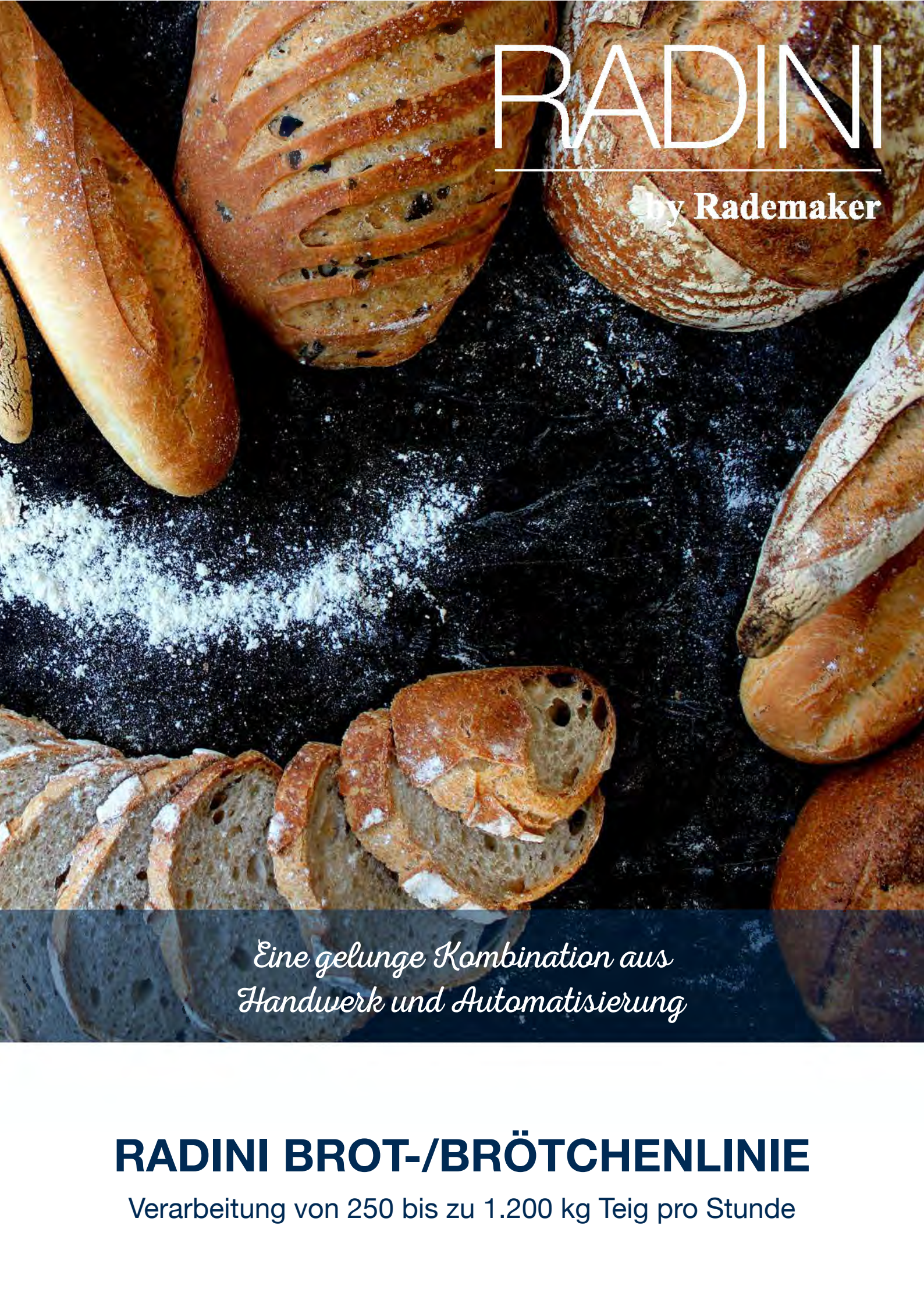




RADINI

by Rademaker

*Eine gelungene Kombination aus
Handwerk und Automatisierung*

RADINI BROT-/BRÖTCHENLINIE

Verarbeitung von 250 bis zu 1.200 kg Teig pro Stunde

VERARBEITUNG VERSCHIEDENER TEIGARTEN

Entdecken Sie eine Welt der Kreativität und Produktvielfalt

Verarbeiten Sie mit der Radini Brot-/Brötchenlinie verschiedene Teigarten für eine Vielzahl von Produkten. Hier sind einige Beispiele, die Ihre Fantasie anregen sollen:

- Grüne Teige, die sofort nach dem Kneten verarbeitet werden und eine feine Krumenstruktur bilden.
- Vorgegärter Teig mit einer offenerporigen/luftigen Krumen.
- Teig mit einem hohen Wasseranteil, wie z. B. Ciabatta.
- Teig mit eingearbeiteten Früchten und/oder Nüssen, um z. B. Focaccia mit Oliven oder Christstollen herstellen zu können.
- Sauerteig-, Mehrkorn- und Roggenteige.

