

RADINI

by Rademaker



Radini Feingebäcklinie
Für die Herstellung vielfältiger Produkte



EINE GELUNGENE KOMBINATION AUS HANDWERK UND AUTOMATISIERUNG

Wenn Sie flexible und hochwertige Teigverarbeitungsmaschinen suchen, bietet die Radini eine hervorragende Lösung. Eine Steigerung Ihrer Produktionskapazität oder Erweiterung Ihres Produktsortiments rückt damit in greifbare Nähe. Die Radini bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihren Produktionsprozess teilweise oder ganz zu automatisieren. Falls gewünscht, können die automatisierten Prozessfunktionen von Radini mit manuellen Prozessschritten, wie z. B. Teigzufuhr, Fettauftrag, Offline-Ruhen und -Kühlen sowie zusätzlichen Formungsschritten für Spezialitäten, kombiniert werden.

Wir freuen uns, Ihnen mithilfe unseres Fachwissens den Umstieg auf einen automatisierten Produktionsprozess näherzubringen. Unsere Priorität ist es, Ihnen zu helfen, Ihre Ambitionen zu verwirklichen. Wir streben danach, Ihnen Lösungen zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglichen, vielfältige Produkte zu fertigen, die die höchsten Ansprüche Ihrer Kunden übertreffen.

Radini ist eine Marke von Rademaker. Das familiengeführte Unternehmen das sich auf die Entwicklung und Produktion von Maschinen für die Lebensmittelindustrie spezialisiert hat.



Seit 1977 hat Rademaker einen großen Wissensschatz über Bäckereiautomatisierung und -produkte gesammelt. Das Unternehmen ist weltweit vertreten und unterhält zahlreiche Partnerschaften.

EIN PRODUKTIONSSYSTEM, DAS GENAUSO VIELFÄLTIG IST WIE IHR PRODUKTPORTFOLIO!

Die Radini Anlagenkonfigurationen sind genauso umfangreich wie Ihre Produktpalette und zur Verarbeitung einer großen Vielfalt von Feingebäck geeignet: von süß bis herzhaft, für Croissants, Blätter- und Plundergebäck. Ob geschnittene, gefaltete, gerollte, gefüllte oder gestanzte Produkte - die Vielseitigkeit der Produktionsmöglichkeiten wird all Ihren Wünschen gerecht. Durch einfache Ergänzung Ihrer Linie mit anderen Werkzeugen, kann Ihr Sortiment mit neuen Produktarten erweitert werden. Durch Hinzufügung manueller Schritte, können Sie Ihre Produktpalette ausbauen und Klassiker herstellen.

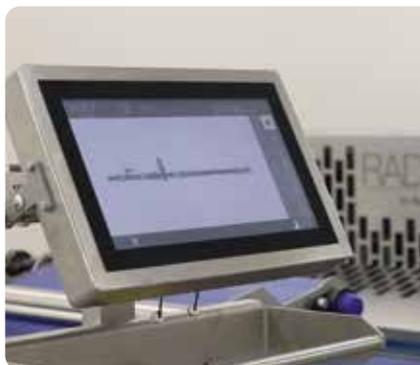
FLEXIBILITÄT

Zur Fertigung eines anderen Produkts kann die Linie effizient und mühelos umgestellt werden.

- Einfacher Wechsel von Produktrezepten, die in der Maschinenoberfläche gespeichert sind
- Leichtgewichtiges Werkzeug für schnelle und ergonomische Umrüstungen
- Werkzeug kann mühelos befestigt und von der Linie entfernt werden
- Leicht verstellbare Werkzeugeinstellungen für einheitliche und wiederholbare Endprodukte



DAS VIDEO ANSEHEN
Einfacher Produkt- /
Werkzeugwechsel



BENUTZER-FREUNDLICHKEIT

Die Radini Produktionslinien können mithilfe einer benutzerfreundlichen Bedienoberfläche leicht bedient werden. Jede Linie umfasst intuitive Liniensteuerung, automatische Prozesseigenschaften und ein umfangreiches Rezepturmanagement.



