



Vielseitigkeit

Verschiedene Formen und Größen können voll- oder teilautomatisiert produziert werden:

- Kleine Brötchen oder große Brote und Laibe.
- Brot mit hoher Gewichtsgenauigkeit und mit einem reproduzierbaren handwerklichen Charakter.

Flexibilität

Schnelle und einfache Umstellung auf andere Produktionsläufe:

- Auswahl der Rezepte auf dem Bedienfeld.
- Wechsel der Teigbandbreite dank definierter und austauschbarer Walzen.

Intuitive Bedienung

- Optimale Linienleistung und Komfort; Einfache Steuerung mit intuitiver Bedienoberfläche.
- Automatische, rezeptgesteuerte Spaltanpassung für wiederholbare gleichbleibende Produktqualität und einfache Anpassungen.
- Mühelose Steuerung mit adaptiver Geschwindigkeitsregelung für die vor- und nachgelagerte Steuerung der Produktionslinie.



Erweitern Sie Ihre Produktionsmöglichkeiten mit Radini

[RADEMAKER.COM/DE/RADINI](https://rademaker.com/de/radini)

KONTAKTIEREN SIE UNS

RADEMAKER DEUTSCHLAND GMBH

Ernst-Abbe-Straße 16

D-56070 Koblenz

Germany

☎ +49 261 988 371 20

✉ info@rademaker-deutschland.de

Ihr Partner in Deutschland,
Österreich und der Schweiz.

RADINI

by Rademaker

RADINI

Eine gelungene Kombination aus Handwerk und Automatisierung



Teigverarbeitung bis zu 1.200 kg Teig pro Stunde

RADINI SPEZIALBRÖTCHENLINIE

FÜR EINE VIELZAHL VON BROTEN UND BRÖTCHEN

Ausrollsektion

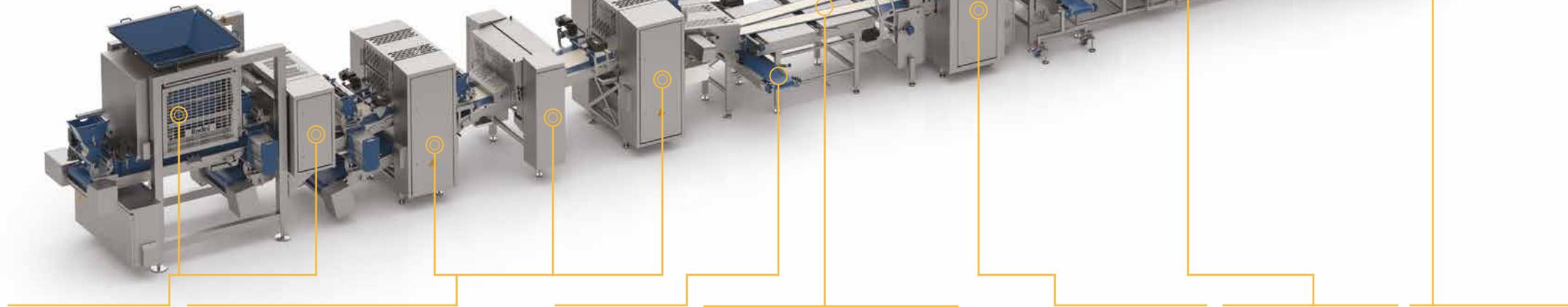
Modulare Konfiguration

Die Mindestkonfiguration besteht aus einem dynamischen Teigbandformer und einer fahrbaren Guillotine, diese Module sind mit einem * gekennzeichnet. Andere Einheiten sind modular und werden je nach Bedarf hinzugefügt.



Aufarbeitungssektion

Absetzung



* Die Teigcharge wird zu einem kontinuierlichen Teigband ohne Entgasungsverlust verarbeitet.

Das Teigband wird mit einem Quickeduktor-Schlichtwerk, einer Querwalze und einer Kalibrierstation schonend auf die gewünschte Dicke und Breite geformt.

Eventuell vorhandener Restteig wird entfernt.

Zwei oder mehrere Teigbahnen werden gespreizt, so dass die richtige Blechbelegung entsteht.

* Die Teigbahnen werden in die gewünschte Länge/Form geschnitten.

Die Produkte werden geformt, um beispielsweise ein Baguette zu rollen.

Die Endprodukte werden automatisch auf Backbleche oder Dielen abgesetzt.

Teigtypen

- Dank des innovativen Ausrollsystems eignet sich die Radini-Produktionslinie sowohl für die Verarbeitung fester als auch weicher vorgegarter Teige. Auch die Verarbeitung von Teigen, die z.B. Früchte oder Nüsse enthalten, ist möglich.
- Durch die schonende Teigführung wird eine gleichmäßige, stressarme und qualitativ hochwertige Teigstruktur erreicht.



'Null' Restteig

- Optimale Ausnutzung der Teigbandbreite durch Umschließen. Dadurch ist der Restteig eine Wahl und kann je nach Rezept eingestellt werden.
- Schnelle und einfache definierte Breiteneinstellung dank austauschbarer Walzen.