Schonende Teigverarbeitung

Die Teigcharge wird in eine fortlaufende Teigband ausgerollt, wobei die Teigstruktur erhalten bleibt. Dank des innovativen Dynamic Pre-Sheeting-Systems (DPS) ist die Radini Linie für die Verarbeitung einer Vielzahl von Teigsorten geeignet.

Um ein gleichmäßiges und spannungsfreies Teigband zu gewährleisten, sind alle Ausrollkomponenten mit geschlossenen Walzen und Übergabetransportbändern ausgestattet, um den Höhenunterschied zwischen der Walze und dem Transferbändern auszugleichen.

Teigverarbeitung
Video ansehen



Ciabatta
Ein vorgegärter Teig mit hohem Wasseranteil



Saison-Spezialitäten
Ein fester Teig mit Früchten und Nüssen (Christstollen)



Teig mit Oliven
Ein vorgegärter Teig mit Oliven



Vollkornteige
Fester Teig mit Kleie und Keimen



Roggenteig
Ein klebriger und schlaffer Teig

* Bilder sind von IREKS



Basiskonfiguration, bestehend aus einem Dynamic Pre Sheeter, einer mitlaufenden Guillotine und einer Handarbeitsstation. Zusätzliche Einheiten sind modular und können nachgerüstet werden.

PRODUKTION OHNE RESTTEIG?

Restteig ist eine Option!

Sparen Sie wertvolle Rohstoffe, Zeit und Geld, indem Sie ohne Restteig produzieren. Durch die effektive Nutzung der Teigbandes ermöglicht Ihnen die Radini Linie, den Restteig vollständig zu eliminieren.

- Geschnittene Produkte
Je nach Aussehen der Schnittkante ist eine Nachbearbeitung des Teigs nicht erforderlich.
- Gewickelte Produkte
Standard ohne Restteig.

Einfache und schnelle Anpassung der Bandbreite

Mit austauschbaren Walzen können Sie die Breite des Teigbandes in wenigen Schritten schnell anpassen. Die Walzen sind leicht und können von einer einzelnen Person ohne Zusatz von Werkzeug ausgetauscht werden. Schnelle Umstellungen und einfache Reinigung sparen Zeit und ermöglichen die Herstellung mehrerer Produktvarianten.

Durch das Umschließen der Teigbandes und die Kombination mit intelligenten Steuerungen erzeugen wir eine Teigband mit gleichbleibendem Volumen, dass Sie 100 % des Teigbandes nutzen können.

Was ist Restteig?



Null Restteig
Höhere Effizienz
und Nachhaltigkeit



Sobald der Teig auf seine endgültige Teigstärke ausgewalzt ist, kann er zum gewünschten Produkt geformt werden. Für eine gleichmäßig scharfe oder versiegelte Schnittkante ist ein Minimum an Randstreifen erforderlich. Wie oben dargestellt, kann der Restteig gesammelt und in der nächsten Teigcharge wiederverwendet werden.

PRODUKTE FORMEN UND SCHNEIDEN

Wechseln Sie zwischen verschiedenen Produktformen und -größen!

Produzieren Sie eine Vielzahl von handwerklich hergestellten oder traditionellen Broten und Brötchen in verschiedenen Größen und Formen. Sie können eine Reihe von Bedürfnissen erfüllen – ob Sie sich auf Kosteneffizienz konzentrieren oder Premium- und Luxusartikel herstellen möchten. Wechseln Sie zwischen diesen Anforderungen und optimieren Sie die Nutzung Ihrer Radini Brot-/Brötchenlinie.

Verwenden Sie unsere fahrbare Guillotine für die Herstellung von Artikeln wie:

- längsgeschnittenen Ciabatta oder Pavé
- quadratischen Mehrkornbrötchen oder
- gestochenen Baguettes...

Mit verschiedenen Guillotine-Messern können Sie verschiedene Baguette Formen herstellen, wie z. B. abgerundete oder schräge Schnittpunkte oder halbrunde Kanten für Fladenbrote.

Ihre kreative Note

Durch die Integration eines manuellen Prozessschritts können Sie Ihre Produktpalette einfach erweitern. Erstellen Sie gedrehte oder geflochtene Brote oder fügen Sie Dekorationen hinzu.

Verarbeitung

Sobald eine gleichmäßige Teigbahn entstanden ist, kann sie in jede beliebige Form gebracht werden. Die Teigbahnen werden ausgebreitet, wonach die Produkte mit unserer mitlaufenden Guillotine geschnitten werden können.



