

RADINI

by Rademaker



Les solutions Radini

Formages - Pâtes feuilletées - Pâtes levées



LA RENCONTRE DE L'ARTISANAT ET DE L'AUTOMATISATION

Vous êtes en recherche d'équipements de traitement de pâte polyvalents et hauts de gamme... alors Radini vous propose des solutions hors du commun. Donnez une nouvelle envergure à vos projets en augmentant votre capacité de production et l'éventail de vos produits. Radini offre la possibilité d'automatiser entièrement ou partiellement votre process tout en l'associant à des étapes manuelles comme l'alimentation de la pâte, l'incorporation de matière grasse, le repos et le refroidissement ainsi que des étapes de façonnage additionnelles pour vos produits spéciaux.

Nous sommes impatients de vous faire bénéficier de notre expertise afin de vous accompagner vers l'évolution d'un process automatisé. Notre priorité est de vous aider à concrétiser vos ambitions ; notre objectif, vous proposer des solutions

combinant harmonie et qualité des produits tout en surpassant les plus hautes exigences de vos clients.

Radini est une marque Rademaker, une entreprise familiale spécialisée dans le développement et la fabrication d'équipements agro-alimentaires.



Fondé en 1977, Rademaker a été l'une des premières entreprises à se spécialiser dans le développement de solutions industrielles de BVP. Notre société présente sur tous les continents a développé de nombreux partenariats.

DES ÉQUIPEMENTS DE PRODUCTION AUSSI DIVERSIFIÉS QUE VOTRE PANEL DE PRODUITS !

Les configurations Radini sont aussi variées que votre offre commerciale et peuvent générer une multitude de produits : sucrés, salés, levés, viennoiseries ou pâtisseries. Que vos produits soient découpés, pliés, roulés, fourrés ou façonnés, les possibilités sont infinies. L'intégration d'un seul outil vous permet d'étendre votre palette. Le recours à des étapes manuelles vous permet d'élaborer des produits signatures et d'étoffer votre offre.

FLEXIBILITÉ

La conversion de la ligne destinée à la fabrication d'un produit différent est aisément possible sans effort particulier :

- Changement rapide des recettes sauvegardées dans l'interface machine
- Permutations faciles d'outillages légers et ergonomiques
- Outillages facilement démontables et stockables
- Paramètres d'outillage simples à régler à des fins d'uniformité et de reproductibilité de la production.



UTILISATION CONVIVIALE

Les lignes Radini sont faciles à maîtriser grâce à une interface conviviale. Un contrôle de ligne intelligent et intuitif, des fonctionnalités automatisées et une gestion souple des recettes sont livrés de série sur toutes nos lignes.



La mission Radini est de rendre les boulangers souriants

Générer différents types de pâte

D'une simple abaisse à de la pâte calibrée, feuilletée ou levée ...
les possibilités sont innombrables !

L'EXTRUSION RADINI

La ligne Radini fournit une bande de pâte homogène et sans stress. Grâce aux fonctionnalités avancées d'extrusion-formage, vous êtes en mesure de générer autant de produits homogènes et de grande qualité que vous le souhaitez.

Le process en bref

Dans un premier temps nos systèmes élaborent par extrusion une abaisse continue à partir d'un batch de pâte ou à partir d'une dépose manuelle de pâtons en début de process.

Ensuite, des unités de réduction et des calibreurs abaissent progressivement la pâte à l'épaisseur voulue. Tout au long du processus, la pâte est manipulée avec soin afin d'éviter d'endommager le réseau glutineux. Il en résulte une bande de pâte régulière et de haute qualité.



Les lignes Radini sont munies de fonctionnalités de contrôle de production: le réglage automatique des ouvertures et les contrôles amont-aval synchronisent les paramètres de fabrication pour une pâte optimale et sans contraintes internes. Ce système en cascade garantit un produit régulier et de haute qualité.

EXEMPLE DE LIGNE D'EXTRUSION POUR PÂTE LEVÉE

Réalise une simple abaisse à partir d'un extrudeur ou une pâte laminée à partir de pâtons.
Une épaisseur minimum de 3 mm peut être atteinte !