Mit der Radini zaubern wir Ihren Bäckern ein Lächeln ins Gesicht!

Verarbeitung verschiedener Arten von Teig

Vom ausgerollten zu laminierten Teigbändern, Plunder-, Blätter- oder Hefeteigen.
Es gibt zahlreiche Möglichkeiten!

AUSROLLEN VON (NICHT) LAMINIERTEM TEIG

Die Radini Teigausrolllinie erzeugt ein gleichmäßiges, spannungsfreies Teigband. Dank fortschrittlicher Ausrolleigenschaften sind Sie in der Lage, einheitliche und hochwertige Produkte nach Wunsch zu produzieren.

Eine kurze Übersicht über den Ausrollprozess

Unsere Ausrollanlagen erzeugen zu Beginn des Produktionsprozesses eine kontinuierliches Teigband aus einer Teigcharge. Auf Wunsch kann ein Teigband aus laminierten Teigblöcken geformt werden, die zu Beginn des Prozesses manuell bereitgestellt wurden.

Reduzierstationen und Kalibriereinheiten werden verwendet, um das Teigband schonend auf die gewünschte Teigstärke zu reduzieren. Während des gesamten Prozesses wird der Teig behutsam verarbeitet, um eine Beschädigung des Glutengerüsts sowie der Teig-/Fettschichten zu vermeiden. Das Ergebnis ist ein gleichmäßiges und hochwertiges Teigband.



Radini Linien sind mit modernen Prozessüberwachungsfunktionen ausgestattet: eine automatische Spaltverstellung und eine Ein- und Auslaufsteuerung synchronisieren die Einstellungen der Produktionslinien, um ein optimales, spannungsfreies Teigband zu erzeugen. Dieses Kaskadensystem gewährleistet ein gleichmäßiges und hochwertiges Produkt am Ende der Ausrolllinie.



BEISPIEL FÜR EINE AUSROLLLINIE

Stellt ein ausgerolltes Teigband aus einem Teigbandformer oder ein laminiertes Teigband aus vorgefertigten Teigblöcken her. Es kann eine minimale Teigstärke von 3 mm erzielt werden!



TECHNISCHE DATEN

Teigleistung Bis zu 1.000 kg/h	Tischhöhe 900 mm	Arbeitsbreite 600 oder 800 mm
--	----------------------------	---

AUSROLLEN UND LAMINIEREN

SEMIAUTOMATISCH ODER VOLLAUTOMATISCH

Laminieren von Blätter- Plunder- und Hefeteig

Das Geheimnis hochwertigen Feingebäcks liegt im Laminierverfahren. Zu Beginn der Laminierung wird der Teig ausgerollt und eine kontinuierliche Fettschicht aufgetragen, die in das Teigband eingefaltet wird. Anschließend wird das gefaltete Teigband mehrmals laminiert, um die benötigte Anzahl von Teig- und Fettschichten zu erzeugen. Die Anzahl der Schichten kann für verschiedene Produkte automatisch angepasst werden.

Leistung

Die zu erzielende Schichtzahl hängt von den Spezifikationen Ihres Endprodukts ab. Eine Vielfalt von Maschinenkonfigurationen erlaubt verschiedene Laminiermöglichkeiten, die von 4 bis 256 Schichten reichen. Möchten Sie gerne mehr über das Laminierverfahren erfahren? Schauen Sie sich dann einfach unsere Animation an!

Radini Laminatoren sind im Hinblick auf Flexibilität entworfen und ermöglichen so, dass die Linie sowohl für die Herstellung von Teigbändern als auch die Verarbeitung von Blöcke eingesetzt werden kann. Im Laufe dieses Verfahrens ist es möglich, manuelle und vollautomatische Abläufe zu kombinieren.

