



Rademaker

Specialists in food processing equipment

Estamos presentes en todo el mundo. No dude en ponerse en contacto con nosotros.

SALES OFFICE
Rademaker Limited, UK
T +44 (0)1204 460242

HEAD OFFICE
Rademaker B.V., The Netherlands
T +31 345 543 543

SALES OFFICE
Rademaker Deutschland GmbH
T +49 261 98 8371 20

SALES OFFICE
Rademaker USA, Inc., USA
T +1 330 650 2345

SALES OFFICE
Rademaker France SAS
T +33 247 870 531

SALES OFFICE
Rademaker Italy Srl
T +39 345 527 9508

SALES OFFICE
Rademaker China,
T +86 213 363 4152

¿Su país no está representado por una de nuestras oficinas de ventas? Escanee el código QR para encontrar su contacto

SOCIALS
Puede seguirnos en



Rademaker

Specialists in food processing equipment
www.rademaker.com



Línea de composición universal
Variaciones ilimitadas de productos

La repostería al poder

Esbloquee la posibilidad de producir eficientemente productos de repostería de alta calidad con la línea de repostería universal de Rademaker. Nuestra línea de producción brinda a su panadería una gran flexibilidad y eficiencia. Diseñada pensando en las necesidades de panaderías medianas a industriales, la Línea de Repostería Universal le permite optimizar su producción sin comprometer la máxima calidad del producto.

La línea ofrece soluciones de utillaje versátiles que moldean su masa de forma constante y sin esfuerzo en una amplia variedad de formas y tamaños. El utillaje está diseñado para facilitar y agilizar los cambios, lo que contribuye a la eficiencia de su producción.

La configuración de la línea se adapta a las demandas específicas de su panadería. Con anchos de trabajo que van desde los 600 mm hasta los 1.600 mm, le damos la capacidad de satisfacer eficientemente y con consistencia las diversas demandas del mercado.

También ofrecemos una variedad de opciones de decoración de alta calidad, desde depositadores de relleno hasta sistemas de pulverización de yema de huevo o agua, espolvoreadores y aplicadores para decorar sus productos, todos perfectamente integrados en el proceso de producción. Tras el proceso de formado, los productos pueden transferirse sin problemas a un fermentador, un congelador o a bandejas de horneado mediante una cinta retráctil o un sistema de carga de bandejas en línea.

Libere el verdadero potencial de su panadería con la Línea de Repostería Universal.

Valor añadido: Eficiencia insuperable

- ✓ Variedad de productos insuperable
- ✓ Control de proceso avanzado
- ✓ Utillaje ligero y de ajuste único
- ✓ Cambio rápido y sencillo con excelente reproducibilidad
- ✓ Diseño higiénico óptimo y operación sanitaria
- ✓ Limpieza y mantenimiento fáciles gracias a su alta accesibilidad

Filosofía de diseño

Cuando desarrollamos la línea de repostería universal, nuestro objetivo principal fue maximizar la simplicidad operativa, garantizando una implementación versátil y cambios de herramientas sin esfuerzo. Nuestra filosofía de diseño se basa en cinco demandas clave del mercado, con un enfoque dedicado a la seguridad y la higiene.

1. Ajuste rápido y sin errores de la máquina para producir diferentes productos
2. Reducción de derrames y desperdicio de ingredientes
3. Mejora de la capacidad de limpieza
4. Operación simplificada y mejor ergonomía
5. Reducción del mantenimiento



Más información:

Lea el artículo en línea para conocer más sobre la filosofía de diseño.



Variedad de productos insuperable

El secreto de una buena repostería y otros productos laminados radica en el proceso de laminado y en el manejo suave y sin estrés de la lámina de masa. Rademaker ha construido una reputación global por su tecnología de procesamiento de masa, asegurando un manejo suave y sin estrés de la masa, desde el inicio del proceso de producción hasta el producto final.

Lograr la solución perfecta

Su producto siempre es el punto de partida al desarrollar la solución de producción que satisface sus necesidades. Nuestro fuerte enfoque en flexibilidad, durabilidad, higiene y rendimiento garantiza un producto final de alta calidad, producido de manera eficiente. Debido a que la línea está diseñada para manejar una amplia gama de masas, puede producir una variedad extensa de productos finales. No nos detendremos hasta lograr la solución perfecta para usted, incluso si esto implica diseñar una línea de producción a medida.