Teig zwischen den Teiglingen wird automatisch ausgeführt

Bei der Herstellung von gestochenen Baguettes mit einer Omega-Stanze verbleibt etwas Teig zwischen den Produkten. Die Teigstücke werden automatisch erst nach unten und dann seitlich ausgeführt.



Gestochene Brötchen



Ciabatta



Fladen / Fladenbrote



Baguette (gestochen)

Baguette-Produktion
Video ansehen



FORMEN GERUNDETE PRODUKTE

Brötchen mit weicher oder knuspriger Kruste

Produzieren Sie exquisite runde Produkte aus verschiedenen Teigsorten mit unterschiedlichen Strukturen – für Brötchen mit einem weichen Biss oder einer herrlichen Knusprigkeit. Variieren Sie in der Größe - kleine oder größere Brötchen und veredeln Sie Ihre Produkte durch das Hinzufügen von Saaten.

Nutzen Sie unseren CupRounder zur Herstellung von:

- Kleinen Brötchen
- Rund geformten Broten

Alle Brötchen und Brote können mit oder ohne Zutaten/Inclusions hergestellt werden. Mit austauschbaren Formbechern können Sie eine Vielzahl von Produktgrößen erzeugen. Dieser automatisierte Prozess ahmt die traditionelle manuelle Rundwerktechnik nach, spart wertvolle Zeit und gewährleistet gleichzeitig höchste Qualität.

Ihr perfekter Feinschliff

Integrieren Sie einen manuellen Verarbeitungsschritt und erweitern Sie mühelos Ihr Produktsortiment. Verleihen Sie Ihren Brötchen mit dekorativen Mustern oder einer Veredelung mit Saaten eine handwerkliche Note.

Prozess

Der Prozess beginnt mit der Herstellung eines gleichmäßigen Teigbands, das anschließend in Bahnen geschnitten und verteilt wird. Danach werden die Teigbahnen in Quadrate geschnitten, die mithilfe des CupRounders zu runden Teiglingen geformt werden.

Produktion runder Brötchen
Video ansehen



Vorteile des CupRounders

Der CupRounder ist für maximale Flexibilität konzipiert und erweitert die Möglichkeiten der Brotlinie. Er kann verschiedene Teigarten, einschließlich vorgegarter Teige, verarbeiten, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Der Übergang von manueller zu automatisierter Produktion sorgt für höhere Effizienz, während die handwerklichen Standards erhalten bleiben.



Hamburger-Brioche-Brötchen



Kleine runde Brötchen



Rundes Brötchen – mittlere Größe



Rundes Brot TA 170 vorgegärt

FORMEN LANGGEWIRKTEN PRODUKTEN

Langwirken

Eine Vielzahl von Produkten und Größen ist möglich, darunter:

- Süßes Bruchebrot
 - Spitze und stumpfe Baguette
 - Langgewirkte Baguettes/Spitzbaguettes
 - • Toastbrot mit feiner Porenstruktur
- ...und vieles mehr!

Verarbeitung

Durch Hinzufügen eines mobilen Langwirkmoduls kann eine Vielzahl von Produkten durch Ausrollen hergestellt werden.

Nachdem eine gleichmäßiges Teigband hergestellt wurde, kann dieses in jede beliebige Form gebracht werden. Das Teigband wird zunächst geschnitten, gespreizt und anschließend über die mitlaufende Guillotine gehackt. Anschließend werden die Teigstücke in die gewünschten Abmessungen langgewirkt.

Produktion von
Langgewirktem Brote
Video ansehen



Kompaktes und flexibles System

Das Formungssystem ist so konzipiert, dass es sich leicht anpassen lässt, sodass bei Produktwechseln keine wertvolle Zeit verloren geht. Ob bei der Produktion verschiedener Artikel oder beim Übergang zu Produktionsläufen ohne das System – schnelle Anpassungen sind nahtlos möglich. Das System verfügt über einen kompakten, mobilen Rahmen, der sich leicht abnehmen und reinigen lässt.

Dank dieser Flexibilität können Sie eine Vielzahl von Produkten herstellen und Ihr Produktsortiment an die Kundennachfrage und saisonale Veränderungen anpassen.



DEKORIEREN DEKOR- STEMPELN UND BESTREUEN

Verzieren Sie Ihre Brötchen mit (individuellen) Dekor-Stempeln!

Durch das Verzieren von Produkten mit einem Muster können Sie Ihr Produktsortiment auf einfache Weise um Spezialprodukte erweitern, die Ihre Kunden begeistern werden. Das Dekor-Stempeln wertet Ihre Produkte optisch auf. Ob Sie nun saisonale Motive, festliche Designs, Feiertagsmotive wie Ostern oder einzigartige Muster verwenden. Gestempelte Produkte fallen garantiert ins Auge!

