



Rademaker

Specialists in food processing equipment



SIÈGE

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

USINE DE PRODUCTION

Rademaker B.V.
Culemborg, The Netherlands

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

BUREAUX DE VENTE

EUROPE

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

Rademaker France SAS
Bâtiment Blériot B
27 Rue de la Milletiere
37100 Tours, France
T +33 247 870 531

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

Rademaker Limited
Unit G, Lostock Office Park
Lynstock Way, Lostock
BL6 4SG Bolton, Great Britain
T +44 (0)1204 460242

AMÉRIQUE DU NORD

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

ASIE

Rademaker China
Room 1806, Building No 3, Jiefang Tower No.158
Zhucheng Road, Minhang District Shanghai
201199, P.R. China
T +86 213 363 4150



Rademaker

Specialists in food processing equipment



Ligne universelle

Une infinité de produits



Place aux viennoiseries

Les viennoiseries sont de plus en plus populaires sur la table du petit déjeuner ou en collation. De n'importe quelle forme ou taille, natures ou fourrés, tous les types de produits feuilletés sucrés et salés peuvent être préparés avec la ligne universelle Rademaker. Cette ligne vous permettra à votre guise de former et façonner de la pâte levée ou feuilletée en produits de grande qualité. La ligne universelle Rademaker peut produire en quantités importantes, pour PME et boulangeries industrielles, et traiter une gamme de formes et de tailles très étendue.

Les largeurs de travail s'échelonnent de 600 à 1.600 mm. La ligne peut bénéficier d'une importante variété d'options de mise en forme de l'abaisse de pâte. Pour ajouter à sa polyvalence, elle peut également être équipée de nombreuses unités et doseuses : calibreurs, brosses de défarinage, outils de décoration, équipements de pliage-enroulement-façonnage, diverses guillotines accompagnantes à coupe ou marquage synchronisé, etc. La décoration peut être effectuée au moyen de saupoudreurs, doreuses, pulvérisateurs, applicateurs ou distributeurs universels, chaque opération s'exécutant automatiquement.

Outre sa cadence élevée, la ligne universelle est capable d'une production non-stop. Après élaboration, le produit peut être transféré automatiquement vers une étuve, un surgélateur ou une plaque de cuisson par tapis de rétraction, introducteur de plaques en ligne, ou dépose continue.

Flexibilité et modularité

Les solutions proposées par Rademaker reposent toujours sur la flexibilité et la modularité, combinant qualité, capacité optimale, permutations rapides de production, peu de maintenance et normes d'hygiène élevées. Une technologie innovante intégrée d'origine et l'utilisation de matériaux de haute qualité font de la ligne universelle le meilleur rapport qualité-prix et le meilleur retour sur investissement (ROI) possibles. La combinaison unique entre technologies nouvelles et éprouvées ainsi que l'attention du détail garantit que Rademaker sera votre partenaire idéal.

Une nouvelle génération

Avec notre nouvelle ligne universelle, vous pouvez produire toutes sortes de pâtisseries et de produits laminés de toutes formes et de toutes tailles, garnies ou non avec les meilleures garnitures sucrées ou salées. Une réduction significative de votre coût de possession est obtenue grâce à de nombreuses améliorations telles que le changement d'outillage le plus efficace qui soit, la maintenance réduite et le fonctionnement intuitif simplifié. De plus, la première génération de machines a déjà été conçue pour le nettoyage au jet et cette nouvelle génération vous amène à un niveau d'hygiène encore plus élevé.

Valeur ajoutée

- ✓ Permutations rapides et faciles grâce aux logiciels Tool Assistant et Unique Fit Tooling
- ✓ Réduction des coûts grâce à une facilité de nettoyage et à une conception hygiénique
- ✓ Amélioration de l'efficacité résultant d'un contrôle de process avancé
- ✓ Fabrication robuste pour une bonne répétabilité
- ✓ Facilité d'entretien grâce à une meilleure accessibilité
- ✓ Haut niveau de convivialité



Variation et polyvalence

La ligne universelle Rademaker se compose d'un certain nombre de modules conçus pour répondre avec souplesse à vos attentes. Mono ou multi-production, volumes industriels ou semi-industriels c'est vous qui décidez. Dans une relation de partenariat, Rademaker configurera la ligne universelle qui répondra le mieux à vos besoins, vos demandes, vos exigences. Nos spécialistes se feront un plaisir de vous aider à déterminer la solution qui convient le mieux tant à vous qu'à vos produits.