Asociación tecnológica y soporte

Nuestro conocimiento se concentra en el Centro de Tecnología de Rademaker, donde, junto con nuestros clientes, desarrollamos el producto que tienen en mente. Ya sea un delicioso rollo de canela o un rollo de salchicha, un crujiente palmier o una galleta, estamos seguros de que podemos poner nuestro conocimiento de la masa a su servicio.

Cortar productos

Descripción general de los productos elaborados mediante el método de corte y / o estampación con una cuchilla de guillotina:



Espiralizar productos

Descripción general de los productos elaborados por sistema espiralizar:



Productos plegados

Descripción general de los productos hechos al doblar la masa (parcialmente) uno encima del otro:



Productos laminados

Descripción general de los productos hechos al enrollar la masa (parcialmente) con rodillo (s) cónico (s):



Productos trenzados

Una selección de productos elaborados mediante el método de trenzado.



Braided products

Una selección de productos elaborados mediante el método de trenzado.



Flexibilidad y versatilidad

La línea de repostería universal está compuesta por varios módulos, diseñados para adaptarse de forma flexible a sus requerimientos. Ya sea que necesite una producción de un solo producto o multiproducto, en volúmenes semi-industriales o industriales de alta capacidad, nuestra línea de repostería universal cumplirá con sus necesidades. En estrecha colaboración con usted, ajustaremos la línea para que se alinee perfectamente con sus especificaciones, abarcando cada demanda y requerimiento. Nuestros especialistas estarán encantados de aplicar su conocimiento y experiencia para ayudarle a determinar la solución que mejor se adapte a usted y a sus productos.

La configuración de la máquina que se muestra a continuación representa el montaje para productos de repostería moldeados mediante el método de enrollado.



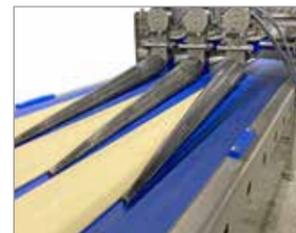
Explicación del proceso de producción de repostería:



1 Laminado, decoración y corte de canales de masa



2 Dosificación para aplicar el relleno



3 Moldeo del producto: Este ejemplo muestra el método de enrollado. Vea la página derecha para conocer las diferentes posibilidades de moldeo.



4 Corte del producto

Gabinete de almacenamiento de utillaje

Nuestro gabinete de almacenamiento de utillaje está diseñado para mejorar la comodidad durante los cambios de producto. El gabinete ofrece una solución de almacenamiento segura para su utillaje, minimizando el riesgo de daños o pérdidas.



Diseño flexible y modular

La Línea de Repostería Universal cuenta con un diseño modular dinámico y adaptable, lo que le permite afrontar el futuro con confianza. La línea le ofrece la posibilidad de ampliar fácilmente su gama de productos mediante la incorporación de utillaje para moldeado de masa y la adición de mejoras. También es posible integrar una Línea de Repostería Universal independiente en una solución completa de producción de repostería junto con una Laminadora y una línea de Croissants.

Sistemas de carga de bandejas



Nuestros sistemas de carga de bandejas son capaces de cargar con precisión los productos en las bandejas de hornado, tablas de pelado, láminas para hornear o cintas de transporte. Hemos desarrollado varios sistemas para ofrecer una solución para cada situación específica.

Varios procesos de producción

A continuación, se destaca solo un vistazo a las posibilidades de producción que podemos ofrecer.

Dosificación y cobertura



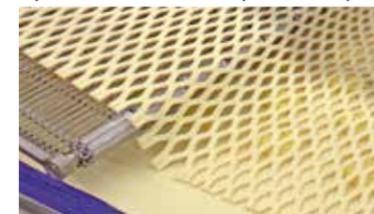
Métodos de plegado



Decoración de masa (en la parte superior e inferior de la lámina de masa)



Aplicación de masa para la tapa



Trenzado



Torcido



Eficiencia y funcionalidad

El diseño general de la línea está pensado para una alta eficiencia de producción. Esto se logra gracias a herramientas de fácil extracción, piezas de repuesto reducidas, raspadores y contenedores intercambiables, y diversas opciones para minimizar los esfuerzos de limpieza requeridos.