Nach dem Ausroll- und/oder Laminierprozess können Sie:

- Eine Radini Feingebäcklinie integrieren und Ihre Feingebäcke direkt aufarbeiten
- Die hergestellten Teigblöcke automatisch auf Bleche laden
- Die hergestellten Teigblöcke manuell verarbeiten

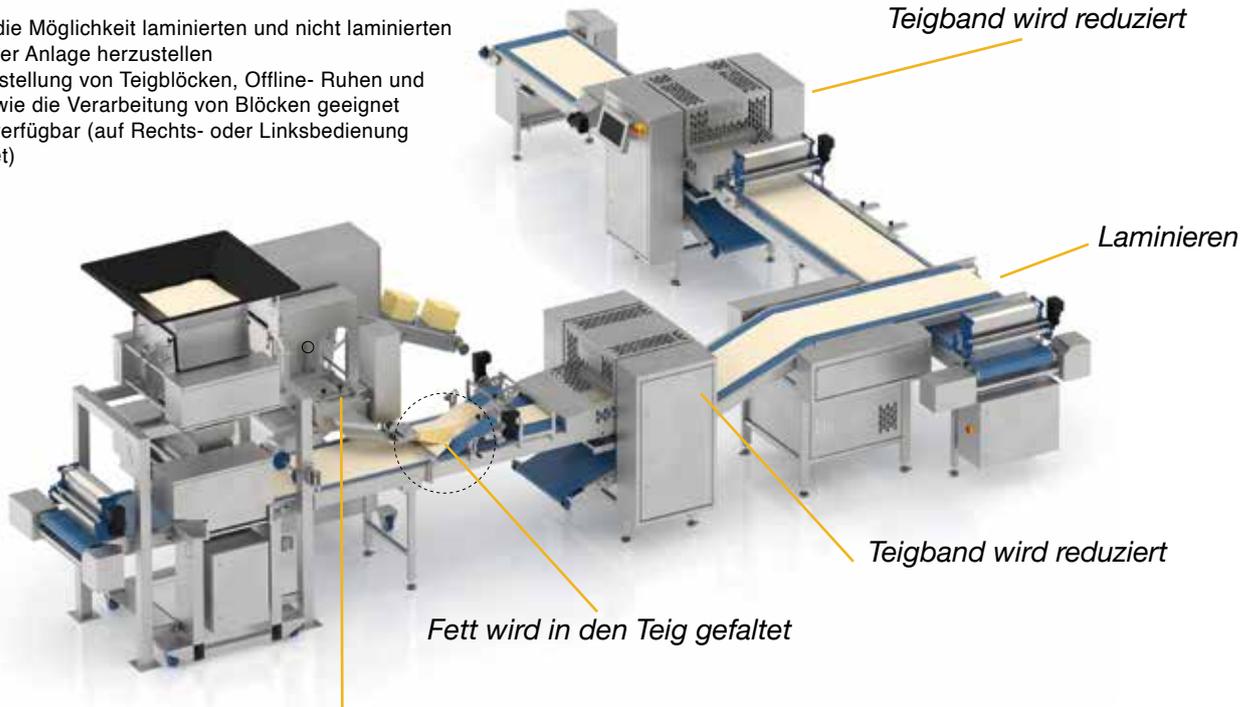
Sehen Sie, welche Möglichkeiten sich Ihnen bieten?



KONFIGURATIONSBEISPIEL

Laminator mit zwei Sektionen für Blätter-, Plunder- und Hefeteig
Verarbeitet Teig zu laminierten Teigbändern mit bis zu acht Schichten.