Ein Beispiel ist die „Windmühlenform“, ein Wirbel oder eine Fußballform. Wir fordern Sie auf, mit verschiedenen Designs zu experimentieren: von klassischen Brötchen bis hin zu Bruchebrotchen.

Verarbeitung

Nachdem das Teigband gespreizt wurde, werden sie mit einem in der Guillotine montierten Dekorationsstempel in verschiedene Formen gebracht.



Nussig oder süß

Fügen Sie Mohn-, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne hinzu; Rosinen und Schokolade für die Naschkatzen. Diese Zusätze verfeinern nicht nur den Geschmack Ihrer Backwaren, sondern verleihen ihnen auch ein luxuriöses Aussehen. Mit geringfügigen Anpassungen können Sie köstliche und kreative Variationen kreieren.

Weltmeister-Brötchen
Produktion
Video ansehen



Verarbeitung

Die Radini-Brotlinie ermöglicht das Hinzufügen von Streugut:

- auf der Unterseite der Teigband
- auf der Oberseite des Teigband/ der Produkte

Unsere Streusysteme sorgen dafür, dass Ihre Zusätze gleichmäßig aufgetragen werden. Die Streueinheiten lässt sich auf die verschiedene Streumaterialien anpassen.



Attraktiv und lecker



FORMEN UND DEKORIEREN MANUELL

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, indem Sie automatisierte und manuelle Prozesse kombinieren!

Wir schätzen die Kreativität und das handwerkliche Können Ihrer Bäckerinnen. Mit Radini können Sie neue Produkte mit einer Vielzahl von Formen und Dekorationen entwickeln, die unendliche Möglichkeiten bieten!

Für kleinere Produktionsanforderungen können Sie kleine Teigchargen herstellen oder verschiedene Produkte aus einer einzigen Charge fertigen – und so das Beste aus beiden Welten kombinieren.

Händisches Formen und Dekorieren

Manuelle Vorgänge können in verschiedenen Phasen integriert werden. Denken Sie an das Drehen, Flechten, Falten oder Hinzufügen von Dekorationen. Wir fordern Sie auf, kreativ zu sein! Außerdem möchten wir Sie dazu ermutigen, nach dem Gärprozess der Teiglinge verschiedene Dekorationen auszuprobieren. Benötigen Sie Inspiration? Sehen Sie sich das folgende Video an.

*Ihr handwerklicher
individueller Touch!*



Lassen Sie sich inspirieren
Video ansehen



EINE LÖSUNG NACH MASS MODULARITÄT

Eine Lösung, die Ihren Anforderungen entspricht

Unser Portfolio umfasst Module, die auf vielfältige Weise kombiniert werden können, um eine Produktionslinie zu schaffen, die sich nahtlos an Ihre spezifischen Produktionsbedürfnisse anpasst. Auf dieser und der nächsten Seite finden Sie nur einige der vielen Möglichkeiten.

Neben der Flexibilität im Produktspektrum bietet das modulare Design auch die Möglichkeit, sich an Ihre wachsenden Anforderungen anzupassen. Die Konfiguration und Leistungsfähigkeit der Linie kann mit Ihrem Unternehmen mitwachsen. Erweiterungen wie automatisches Bestreuen, ein Wiegesystem oder Tray-Beladung lassen sich problemlos integrieren. Die Linie kann sowohl halb- als auch vollautomatisiert betrieben werden.

Manuelle Arbeit kann die Automatisierung ergänzen, zum Beispiel beim Formen der Produkte wie Drehen, Flechten oder Rundwirken. Auch Dekorationen von Hand – etwa das Auftragen von Mandelmasse bei Weihnachtsbroten oder das Platzieren von Rosinen – ermöglichen zusätzliche Flexibilität und Kreativität in Ihrem Produktsortiment.

Plug-and-Play-Einheiten

Alle Einheiten nach dem Guillotine-Messer sind Plug-and-Play-fähig. Das bedeutet, sie können einfach in die Produktionslinie integriert, wieder abgekoppelt oder entfernt werden. Diese Flexibilität ist ideal für Reinigungsarbeiten oder zum Umstellen der Linie auf ein anderes Produkt. Zudem sind die Module mobil, und die modulare Software sorgt für eine nahtlose Erkennung und Integration ins System.