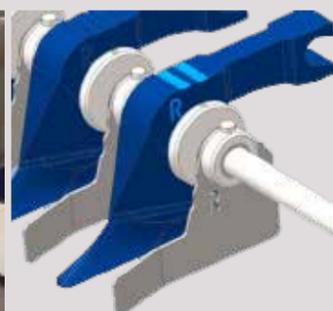
Control avanzado del proceso

Reproducir buenas producciones de manera eficiente y rápida es esencial. Una interfaz grande y clara ha llevado la operación al siguiente nivel. La información necesaria puede almacenarse en las recetas y ser fácilmente accesible para el operador, por ejemplo, módulos utilizados, herramientas y sus configuraciones. Gracias al sistema de cascada, también hay un enlace con la laminadora, de modo que el operador no tiene que ajustar estos parámetros por separado.



Utillaje ligero y de ajuste único

En toda la máquina, todas las herramientas están optimizadas en cuanto a la operación ergonómica. El peso de las herramientas se reduce al mínimo absoluto, lo que permite una acción de cambio de herramientas por parte de una sola persona. La configuración modular se combina con el enfoque patentado de utillaje "de ajuste único" para garantizar la disposición correcta de las herramientas.



Los rodillos convenientes en los módulos de utillaje permiten realizar cambios sin riesgo de dañar la cinta transportadora. Las cubiertas de seguridad ligeras, con asas adicionales, permiten una operación ergonómica.

Cambio rápido y sencillo con excelente reproducibilidad

Lograr ciclos de producción consistentes y reproducibles es fundamental para mantener la calidad del producto y la fiabilidad del proceso. La capacidad de replicar de forma constante producciones exitosas depende de múltiples factores. La línea de repostería Rademaker mejora significativamente estos requisitos, asegurando una ejecución eficiente y rápida. Nuestro utillaje para productos puede instalarse sin esfuerzo en la posición correcta a lo largo de la línea de producción, sin necesidad de herramientas adicionales. Los detalles esenciales sobre el utillaje necesario y los ajustes precisos están fácilmente accesibles a través de la HMI (interfaz hombre-máquina), lo que los hace disponibles para todos los operadores. Dado que diversos parámetros pueden variar según la receta, se almacenan cómodamente dentro del sistema de recetas.



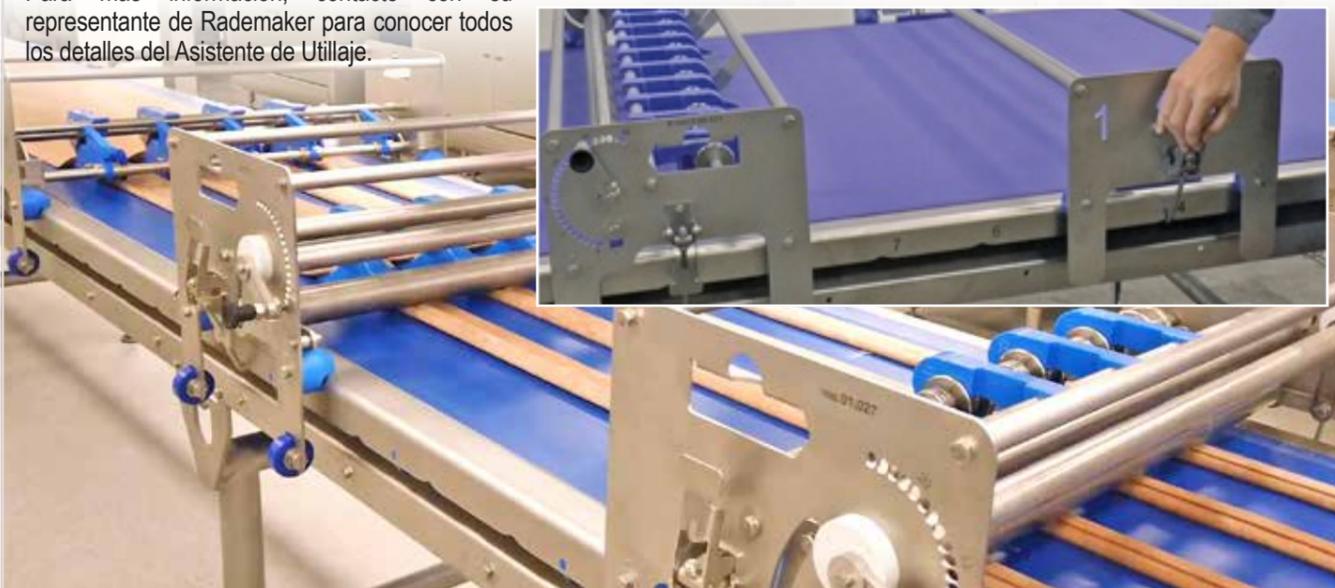
Asistente de Utillaje para simplificar los cambios de producto

Nuestro exclusivo Asistente de Utillaje está diseñado para simplificar aún más la operación y los cambios de producto. Esta interfaz fácil de usar presenta una lista cronológica de herramientas, lo que facilita la gestión eficiente de la posición óptima de cada herramienta y sus ajustes detallados.

