

Stapelsystem

Das Stapelsystem eignet sich für Folie und Backpapier und ist für Nassreinigung ausgelegt. Geschwindigkeiten von bis zu 90 Hüben pro Minute werden erreicht.

- ✓ Rotierende Längsschneidmesser ohne Einstellungen
- ✓ Gleichzeitiges Schneiden von Teig und Folie/Papier
- ✓ Abwärts-Entfernung von Restteig
- ✓ Hintere Ausgabe möglich



Papiersorten	geeignet für Folie und Backpapier
Teigdicke	max 8 mm
Papierbreite	max 1020 mm
Anzahl der Bahnen	1 - 9
Maximale Stapelhöhe	70 mm
Produktlänge	100 - 350 mm
Anzahl der Hübe	abhängig von der Produktlänge max. 40 Hübe/min in Kombination mit Papierlängen bis 600 mm



Das Video ansehen

Rademaker

Specialists in food processing equipment



Produktionsprozess

Der Produktionsprozess unseres Schneide- und Stapelsystems besteht aus den folgenden Schritten:



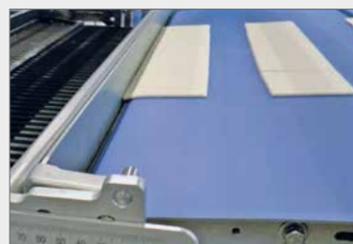
Breitenschneiden



Schneiden von Teig und Folie



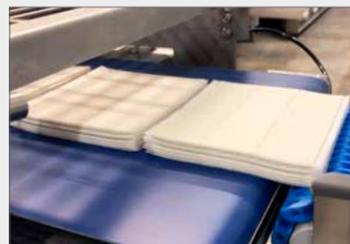
Transportieren



Ausrichten



Stapeln



Fertigestapelt

Teigwickel- und Stapelsystem

Mit Trennpapier portionierter Teig für das Backen zu Hause



Wir sind weltweit präsent. Sprechen Sie uns einfach an!

Scannen Sie den QR-Code und finden Sie Ihren Ansprechpartner.



SOCIALS

Folgen Sie uns auf



LinkedIn



YouTube



Facebook

Rademaker

Specialists in food processing equipment

www.rademaker.com

Beherrschung der Teigtrennung

Beim Zwischenlegen von Teig mit Folie, sei es Papier oder Kunststoff, stehen Ihnen verschiedene Methoden zur Verfügung. Im Allgemeinen fallen diese Methoden in zwei Kategorien:

Schneiden & Wickeln



Schneiden & Stapeln



Produktformen: Unterschiedliche Produktformen können sowohl mit dem Wickel- als auch mit dem Stapelsystem verarbeitet werden.

Beispiele für Teigprodukte, die mit dem Wickel- und Stapelsystem verarbeitet werden können:



Pizza

Filo/Phyllo

Knödel

Feingebäck

Fladenbrot

Empenada

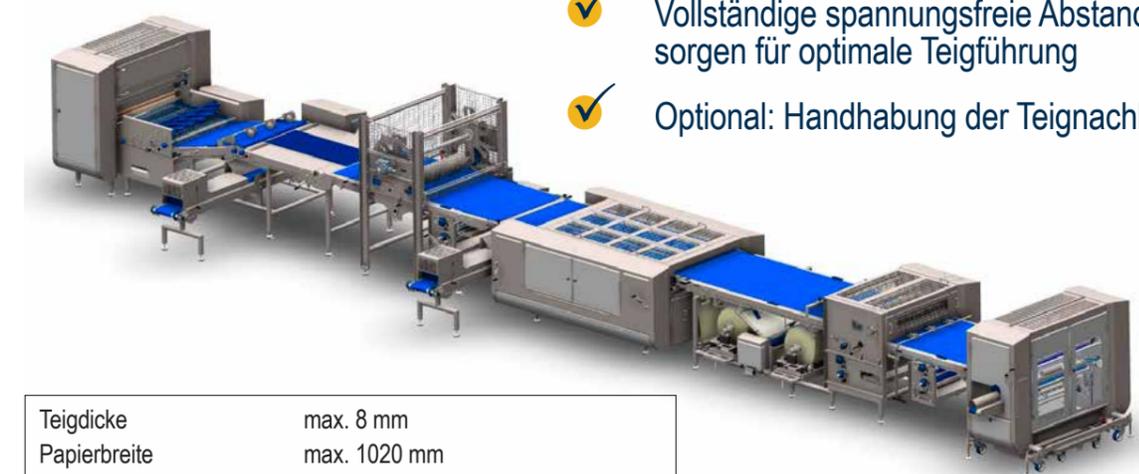
Mehrwert: höchste Effizienz

- ✓ Keine Unterbrechungen während des Papierwechsels
- ✓ Einfache Produktumstellung
- ✓ Einzelreihenauslauf zur Verpackungsanlage

Wickelsystem

Der wichtigste Aspekt beim Wickeln ist, dass wir die einzelnen Produkte pro Folie ohne Klebstoff gerollt werden. Dabei werden Geschwindigkeiten von bis zu 40 Hüben erreicht.

- ✓ Papiernaht kann frei positioniert werden
- ✓ Vollständige spannungsfreie Abstandhalter sorgen für optimale Teigführung
- ✓ Optional: Handhabung der Teignachbearbeitung



Teigdicke	max. 8 mm
Papierbreite	max. 1020 mm
Anzahl der Bahnen	1 - 4
Durchmesser des gewickelten Produkts	80 mm
Produktlänge	abhängig von der Teigdicke (Durchmesser des gewickelten Produkts)
Anzahl der Hübe	abhängig von der Teig-/Papierlänge (max. 40 Hübe/min in Kombination mit Papierlängen bis 600 mm)



Das Video ansehen

Produktionsprozess

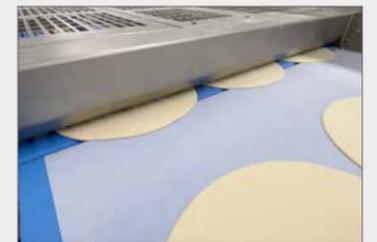
Der Produktionsprozess unseres Wickelsystems besteht aus den folgenden Schritten:



Schneiden des Teigs



Handhabung von Restteig



Teig auf die Folie legen



Schneiden der Folie



Die Folie mit dem Teig umwickeln



Seitlicher Auslauf