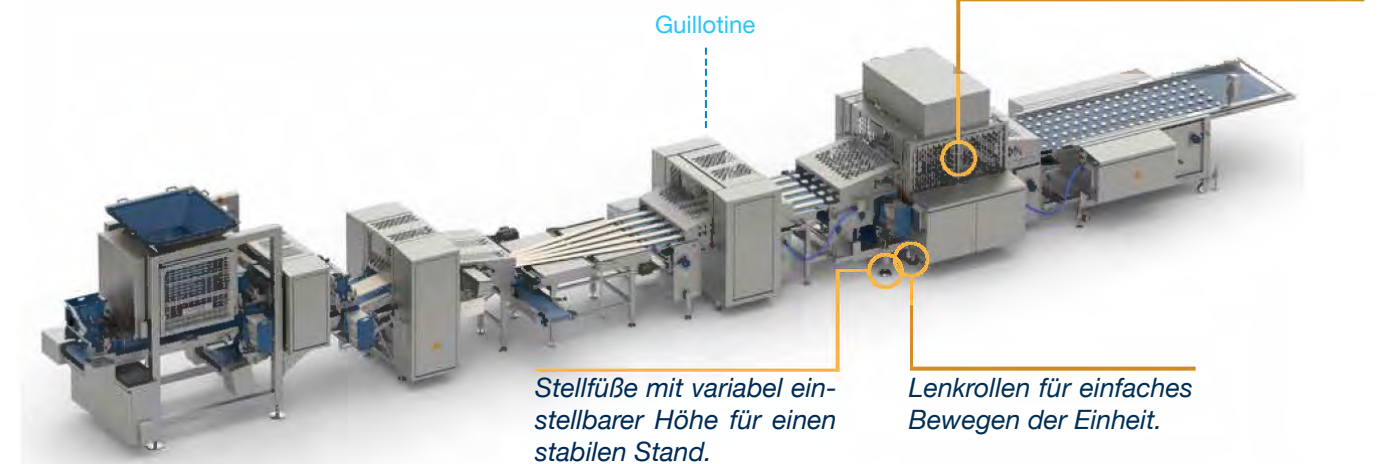
Ein Beispiel für eine Plug-and-Play-Einheit ist der Cuprounder, der Teigstücke zu perfekt runden Brotprodukten formt. Unten finden Sie eine Abbildung und Beschreibung.

Weitere Plug-and-Play-Module:

- Entgasungs- und Übergabeband
- Wirkstation
- Übergabeband
- Sprüh- & Bestreu-Band
- Handarbeitsstation
- Tray-Belader