Contrôles

Notre plate-forme de contrôle permet un échange de données avec les équipements tiers basé sur OMAC ainsi qu'avec des systèmes LMS, MES ou ERP. En outre, le traitement avancé des données permet la surveillance en ligne et l'optimisation de l'efficacité des équipements. L'utilisation intelligente d'une combinaison d'informations de process et de recette permet un démarrage simple et rapide, ainsi qu'une réduction de la consommation de farine. Le système en cascade existant et la régulation de vitesse automatique de tapis (DDIC/boucle de pâte) permettent de répondre aux exigences accrues en matière d'hygiène. Le système de contrôle avancé est doté d'un réglage automatique de la vitesse et permet aux différentes sections de fonctionner indépendamment les unes des autres. Tandis que la dernière étape de production est en cours en fin de ligne, l'entrée de ligne est déjà prête pour le nettoyage ou la fabrication d'un autre produit. L'opérateur sera informé lorsque la prochaine recette pourra être lancée sur la machine. Enfin, le nombre de capteurs est réduit pour garantir un contrôle optimal avec un risque minimal d'arrêts liés à des dysfonctionnements.



Diverses possibilités de production

Les process de production présentés sur cette page font partie des possibilités de production que nous proposons.

Dosage tête douche



Dosage continu



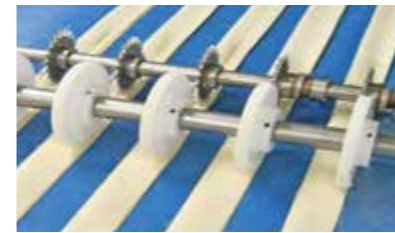
Dosage par manifold



Méthodes de pliage...



Décoration de la pâte...



Exemple de process sur ligne universelle Rademaker :



Calibrage final pour une abaisse de pâte de qualité



Découpe dans la longueur



Dosage d'une large gamme de garnitures

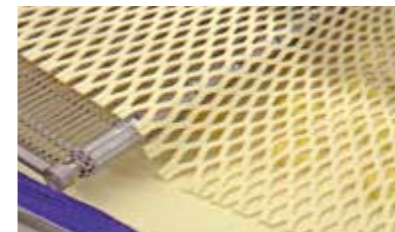


Pliage ou enroulement



Découpe des produits et évacuation de rognures

Double abaisse grillagée



Topping



Torsades



Produisez la variété de votre choix

Le secret d'une bonne viennoiserie et autres feuilletés réside dans le process de laminage et de la manipulation sans stress de l'abaisse. Rademaker est mondialement connu et reconnu pour sa technologie de traitement de pâte se singularisant par la manipulation douce et sans contrainte de la pâte, depuis le début du process jusqu'au produit fini. Un concentré de notre savoir-faire est situé au Rademaker Technology Centre (RTC) où avec nos clients, nous développons le produit qu'ils envisagent de commercialiser. Que ce soit un roulé, un friand, un palmier croustillant ou un chausson, nous sommes certains de pouvoir mettre à votre profit nos connaissances de la pâte.

Votre produit est toujours le point de départ à l'élaboration d'une solution répondant à vos nécessités. Notre focalisation sur la flexibilité, la durabilité, l'hygiène et la performance vous garantit une production efficace et un produit fini de haute qualité. La ligne universelle Rademaker produit ainsi exactement comme vous le souhaitez.