- Sie haben die Möglichkeit laminierten und nicht laminierten Teig mit einer Anlage herzustellen
- Für die Herstellung von Teigblöcken, Offline- Ruhen und -Kühlen sowie die Verarbeitung von Blöcken geeignet
- In L-Form verfügbar (auf Rechts- oder Linksbedienung ausgerichtet)



RADINI FETTPUMPE

DIE AUTOMATISCHE LÖSUNG FÜR DIE VERARBEITUNG IHRER FETTE

Der Auftrag einer kontinuierlichen Fettschicht ist ein genauer Prozess, da Art und Menge des Fetts einen großen Einfluss auf den Geschmack des Endprodukts haben. Daher spielt die Fettpumpe bei der Herstellung eines laminierten Teigbands eine wichtige Rolle. Die Pumpe verwandelt Fettblöcke in ein kontinuierliches Fettband. Die Dicke des Fettbands ist einstellbar und hängt von den gewünschten Produkteigenschaften ab.



MEHRWERT:

- Einstellbarer Fettdüsenpalt
- Ununterbrochener Fettband
- Fettpumpe kann für eine schnelle und leichte Reinigung vollständig demontiert werden
- Fahrbare Anlage
- Zusammenklappbarer Schrägförderer

Auch erhältlich

Eine umfangreiche Auswahl an Konfigurationen bietet zahlreiche Möglichkeiten für Ihre Bäckerei! Von einer geraden Ausrolllinie bis zu einem Laminator mit drei Sektionen stellen Ihnen für die Radini geeignete Lösungen für die Verarbeitung des gewünschten Teigbands bereit.

Laminator mit drei Sektionen für Blätter-, Plunder- und Hefeteig

- Verarbeitet Teig zu laminierten Teigbändern mit bis zu 256 Schichten
- Sie haben die Möglichkeit laminierten und nicht laminierten Teig mit einer Anlage herzustellen
- In U-, Z-Form bzw. in einem Linien-Laminier-Layout erhältlich



3 Sektionen Laminieranlage

AUFARBEITUNGSVERFAHREN

Wir freuen uns, Ihnen einen Einblick in die automatische Herstellung von Feingebäck und Croissants geben zu können! Diese Broschüre beschreibt einige der vielen Einsatzmöglichkeiten von Radini-Universallinie. Neben dem auf den vorigen Seiten behandelten Ausroll- und Laminiertechnik zur Herstellung gleichmäßiger Teigbänder, bieten wir ein großes Sortiment an Werkzeugen, die zahllose Möglichkeiten zum Aufarbeiten vielseitiger und geschmackvoller Backwaren erlaubt!

Wir haben verschiedene Werkzeuge zur Ausführung dieser Verfahren entwickelt. Abhängig von der Form des Produkts, wird das richtige Werkzeug gewählt. Ein Werkzeug kann zur Herstellung verschiedener Produkte verwendet werden. Ein Produkt kann unterschiedlich geformt sein. Wir verwenden die nachstehenden wichtigsten Herstellungsverfahren:

- SCHNEIDEN - WICKELN - FALTEN - FLECHTEN

Manuelles Formgebung gehört ebenfalls zu den Möglichkeiten.