DONNÉES TECHNIQUES

Capacités

Jusqu'à 1 000 kg/h

Hauteur de production

900 mm

Largeur de travail

600 ou 800 mm

AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE**Produire de la pâte feuilletée ou levée**

Le secret de viennoiseries réussies repose sur le laminage (tourage). Cela commence par le formage d'une abaisse dont les bords sont ensuite repliés sur une couche continue de matière grasse. La bande de pâte ainsi obtenue est calibrée et tournée jusqu'à obtenir le nombre souhaité de couches composant le feuilletage. Ce nombre est modifiable automatiquement pour chaque différent produit.

Capacités

Le nombre de couches requises dépend des particularités du produit fini. Les multiples configurations de la machine fournissent différentes possibilités de tourage : entre 4 et 256 couches. Souhaitez-vous en savoir plus sur notre process de laminage ? Jetez un œil à notre animation !

Les laminoirs Radini sont pensés pour être flexibles, ce qui permet de les utiliser à la fois pour produire des pâtons mais aussi comme tête de ligne en mode manuel ou automatique.

Après le process d'extrusion et/ou de laminage, vous pouvez :

- Ajouter une ligne de garnissage Radini pour produire directement vos viennoiseries
- Charger automatiquement des pâtons sur plaques
- Produire manuellement afin de générer des pâtons

Appréhendez-vous toutes les possibilités ?

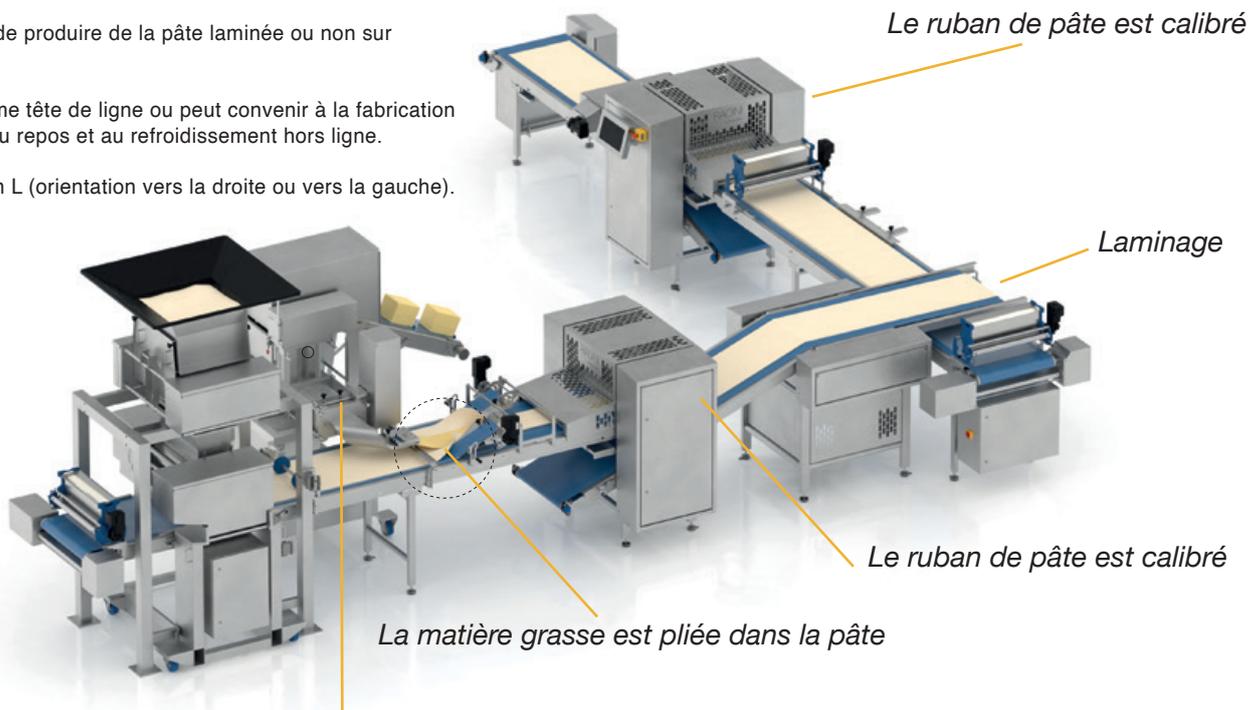


EXEMPLE DE CONFIGURATION

Laminoir à deux sections pour feuilletter.

Transforme une abaisse de pâte en pâte feuillée de 8 couches maximum.