Atteindre une solution parfaite

La ligne universelle Rademaker est conçue pour traiter une large gamme de pâtes avec lesquelles il est possible de réaliser une infinité de produits. Tant qu'une solution parfaite n'est pas trouvée, nous ne renoncerons pas, quitte à vous concevoir une ligne sur mesure.

Produits coupés

Produits fabriqués par la méthode de découpe/estampage à l'aide d'une guillotine:



Produits torsadés

Produits fabriqués par la méthode de torsion:



Produits pliés

Produits fabriqués en pliant la pâte (partiellement) l'une sur l'autre:



Produits roulés

Produits laminés fabriqués par un ou plusieurs rouleaux coniques:



Produits à double couche

Produits fabriqués en double abaisse:



Efficacité et fonctionnalité

La configuration générale de la ligne Pains Plats est conçue pour une haute efficacité de production. Ceci est rendu possible grâce à des outils rapides et faciles à échanger, un faible nombre de pièces de rechange, des racleurs et des bacs interchangeables et diverses options visant à minimiser les efforts de nettoyage requis.



L'utilisation et la permutation d'outillages sont assurées par le logiciel Unique Fit Tooling. L'outillage plus léger et plus compact simplifie grandement sa manipulation et son démontage qui deviennent un jeu d'enfant et peuvent être effectués par une seule personne.



Tool Assistant

Rademaker a conçu le remarquable logiciel Tool Assistant permettant de simplifier le fonctionnement et les permutations. Le logiciel contient une liste chronologique d'outils. Les configurations de ligne et les informations d'outillage peuvent être sauvegardées, permettant des réglages de ligne facilement reproductibles. Toutes les données peuvent être exportées vers le panneau de commande, une tablette ou imprimées sur papier. Pour que cet assistant soit encore plus convivial, les écrans pop-up du panneau de commande génèrent un explicatif des paramètres.



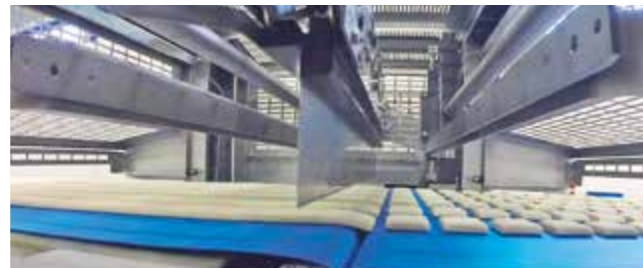
Chaque outil et pièce de machine reçoit un nom et un numéro d'identification unique. De cette façon, la personne responsable du changement peut voir clairement quel outil utiliser.

Fonctionnalité

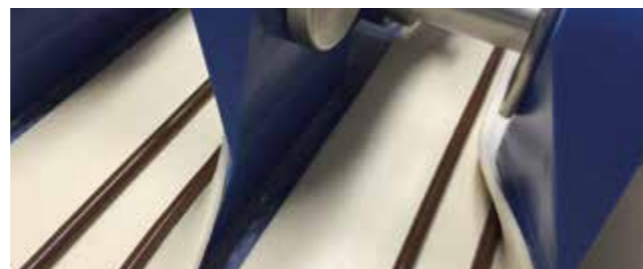
Les bords arrondis et les capots à ouverture complète des deux côtés de chaque unité sont appliqués à l'ensemble du système. L'accessibilité remarquable du process est obtenue en optimisant l'espace entre les postes de travail. Les outils fixés à la machine sont montés sur des entretoises, déterminant une distance minimale de 2,5 cm pour le nettoyage. Des capots de sécurité légers avec poignées supplémentaires permettent un fonctionnement ergonomique.



La position de l'outil sur la ligne est identifiée, de sorte que l'opérateur sait exactement où l'installer.



Une conception de type ouverte pour une meilleure visibilité du process améliore le contrôle du process.



La position de l'outillage est conservée même après de multiples permutations de production.