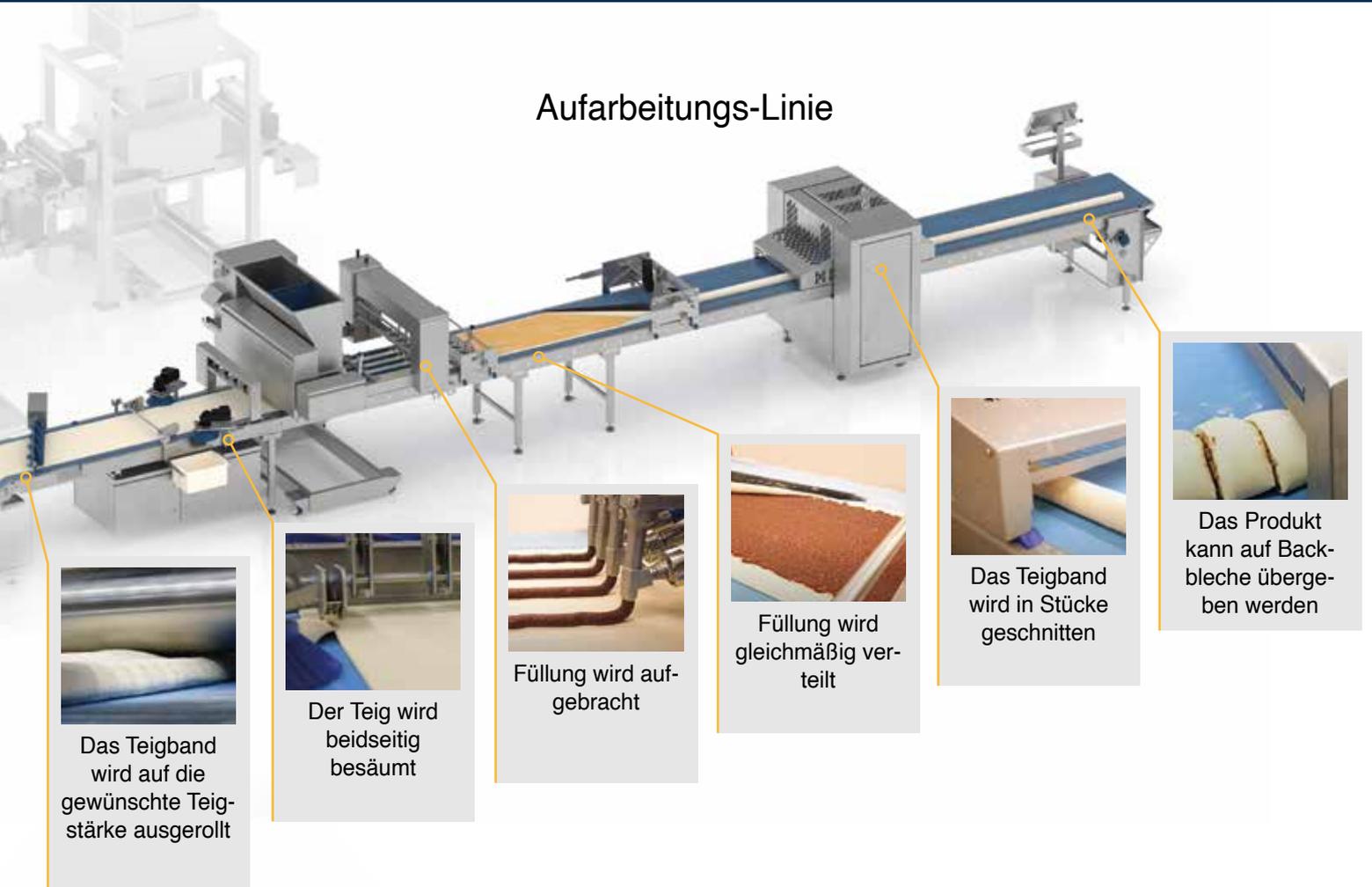
Auf den nächsten Seiten erfahren Sie mehr über die verschiedenen Möglichkeiten die unsere Radini-Universallinie bietet.