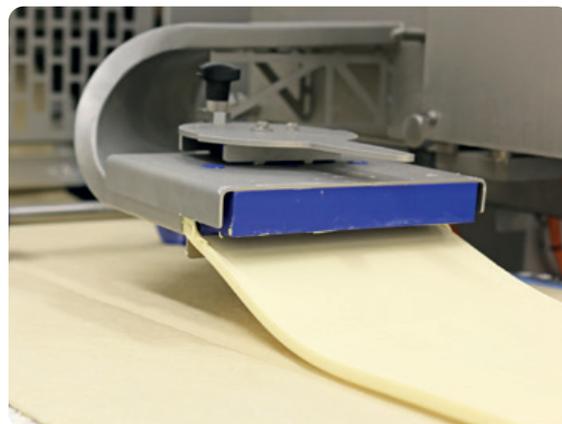
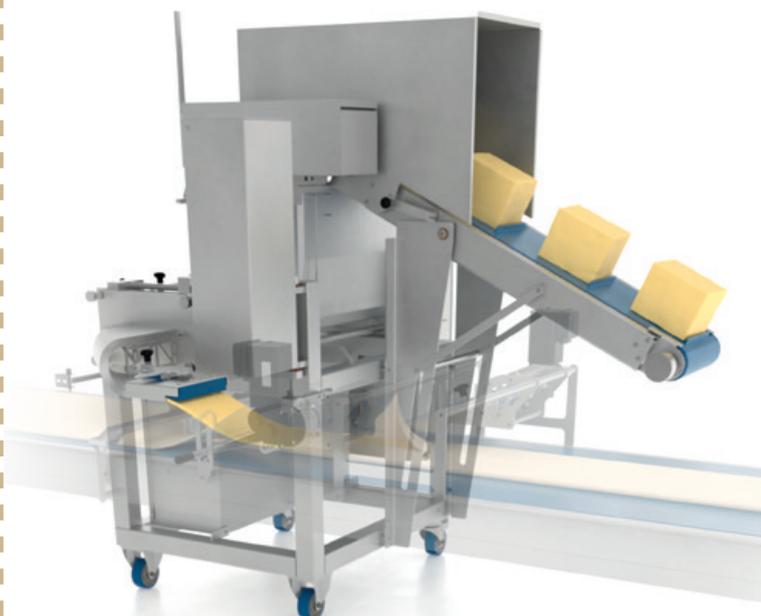
- Il est possible de produire de la pâte laminée ou non sur la même ligne.
- Utilisable comme tête de ligne ou peut convenir à la fabrication de pâtons ou au repos et au refroidissement hors ligne.
- Agencement en L (orientation vers la droite ou vers la gauche).



POMPE À GRAS RADINI

LA SOLUTION AUTOMATIQUE POUR LE TRAITEMENT DE VOS TYPES DE MATIÈRES GRASSES

Incorporer un ruban continu de matière grasse est une étape très rigoureuse car le type et la quantité de gras influent fortement sur le goût du produit fini. La pompe à gras est un des éléments clé de fabrication de la pâte feuilletée. Cette pompe transforme les blocs de matière grasse en une couche ininterrompue. Son épaisseur est réglable et dépend des caractéristiques souhaitées du produit.



VALEUR AJOUTÉE :

- Buse de sortie à ouverture réglable
- Application continue de matière grasse
- Unité mobile
- Convoyeur incliné à tapis repliable

Disponible
aussi

De multiples configurations pour une infinité de solutions ! D'une ligne d'extrusion linéaire à un laminoir à trois sections, Radini vous offre toujours la solution appropriée à la production souhaitée.

Laminoir trois sections pour pâte feuilletée.

- Transforme une abaisse en pâte feuillée allant jusqu'à 256 couches.
- Production de pâte laminée ou non sur la même ligne.
- Agencement possible en U, S, Z ou rectiligne.

Laminoir 3 sections

MÉTHODES DE FAÇONNAGE

Nous sommes heureux de vous présenter un aperçu des procédures automatisées de production de viennoiseries et de croissants ! Cette brochure présente quelques-unes des nombreuses possibilités offertes par Radini. Outre le formage et le laminage - voir les pages précédentes - nous proposons une large gamme d'outils offrant des possibilités infinies de façonnage pour des produits boulangers beaux et savoureux !

Nous avons développé différents dispositifs pour mener à bien ces process. L'outillage approprié sera sélectionné en fonction de la forme du produit. Un seul outil peut être utilisé pour élaborer plusieurs produits.