Conception hygiénique

La ligne universelle est conçue conformément aux directives de conception Rademaker. Ces directives sont tout droit issues des différentes recommandations en matière d'hygiène et de capacité de nettoyage, telles que la norme GMA et les avis EHEDG. Avec son excellente finition de surface, ses faces inclinées, ses angles arrondis, ses matériaux approuvés par la FDA, la réduction de la visserie, ainsi que de nombreux autres éléments, la machine respecte les attentes industrielles les plus strictes. Les recoins, cavités et angles morts sont ainsi totalement éliminés. Une conception ouverte permet un nettoyage facile sans diminuer la sécurité de l'opérateur. Le nettoyage et l'inspection sont réalisés en ouvrant les capots latéraux de la machine et en actionnant les releveurs et les détendeurs de tapis ainsi que les guides de rives.

Hormis la qualité inégalable du produit et le risque quasi inexistant de contamination, la combinaison globale des améliorations ci-dessus entraîne des temps de nettoyage réduits, un fonctionnement plus important et une maintenance fortement réduite. Il va de soi que cette nouvelle ligne de production Rademaker est entièrement conçue et approuvée pour le nettoyage au jet qui a été introduit dans l'industrie par Rademaker il y a 25 ans.



Une combinaison de releveurs et de détendeurs de tapis permet une bien meilleure accessibilité du dessous de la bande du convoyeur et de son châssis. Il en résulte un séchage plus rapide de la machine une fois nettoyée.



L'accumulation de saletés et de particules est réduite en raison de l'utilisation d'entretoises.



Capots ajourés des deux côtés de la machine.

Fonctionnement hygiénique

Une grande hygiène de fonctionnement est en outre assurée grâce au recours à des roulements graissés à vie ou non lubrifiés dans toute la zone entrant en contact direct avec les produits. Tous les moteurs contiennent des lubrifiants homologués H1, ce qui permet d'éviter tout risque de contamination. En dehors de la zone en contact direct avec les produits, des roulements étanches sont installés et peuvent être lubrifiés pendant ou après le cycle de production.

Afin de maintenir les rouleaux des unités de calibrage aussi propres que possible, ceux-ci sont équipés de racleurs résistants à l'usure sélectionnés à l'issue de tests poussés.

Pour obtenir une surface facile à nettoyer, la machine est dotée d'angles arrondis, de tubes et de conduits, de plans inclinés et d'une finition de surface lisse dans la zone de production.



La satisfaction du client avant tout

Basées sur 40 ans d'expérience Rademaker, nos lignes de production subliment l'excellence technologique accumulée au fil du temps avec pour résultat une haute qualité de produit pour un coût de possession le plus bas possible !

Assistance 24/24, 7/7

Rademaker assure à sa clientèle un soutien technique 24/24, 7/7. Notre service ne s'arrête pas à la livraison et l'installation de votre ligne de production. Nous pouvons fournir une gamme complète de services pour couvrir tous les problèmes liés aux systèmes et aux process tout au long de la durée de vie opérationnelle de la machine.

- ✓ Service d'assistance 24/7
- ✓ Formation client
- ✓ Maintenance préventive et corrective
- ✓ Pièces de rechange
- ✓ Mises à niveau, remise à neuf et optimisation

Support technologique

Afin de pouvoir vous conseiller et vous accompagner dans le développement de nouveaux produits, en 2006 Rademaker a ouvert le Rademaker Technology Centre (RTC). C'est ici que commence le process de développement d'une ligne de production Rademaker. Il dispose de plusieurs lignes pilotes pour tout type de produit de boulangerie. Les salles de test sont climatisées, ce qui permet de recréer les conditions ambiantes du site de production du client. Les technologues Rademaker développent les produits souhaités par les clients. Finalement, ils sont convertis en une ligne de production Rademaker.