3 Sektionen Laminieranlage

*Herstellung der
Produktvielfalt
Ihrer Wahl*

Aufarbeitungs-Linie



Das Teigband wird auf die gewünschte Teigstärke ausgerollt



Der Teig wird beidseitig besümt



Füllung wird aufgebracht



Füllung wird gleichmäßig verteilt

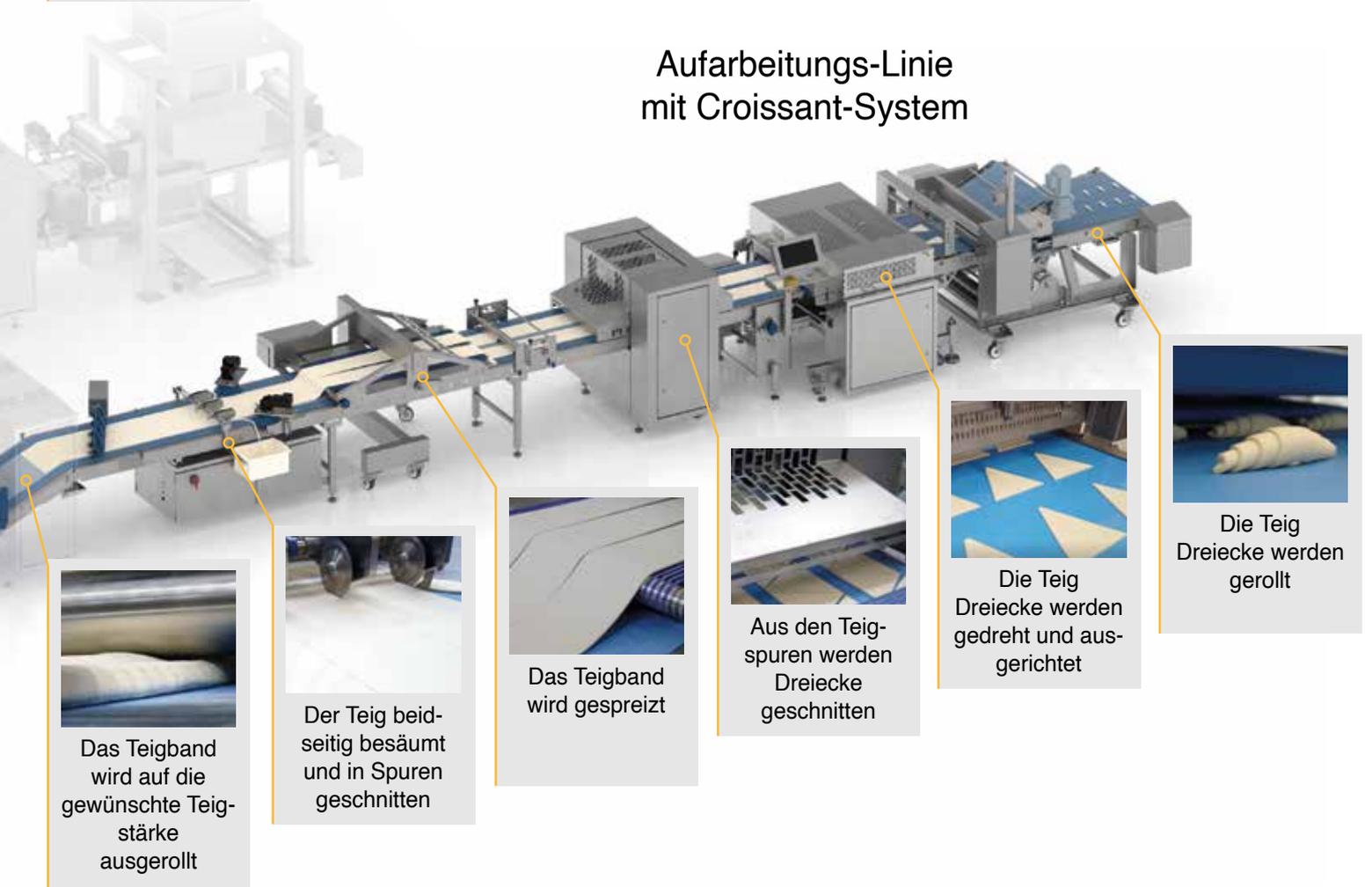


Das Teigband wird in Stücke geschnitten



Das Produkt kann auf Backbleche übergeben werden

Aufarbeitungs-Linie mit Croissant-System



Das Teigband wird auf die gewünschte Teigstärke ausgerollt



Der Teig beidseitig besümt und in Spuren geschnitten



Das Teigband wird gespreizt



Aus den Teigspuren werden Dreiecke geschnitten



Die Teig Dreiecke werden gedreht und ausgerichtet



Die Teig Dreiecke werden gerollt

FÜLLEN UND DEKORIEREN

FÜLLMASCHINEN

Von halbflüssige, süße und herzhaft Füllungen mithilfe unserer Dosierlösungen können Sie eine große Vielfalt auf Ihren Bäckereiprodukten auftragen. Der große Vorteil unserer Füllmaschine ist, dass eine garantiert gleichmäßige Menge aufgetragen wird.