Un produit peut être façonné de différentes manières dont les suivantes :

• **DÉCOUPE** • **ENROULEMENT** • **PLIAGE** • **TRESSAGE**

Le façonnage manuel est aussi une des possibilités.

Les pages suivantes vous permettront de découvrir les différentes options de façonnage que propose Radini.

Laminoir 3 sections

*Diversifier et
varier sa production*

Ligne universelle



Le ruban de pâte est abaissé à l'épaisseur voulue



Les bords sont détournés



Une garniture est déposée



La garniture est uniformément étalée



Le boudin de pâte est découpé



Le produit est prêt à être placé sur des plaques de cuisson

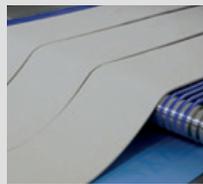
Ligne universelle et système Croissants



Le ruban de pâte est abaissé à l'épaisseur voulue



Les bords sont détournés



La pâte est divisée en bandes



La pâte est découpée en triangles



Les triangles sont pivotés et alignés



Les triangles sont enroulés

GARNISSAGE ET DÉCORATION

DOSEUSES

Que ce soit pour des garnitures semi-liquides, sucrées ou salées, nos solutions de dépose ou de fourrage riment avec diversité et variété. Le principal atout de nos doseuses réside dans la garantie d'une dépose régulière et homogène du volume souhaité.

MOTIFS DE DÉPOSE :



SPOT



DISCONTINU



CONTINU



RIDEAU



APPLICATION MANUELLE



*Applicaton
manuelle ou
automatique*



TOPPING ET DÉCORATION

Nos saupoudreurs garnissent vos produits en sucre, graines, raisins secs, pépites de chocolats et bien plus encore ! Les saupoudrages automatiques et manuels sont tous deux possibles avec Radini.



Saupoudrage automatique



Saupoudrage manuel

FEUILLETAGE DÉCOUPÉ

La pâte peut être découpée en de multiples formes :



Ronde



Hexagonale



Triangle



Carrée / rectangle



Sur-mesure

DÉMARQUEZ-VOUS

Y a-t-il un produit régional ou propre à votre entreprise ? Voulez-vous rendre votre produit plus singulier ou saisonnier ? Nous sommes en mesure de vous apporter notre aide en fabriquant l'outillage spécifique à la forme de votre produit.

Le process en bref

L'abaisse est divisée dans la longueur en bandes et la guillotine découpe le produit dans la forme souhaitée. La garniture peut y être incorporée à différentes étapes du process.



OUTILLAGE PRINCIPAL :
COUTEAU DE
GUILLOTINE



De savoureuses pâtisseries découpées



Méthodes d'enroulement

Une fois fourrée, la pâte peut être enroulée pour prendre plusieurs formes au choix. La forme du produit détermine l'outillage utilisé.



SUIVEZ CETTE VIDÉO
Production de roulés

Il est possible de diversifier le produit en ajustant la garniture ou le diamètre d'enroulement ou en ajoutant une étape manuelle dans le façonnage du produit.

ROULÉS

Les produits roulés typiques sont les pains aux raisins, les roulés-tubes, etc...

Le process en bref : la pâte est enroulée par un rouleau conique, après quoi ce roulé est tranché par la guillotine.



OUTIL PRINCIPAL : ROULEAU CONIQUE

PALMIERS

Le process en bref : la pâte est enroulée en utilisant deux rouleaux coniques symétriques de chaque côté du ruban de pâte. Une fois complètement enroulée, elle est découpée par la guillotine.



SUIVEZ CETTE VIDÉO
Production de palmiers



OUTIL PRINCIPAL : ROULEAUX CONIQUES

PRODUITS ENROULÉS

Ils peuvent être fourrés par exemple de chair à saucisse ou d'une garniture semi-liquide.

Le process en bref :

Les bandes de pâte sont enroulées par un cône entraîné. Elles sont ensuite découpées à longueur par la guillotine. Pendant le process, un outil décoratif peut appliquer un motif sur le roulé.



SUIVEZ CETTE VIDÉO
Production de friands



OUTIL PRINCIPAL : ENROULEUR CONIQUE



Méthode de pliage

La pâte déjà garnie peut aussi être pliée et découpée en plusieurs formes une ou plusieurs fois. Le profil du produit détermine l'outillage utilisé.