Vollständig aufklappbare Türen

- Werkzeugwechsel von der Seite
- Leicht zu reinigen



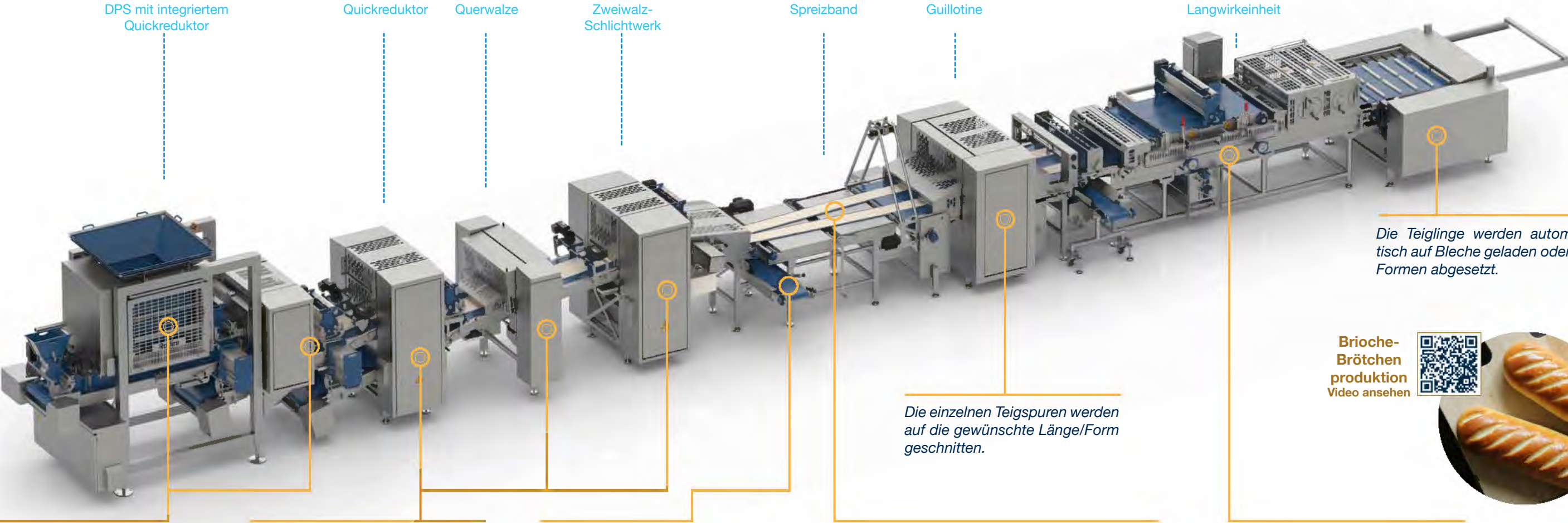
MASCHINEN KONFIGURATION

PLUG-AND-PLAY-EINHEITEN FORMEN

Entdecken Sie die Vorteile
eines modularen Aufbaus

Spezifikationen
Arbeitsbreite der Ausrollsektion: 400 mm

Spezifikationen
Arbeitsbreite der Aufarbeitungsstation: 800 mm



Die Teigcharge wird zu einer kontinuierlichen Teigband geformt, wobei die Teigentwicklung erhalten bleibt.

Das Teigband wird mit verschiedenen Einheiten schonend auf die erforderliche Stärke und Breite geformt.

Eventuell anfallender Restteig wird automatisch abgeführt.

Die Teigband wird in einzelnen Spuren geschnitten und auf den genauen Abstand für die automatische Absetzung auf Bleche ausgerichtet.

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

Die Teiglinge werden automatisch auf Bleche geladen oder in Formen abgesetzt.

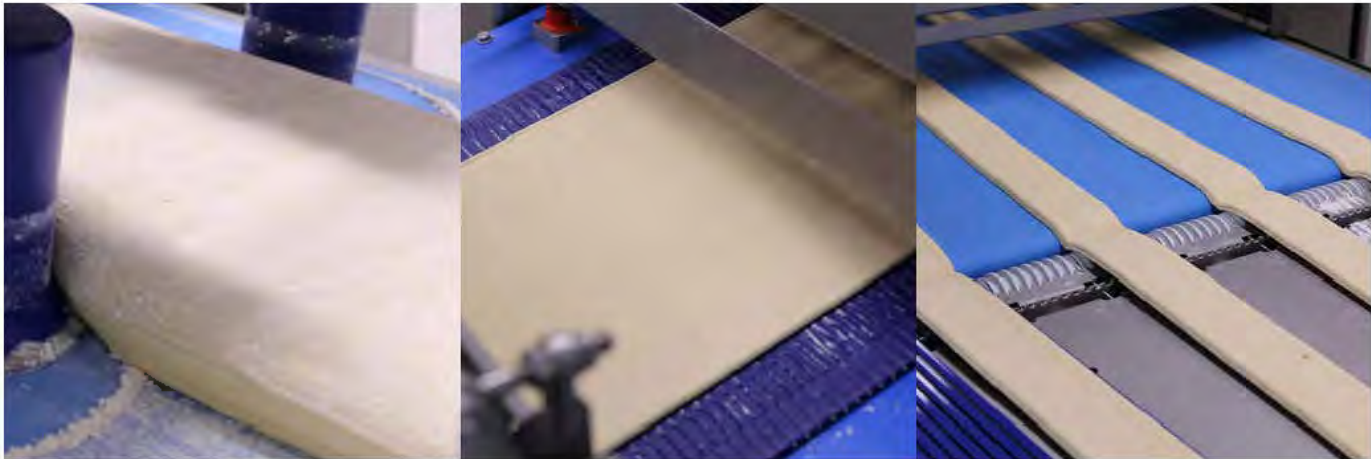
Brioche-
Brötchen
produktion
Video ansehen



Ausrollbereich

Aufarbeitungsstation

Absetzen auf Bleche



ERHÖHEN UND ERWEITERN BEISPIELE FÜR KAPAZITÄTEN



*Steigern Sie Ihre Kapazität,
erweitern Sie Ihr Produktangebot*



Die Radini-Brotlinie verarbeitet bis zu 1200 kg Teig pro Stunde. Die Anzahl der pro Stunde produzierten Teigprodukte hängt von der gewählten Konfiguration, der Teigart, dem Gewicht und den Abmessungen des Teigprodukts ab. Nachfolgend einige Beispiele nach Produktgruppen.

