter-, Plunder- und Croissantteige. Die Kombination aus Schnecken und Monopumpe ermöglicht einen gleichbleibenden und genauen Prozentsatz von Fett bezogen auf den Teig für Ihre Herstellung von laminiertem Teig.



## Sonderlösungen

Wir bieten auch Spezial-Dosiergeräte an, damit eine perfekte Produktion entsprechend Ihrer speziellen Anforderungen sichergestellt wird. Zum Beispiel ein Zahnrad-Dosiergerät: eine kundenspezifisch angepasste Version der Standardversion, die in der Lage ist, einzigartige Füllformen entsprechend der spezifischen Bedürfnisse der Kunden umzusetzen. Ein weiteres Beispiel ist die Anwendung einer angepassten Monopumpe für die Herstellung von Schnecken mit einer Flächendüse. *Mit unseren Sonderlösungen ist sehr vieles möglich!*



### HEAD OFFICE

Rademaker B.V.  
 Plantijnweg 23, P.O. Box 416  
 4100 AK Culemborg, The Netherlands  
 T +31345 543 543  
 F +31345 543 590  
[www.rademaker.com](http://www.rademaker.com)