FRIANDS CARRÉS OU RECTANGULAIRES

Exemple de ce type de produit : Friand ou Suisse. La face supérieure peut être scarifiée ou décorée.

Le process en bref : un rouleau de décoration incise la pâte. Elle est ensuite pliée en deux, puis la guillotine découpe le produit à longueur.

Possibilités de pliage :

- Pli central orienté vers le haut ou le bas
- Pliage latéral



FRIANDS FAÇONNÉS PLIÉS

Formes disponibles :



Chaussons



Triangles



Carrés ou rectangles



Sur-mesure

Le process en bref :

La pâte est repliée autour de la garniture par des sabots de pliage. La guillotine découpe le contour souhaité par un emporte-pièce ou une lame. L'outillage peut intégrer une empreinte décorative pour un rendu exceptionnel.

Outil principal : • Sabots de pliage • Emporte-pièce sur guillotine

Parmi les différentes options, un système automatique d'extraction de rognures est recommandé pour les produits de formes particulières.

OUTIL PRINCIPAL : SABOTS DE PLIAGE

PAIN AU CHOCOLAT

Des techniques de pliage particulières sont utilisées pour obtenir un pain au chocolat de deux ou trois plis.

Le process en bref : on dépose des barrettes de chocolat manuellement ou du chocolat liquide en ligne sur la pâte à l'aide d'une doseuse. Les différentes étapes de pliage ensèrent le chocolat pour élaborer la forme traditionnelle du pain au chocolat. La guillotine coupe ensuite le produit à longueur.



La taille du produit peut facilement être ajustée. Vous pouvez ainsi réaliser le produit parfait que ce soit pour le petit déjeuner ou pour le snacking et ainsi augmenter vos ventes.



SUIVEZ CETTE VIDÉO
Pain au chocolat

Méthode de pliage et torsion

TORSADER

Le process en bref : un rouleau de décoration imprime un motif sur la pâte. La garniture est incorporée au centre des bandes. L'unité de tressage replie les rabats de pâte les uns sur les autres. Une guillotine coupe les produits à longueur.



OUTIL PRINCIPAL : UNITÉ DE TORSADES



Il est possible pour un meilleur rendu d'apprêter le dessus du produit.



PLIER ET NOUER

Le process en bref : la bande de pâte est pliée, puis la guillotine découpe le produit pour lui donner la taille requise. Il peut prendre une forme unique après une étape manuelle de pliage, de torsion ou de nouage.

Sucré, salé, de formes différentes ? Vous pouvez créer autant de variantes que votre imagination vous le permet.



Ajoutez votre touche personnelle



OUTIL PRINCIPAL : SABOTS DE PLIAGE

SUIVEZ CETTE VIDÉO
 Pizzas torsadées

Façonnage manuel

En tant qu'entreprise, vous souhaitez satisfaire au mieux vos clients. Cela implique une réponse à leurs besoins présents et futurs. Outre vos produits phares, vous souhaitez également les surprendre par des produits nouveaux et innovants. Peut-être aussi souhaitez-vous y ajouter temporairement un produit marquant la période des fêtes. Radini vous procure cette liberté, celle de découvrir, d'évoluer et de marquer les esprits. Vous seuls décidez dans quelle mesure. Nous vous octroyons l'occasion de combiner automatisation et artisanat.



Poursuivez votre développement

Continuez d'innover et d'explorer !
Radini vous en offre l'opportunité.

Faites-vous un nom

Soyez créatifs et originaux ! Combinez les différentes options de garnissage, de façonnage et de finition pour créer des produits uniques qui élargiront votre offre commerciale.



Rademaker est le principal sponsor de l'équipe néerlandaise de Boulangerie. Avec ce partenariat nous souhaitons influencer positivement le monde de la boulangerie industrielle. Nous avons axé notre coopération sur notre intérêt commun envers les produits artisanaux de haute qualité. Le goût, l'odeur et la forme sont des facteurs clés du traitement continu d'amélioration et de développement des process et des produits.

MODULE CROISSANTS

Notre module Croissants est une extension de notre ligne universelle. La fonctionnalité du module croissant consiste en un petit nombre d'unités supplémentaires conçues à partir de châssis mobiles. Cette flexibilité permet d'impacter au minimum votre local de production tout en permettant la fabrication de croissants de différentes formes et tailles.