Gestochene Produkte

Ciabatta **standard ohne Restteig**

- Gewicht des Teigprodukts: 150 Gramm
- Maximale Produktionskapazität: 7,200 Stück/Stunde

Dreieck

- Gewicht des Teigprodukts: 40 Gramm
- Maximale Produktionskapazität: 20,800 Stück/Stunde

Gerundete Produkte

Kleines Brötchen

- Gewicht des Teigprodukts: 68 Gramm
- Maximale Produktionskapazität: 12,000 Stück/Stunde

Gerundetes Brot **standard ohne Restteig**

- Gewicht des Teigprodukts: 1000 Gramm
- Maximale Produktionskapazität: 960 Stück/Stunde

Geformte Produkte

Baguette **standard ohne Restteig**

- Gewicht des Teigprodukts: 450 Gramm
- Maximale Produktionskapazität: 2,500 Stück/Stunde

Artisan Halb-Baguette **standard ohne Restteig**

Abgebildet in Foto 3 und 4

- Gewicht des Teigprodukts: 225 Gramm
- Maximale Produktionskapazität: 4,700 Stück/Stunde

Die angegebenen Kapazitäten stellen die maximal erreichbaren Kapazitäten dar. Bei der Hinzufügung manueller Schritte wie Drehen kann die Linschwindigkeit reduziert werden, um einen bedienerfreundlichen Produktfluss zu gewährleisten.

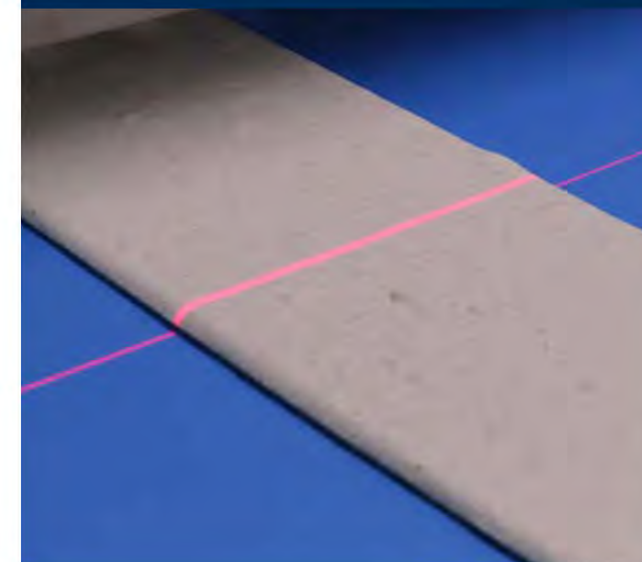
Möchten Sie mehr über die Möglichkeiten erfahren?

Dann kontaktieren Sie Ihren regionalen Verkaufsrepräsentanten oder die Rademaker-Zentrale. Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen. Wir nehmen auch regelmäßig an Messen teil – besuchen Sie www.rademaker.com/de für mehr Details.

EINE LÖSUNG NACH MASS HIGHLIGHTS



*Ein reibungsloser Arbeitsablauf
mit höchster Präzision*



Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

...was uns betrifft.

Stellen Sie saisonale Produkte her? Oder möchten Sie Ihren Kunden etwas Neues anbieten? Kein Problem! Über das Bedienfeld können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Rezepten speichern.

Gleichbleibende und wiederholbare Produkte

Die Radini-Brot-/Brötchenlinie bietet einen effizienten und gleichbleibenden Prozess mit einfacher Bedienung. Dank des intuitiven Bedienfelds lässt sich die Linie leicht steuern und einstellen. Einige rezeptgesteuerte Anpassungen werden automatisch vorgenommen, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten. Für Anpassungen, die nicht automatisch vorgenommen werden können, können die Werkzeugeinstellungen leicht aufgerufen und geändert werden.

Absetzsystem

Mit unserem Absetzsystem sorgen Sie für einen nahtlosen Übergang von der Produktionslinie zum Gärprozess. Es legt Teiglinge automatisch auf Backbleche, Muldenbleche, Gärdielen, Backformen und sorgt so für einen reibungslosen Arbeitsablauf.

Absetzsystem
Video ansehen



Wiegelösungen für höchste Präzision

Aus preislicher Sicht wird es immer vorteilhafter, Produkte zu verkaufen, die dem kommunizierten Zielgewicht entsprechen oder nur minimal davon abweichen. Zu leichte Produkte sollten vermieden werden, und zu schwere Produkte bedeuten Gewinnverluste.

Um eine präzise Gewichtskontrolle sicherzustellen, bieten wir verschiedene Wiegelösungen an: Volumenwiegung mit intelligentem Sensor oder Förderbandwaagen basierend auf Wägezellentechnologie.

Volumenwiegung

Ein intelligenter Scanner misst die Abmessungen des Teigbandes. Basierend auf den gescannten Daten wird die Schnittlänge der Guillotine automatisch angepasst.

Wiegeband

Dieses Förderband misst das tatsächliche Gewicht der Teigstreifen. Durch eine vorausschauende Geschwindigkeitsregulierung wird eine präzise Schnittlänge jedes Produkts erzielt.