Rademaker Academy : formation et partage de savoir-faire

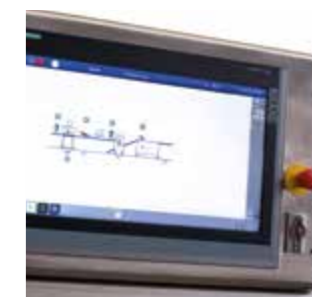
Le savoir-faire technologique est un atout essentiel lors de l'installation d'une ligne et du démarrage d'un process de production. Or un savoir-faire approfondi sur les process de laminage, le fonctionnement de la ligne et le traitement de la pâte font souvent défaut. Ce manque de savoir-faire peut entraîner des problèmes affectant le coût global et le délai de mise sur le marché. Par ailleurs, les fournisseurs de matières premières qui voient l'industrie de la boulangerie traditionnelle se tourner de plus en plus vers la technologie de laminage nécessitent davantage de connaissances. C'est pourquoi la Rademaker Academy a été créée, afin de préserver et de partager les connaissances en techniques de boulangerie par le biais de l'éducation et de la formation.



Convivialité

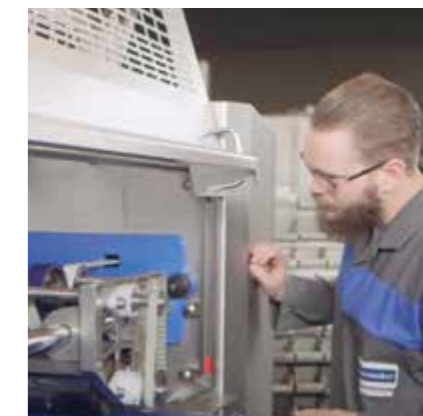


Un grand soin a été apporté à la nouvelle interface utilisateur, le panneau de commande central ayant été porté à 22 pouces. La position de l'écran tactile peut être facilement ajustée à la hauteur de travail souhaitée. Un contrôle par iPad est disponible en option pour permettre un pilotage à distance depuis n'importe quel endroit de la ligne. Il s'agit d'un outil opérationnel convivial et permettant de gagner du temps. En option, des tablettes ou des téléphones peuvent être utilisés comme commande via le réseau Wi-Fi HMI.B1 centralisé.



Innovation continue

10 ans après le lancement officiel du département de recherche et développement (R&D) de Rademaker, celui-ci s'est récemment vu doté de son propre bâtiment, le Rademaker R&D Centre. Ce dernier contient un espace de travail dédié à la R&D, où les modules, les lignes et les process sont testés. Le R&D Centre souligne la position de leader que Rademaker occupe sur le marché dans le domaine de l'innovation. Outre le fait qu'il exprime notre engagement en faveur du développement et de l'innovation, c'est aussi un espoir. L'espoir de continuer à travailler sur l'amélioration des performances de nos différentes machines et de trouver des solutions de production innovantes et efficaces. Pour nous préparer à l'avenir, la création d'un département R&D indépendant constitue un jalon important. Nous pouvons de cette façon aborder le marché de manière proactive et fournir à nos clients des conseils avisés.



Notre propre fabrication

La plateforme de fabrication de nos équipements se situe sur deux sites à la pointe de la technologie couvrant une superficie totale de 20 000 m². La qualité de nos lignes se doit au fait que notre équipe de production est composée d'artisans hautement qualifiés et qu'aucune concession n'est faite sur les matériaux utilisés.

Solutions clés en mains

Rademaker est expérimenté en tant qu'intégrateur systèmes. Notre division « Intégration systèmes » est le résultat du souhait de nos clients de voir Rademaker prendre le contrôle et la responsabilité d'une partie ou de l'ensemble de leur système de production. L'avantage étant que nos clients peuvent tirer profit de décennies d'expérience internationale de Rademaker dans le domaine de la boulangerie tout en se concentrant sur leur cœur de métier et leurs activités quotidiennes. Les autres avantages étant le service après-vente, l'innovation dans la conception de systèmes en ayant recours à des fournisseurs tiers et l'efficacité de la communication. Notre département Intégration systèmes est réparti sur deux sites : l'un aux Pays-Bas et l'autre aux États-Unis. Les équipes de ces deux sites travaillent en étroite collaboration et garantissent une couverture mondiale des services d'intégration de systèmes pour la clientèle mondiale de Rademaker.