TAILLES ET FORMES

Chaque région du monde possède ses propres spécificités en boulangerie, en viennoiseries et donc aussi en croissants. Le goût, la texture, la forme ou la taille peuvent différer à travers le monde. Radini vous permet de créer une offre variée et des produits réguliers. Différents modules de façonnage spécifiques sont disponibles afin d'améliorer la flexibilité de cette ligne.



Diversifiez-vous au maximum ; ajoutez le croissant à la liste de vos produits



UNITÉ DE RETOURNEUR RADINI

UNITÉ DE RETOURNEUR

Cette unité peut être considérée comme le cœur du process de production du croissant. Une fois les produits coupés à dimensions, ils sont tournés et alignés avec la base du croissant vers l'avant, préparant ainsi les triangles à l'enroulement. À la suite de cette étape, un pulvérisateur d'eau humidifie une zone précise du croissant afin d'en fixer sa forme.



MODULES DE FAÇONNAGE

Nous proposons différents modules de façonnage pour vous assurer la meilleure diversité possible :

R-MOULDER

Vous souhaitez produire uniquement des croissants droits et non fourrés ? Le R-Moulder est fait pour cela. Il enroule les triangles de pâte pour les transformer en croissants grâce à une technologie de pointe.

V-MOULDER

Cette solution tout-en-un vous permet de produire des croissants fourrés ou non. Le V-Moulder enroule les triangles de pâte en utilisant une technologie par aspiration. Grâce à cette technique vous pouvez aussi réaliser des croissants à bouts ouverts ou courbés.

B-MOULDER

Pour les boulangers ayant des besoins particuliers comme les Salztangen, Gipfel, Pao Frances ou Kornspitz, nous suggérons le Bread-Moulder dont l'appellation découle de produits à base de pâte à pain.



SUPPORT TECHNOLOGIQUE

Visitez notre Technocentre et découvrez les nombreuses possibilités de la gamme Radini. Vous pourrez également procéder à des essais. Si vous le souhaitez, nous pourrions vous aider au développement de produits, par exemple lorsque vous rencontrez certains problèmes ou souhaitez (re) développer des articles. Nos technologues qualifiés se feront un plaisir de vous conseiller sur tous les process de boulangerie souhaités. Ensemble, nous révélerons le produit qui vous convient le mieux.

**SAV 24/7**

Vous rencontrez quelques problèmes, vous voulez les régler le plus tôt possible... nous restons à votre service 24/7. Car nous sommes convaincus que le SAV ne s'arrête pas à la livraison de l'équipement.

*Que disent nos clients ?***Barbarossa**

La ligne Radini offre une qualité de production très élevée et constante, entre autres parce que le système manipule la pâte tout en douceur. Il y a beaucoup moins de rognures lors du retraitement. De plus, la ligne fonctionne très proprement et silencieusement combiné à une plus grande ergonomie, ce qui enchante nos employés. Grâce à un flux de production optimal, nos coûts salariaux ont été réduits.

Alpes Frais

“La ligne de laminage Radini répond parfaitement à nos besoins car elle est flexible et offre un contrôle de process précis. Cette ligne permet l'extrusion et le laminage d'une pâte homogène et de haute qualité. Les demandes de nos clients sont en constante évolution, c'est pourquoi, grâce à la ligne Radini, nous avons pu conserver cette capacité à produire de petites séries, avec des enchainements de recettes spécifiques et variées. La gestion facile des recettes de la ligne Radini permet une production parfaite et des commandes de ligne tout en douceur.”

Nos experts seront heureux de vous assister !

Vous trouverez les contacts au verso.





RADINI

by Rademaker

La rencontre de l'artisanat et de l'automatisation

CONTACTS RÉGIONAUX

FRANCE

T +33 247 870 531
rademaker@rademaker.fr

GERMANY

T +49 931 619 5823
info@rademaker-deutschland.de

GREAT BRITAIN

T +44 194 284 3396
sales@rademaker.co.uk

ITALY

T +39 345 527 9508
johmstede@rademakeritalia.it

THE NETHERLANDS (Headquarter)

T +31 345 543 543
office@rademaker.com

UNITED STATES OF AMERICA

T +1 330 650 2345
info@rademakerusa.com

Pour plus d'informations

WWW.RADEMAKER.COM/RADINI

CONTACTEZ-NOUS
Grâce au formulaire de contact