BÄCKEREITECHNOLOGIE ZUSAMMENARBEITEN UND UNTERSTÜTZEN



*Gebündeltes Fachwissen
in Bäckereitechnologie
und Automatisierung*



Das Radini Experience Centre in den Niederlanden und in den USA bieten eine professionelle Bäckerei-umgebung, ausgestattet mit unseren Radini-Produktionslinien. Diese Einrichtungen ermöglichen es uns, Kundenanfragen effizient und zielgerichtet zu bearbeiten.

Um die Produktionsumgebungen unserer Kunden möglichst genau nachzustellen, sind die Räume temperaturkontrolliert. Darüber hinaus verfügen die Einrichtungen über zusätzliche Ausstattungen wie eine Gärkammer, einen Kühlschrank, einen Schockfroster, einen Stikkenofen, einen Etagenofen, Mischtechnik, einen Reinigungsbereich sowie einen Lagerraum.

Über diese Zentren bieten wir umfassende Unterstützung und fachkundige Beratung für Kunden, die ihre Produktionsprozesse automatisieren oder weiter optimieren möchten. Ob es darum geht, die Kapazitäten zu erhöhen oder das Produktportfolio zu erweitern – wir liefern das nötige Know-how und die passende Unterstützung.

Unsere erfahrenen Teigtechnologen spielen dabei eine zentrale Rolle: Sie bringen praktische Expertise ein, um Rezepte zu verfeinern, Prozesse zu optimieren und höchste Produktqualität sicherzustellen. In Produkttests zeigen wir, wie das Produkt des Kunden auf der Radini-Linie gefertigt wird – das liefert wertvolle Einblicke und Anregungen zu den Möglichkeiten automatisierter Produktion. Zusammenarbeit ist dabei der Schlüssel zum Erfolg.

Darüber hinaus vermitteln interaktive Demonstrationen, einen umfassenden Eindruck vom Produktionsprozess und werden in der Regel für kleine Gruppen interessierter Fachleute organisiert. Neben Tests und Vorführungen unterstützt unser Team aktiv bei der Produktentwicklung – mit dem Ziel, unseren Kunden zu einer gleichbleibenden Qualität, gesteigerter Effizienz und innovativen Backwaren zu verhelfen.



Unsere Teigtechnologen verfügen über vielfältige Hintergründe – mit Fachwissen in handwerklichen Bäckereien, modernster Technologie und Qualitätskontrolle. Sie arbeiten miteinander und mit Ihnen zusammen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

SERVICE UND SUPPORT WIR SIND FÜR SIE DA



*Unsere Experten helfen
Ihnen gerne weiter*



Wir sind ein Full-Service-Anbieter, der seinen Kunden die Arbeit abnimmt – und wir sind überzeugt, dass langfristige Partnerschaften die besten Ergebnisse erzielen.

Service und Dienstleistung

Wir wissen, dass der Übergang von der manuellen zur automatisierten Produktion Auswirkungen auf Ihre Prozesse und Ihre Organisation hat. Wir sind hier, um Sie zu unterstützen und Ihre Fragen zu beantworten.

Unser Team aus erfahrenen Fachleuten, das vom Vertrieb über den Teigtechnologen und Konstrukteur bis hin zum In- betriebnahmetechniker reicht, steht bereit, um Ihnen zu helfen.

Service rund um die Uhr

Wenn es bei der Produktion zu Problemen kommt, ist es wichtig, diese so schnell wie möglich zu lösen. Wir bieten einen permanenten 24/7-Service, um sicherzustellen, dass Sie die Unterstützung erhalten, die Sie benötigen. Unser Engagement geht weit über den Zeitpunkt des Kaufs und der Lieferung hinaus.



Nutzen Sie das volle Potenzial Ihrer Radini-Linie Unsere Academy steigert die Qualifikation Ihrer Mitarbeitenden und bringt dadurch spürbare finanzielle Vorteile. Ihre Bäckerei profitiert von höherer Produktivität und verbesserten Leistungen. Die Reduzierung von Rohstoffverlusten, Gewichtsabweichungen, Stillstandszeiten oder Ausschuss kann zu erheblichen Einsparungen führen.

Um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrer Anlage herausholen, teilen wir gerne unser Wissen und unsere Erfahrung mit Ihnen. Kontaktieren Sie uns, um mehr über die Möglichkeiten zu erfahren.

RADINI

by Rademaker



LinkedIn



YouTube



WWW.RADEMAKER.COM/RADINI

INFO@RADEMAKER-DEUTSCHLAND.DE / T +49 261 98 8371 20

INNOVATIVE PRODUKTIONSLINIEN FÜR DIE RATIONELLE BACKWAREN-HERSTELLUNG



SPEZIAL BRÖTCHEN/MEDITERRANE BROTE



DONUTS



LAMINIERTER TEIGE



FEINGEBÄCK



CROISSANTS