Guarde configuraciones y detalles del utillaje para replicar sin esfuerzo ajustes de producción exitosos. Puede exportar todos los datos al panel del operador, a una tableta o generar copias impresas como referencia completa. Para mayor facilidad de uso, pantallas emergentes intuitivas explican los ajustes necesarios.

Para más información, contacte con su representante de Rademaker para conocer todos los detalles del Asistente de Utillaje.

LINE	RECIPE	TOOLING ASSISTANT	
	R10015 UNIVERSAL PASTRY LINE		
	53 PAIN AU CHOCOLAT MINT		
	PRODUCT TYPE	PAIN AU CHOC	
	LINE CONFIGURATION & TOOLING SETTINGS		
	LINE NAME	TOOLING SET DESCRIPTION	
		ADJUSTMENTS	
		TOOLING SET	
FLOUR REMOVAL BRUSH	R10015-05-030	4L	10
CIRCULAR PRESSURE BRUSH SET	R10015-05-031	8L	10
CIRCULAR PRESSURE BRUSH CHANGE SET	R10015-05-040	8 LINES	03
CIRCULAR CUTTING KNIVES BASE SET	R10015-05-032	AL3	
CIRCULAR CUTTING KNIVES CHANGE SET	R10015-05-030	8 LINES	AL3
SEAL TYPED REMOVAL UNIT	R10015-05-032	03B	
MILK SPRAYING DEVICE	R10015-05-034	8 LINES	03A
CHOCOLAT DEPOSITION BASE	R10015-05-051	02	
CHOCOLAT DEPOSITION CHANGE SET	R10015-05-052	8 LINES	02 / 14
FRUIT FOLDING SET BASE	R10015-05-033	05	
FRUIT FOLDING SET CHANGE SET	R10015-05-054	8 LINES HEIGHT	05
SECOND FOLDING SET BASE	R10015-05-031	06	10
SECOND FOLDING SET CHANGE SET	R10015-05-050	8 LINES / LEFT	06
THIRD FOLDING SET BASE	R10015-05-033	10 L	10
THIRD FOLDING SET CHANGE SET	R10015-05-056	8 LINES HEIGHT	10 L
LOADING WITH BASE	R10015-05-020	01R	
LOADING STRIPS CHANGE SET	R10015-05-040	8 LINES	01R



Diseño higiénico óptimo y operación sanitaria

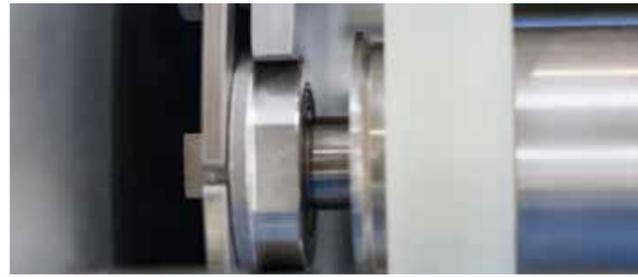
La Línea de Repostería Universal está diseñada conforme a los más altos estándares de diseño higiénico de Rademaker. Estas directrices se derivan directamente de varios requisitos de alto nivel en cuanto a higiene y facilidad de limpieza, como la norma GMA y las recomendaciones de EHEDG. La línea puede ejecutarse en dos configuraciones de diseño higiénico: una versión estándar y una de alto nivel, dependiendo de los requerimientos específicos de sus productos, ingredientes y procesos de producción.

En ambas configuraciones, todas las herramientas están aseguradas a la máquina mediante separadores (standoffs), cuidadosamente posicionados a la distancia óptima requerida para facilitar una limpieza exhaustiva. Además, se garantiza una operación sanitaria mediante el uso de rodamientos de por vida o que no requieren lubricación en toda la zona de contacto directo con el producto. Los motores de accionamiento directo están ubicados fuera de la zona del producto en la medida de lo posible. Todos los motores contienen lubricantes H1 aprobados para uso alimentario, lo que elimina completamente el riesgo de contaminación por lubricación.

Para más información sobre las versiones de diseño higiénico, puede descargar nuestro folleto de diseño higiénico.



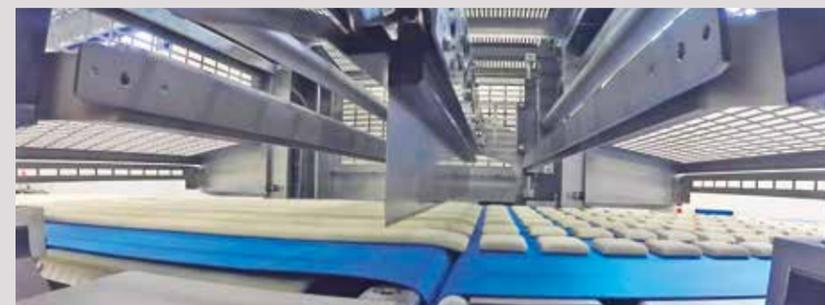
HYGIENIC DESIGN
Descarga del folleto



Limpieza y mantenimiento sencillos gracias a su alta accesibilidad

Nuestro sistema redefine la funcionalidad con características cuidadosamente diseñadas. Cada unidad cuenta con bordes redondeados y cubiertas completamente abiertas en ambos lados, lo que facilita el acceso. Además, estos bordes, tubos, conductos, superficies anguladas y el acabado liso en la zona de producto permiten una limpieza adecuada y sencilla de la máquina.

Para lograr una accesibilidad máxima, se ha optimizado el espacio entre las estaciones de trabajo. La seguridad general está garantizada mediante la aplicación de cerraduras de seguridad. Fuera de la zona de contacto directo con el producto, se utilizan rodamientos sellados que pueden lubricarse durante o después del ciclo de producción. Para mantener los rodillos de



las estaciones de reducción lo más limpios posible, se han equipado con raspadores resistentes al desgaste, seleccionados tras extensas pruebas.

Un diseño abierto con alta visibilidad del proceso da como resultado un control del proceso óptimo.

La clave es la satisfacción del cliente

Con 40 años de experiencia, las líneas de producción de Rademaker se consideran la cumbre de la excelencia tecnológica de los últimos años, lo que garantiza la calidad del producto con el precio más bajo posible.

Servicio inigualable 24/7

Rademaker respalda su proceso de producción de todas las formas posibles: las 24 horas del día, los 365 días al año. Nuestro servicio a los clientes no termina con la entrega e instalación del laminador. También podemos ofrecer una gran variedad de servicios para cubrir todos los sistemas y procesos relacionados con la vida útil operativa de la maquinaria

- ✓ Servicio de asistencia 24/7
- ✓ Entrenamiento del cliente
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo
- ✓ Piezas de repuesto
- ✓ Actualizaciones, restauración y optimización



Soporte tecnológico desde nuestro Centro de Tecnología

El proceso de desarrollo comienza en el Rademaker Technology Centre (RTC), donde los conceptos de producto se transforman en una línea de producción Rademaker. Está equipado con múltiples líneas piloto capaces de manejar una amplia variedad de productos de panadería, incluidos pan, hojaldres, croissants, pizzas, panes planos, donuts, opciones sin gluten y productos especiales.

El RTC en pocas palabras:

- Pruebas, desarrollo de productos y demostraciones
- Experiencia y conocimiento a nivel mundial disponibles para usted
- Tecnólogos dedicados disponibles para asistirle
- Salas de prueba con control climático

Sistema de control avanzado y fácil de usar

Se presta gran atención a la interfaz de usuario de la pantalla táctil de 22 pulgadas. Su posición puede ajustarse sin esfuerzo a la altura de trabajo preferida. La plataforma de control facilita el intercambio de datos sin interrupciones con equipos de terceros cercanos, basado en OMAC. El procesamiento avanzado de datos permite el monitoreo en tiempo real y el ajuste de la eficiencia del equipo. Además, cuenta con:

- Sistema CASCADE
- Control opcional mediante iPad



Producción interna

Nuestros equipos pasan por un proceso de producción integral en dos instalaciones de vanguardia. Nuestro compromiso con la calidad se refleja en la experiencia de nuestros artesanos altamente capacitados y en nuestra dedicación a utilizar materiales de primera calidad en cada aspecto de nuestras líneas de producción.