DOSIERMUSTER

MIT EINER FÜLLMASCHINE DOSIERT



PUNKTE/ KLECKSE



UNTERBROCHENE STREIFEN



UNUNTERBROCHENE STREIFEN



GLEICHMÄSSIG VERTEILT/VERSTRICHEN



MANUELL



Automatische oder manuelle Füllung



BESTREUEN UND DEKORIEREN

Unsere Streuer können Ihre Produkte mit Toppings, wie z. B. Zucker, Samen, Rosinen, Schokoladentropfen und vielem mehr, verzieren! Das Anlagenkonzept ermöglicht sowohl automatisches als auch manuelles dekorieren.



Automatisches Streuen



Manuelles Streuen

FEINGEBÄCK SCHNEIDEN

Das Teigband kann in verschiedene Formen geschnitten werden:



Rund



Sechseckig



Dreieckig



Quadratisch/
Viereckig



Freie Form

HEBEN SIE SICH AB

Gibt es ein Produkt, das für Ihre Region oder Ihr Unternehmen typisch ist? Oder möchten Sie Ihrem Produkt saisonbedingt einen ganz besonderen Charakter verleihen? Wir können Ihnen dabei helfen, indem wir ein Schneidwerk in der Form Ihres gewünschten Produkts anfertigen.

Übersicht über den Produktionsprozess

Das Teigband wird in Bahnen geteilt, und eine Guillotine schneidet die Produktformen mithilfe einer Stanze aus. Die Füllung kann zu verschiedenen Zeiten während des Produktionsprozesses aufgetragen werden.



WICHTIGES WERKZEUG:
STANZE



*Geschmackvoll
geschnittenes Feingebäck*



Wickelverfahren

Nachdem das Teigband mit der Füllung Ihrer Wahl versehen wurde, kann es in verschiedene Formen gerollt werden. Das erforderliche Werkzeug hängt von der Form des Produkts ab.



DAS VIDEO ANSEHEN
Herstellung von
Schnecken

Produktvariationen sind möglich, indem Sie die Füllung oder Teigstärke der Schnecke ändern oder beim Formen des Produkts eine manuelle Handlung hinzufügen.

SCHNECKE

Typische Schneckenprodukte sind z. B. Zimt- und Rosinenschnecken oder Franzbrötchen.

Übersicht über den Produktionsprozess: Das Teigband wird zunächst mithilfe konischer Rollen aufgerollt, wonach er mit der Guillotinie in Scheiben geschnitten wird.



FEINGEBÄCK IN SCHMETTERLINGS- / BILLENFORM

Übersicht über den Produktionsprozess: Das Teigband wird mithilfe zweier sich zueinanderlaufender konischer Wickeldorne auf beiden Seiten des Teigbands in Brillenform aufgerollt. Nachdem der Teig ganz zusammengerollt wurde, wird er mit der Guillotinie in Scheiben geschnitten.



DAS VIDEO ANSEHEN
Fertigung von
Backwaren in
Schmetterlingsform



GEROLLTE PRODUKTE

Diese Produktform kann beispielsweise mit einer Wurst oder einer herzhaften Fleischfüllung versehen werden.

Übersicht über den Produktionsprozess:

Die Teigstreifen werden mit einer Wickeldorn aufgerollt. Nachdem die Teigstreifen ganz aufgerollt wurden, werden die Rollen mit der Guillotinie auf die erforderliche Länge zugeschnitten. Während des Prozesses kann das Produkt dekorativ eingeschnitten werden.



DAS VIDEO ANSEHEN
Herstellung von
Würstchen im
Schlafrock



Faltverfahren

Das mit der Füllung versehene Teigband kann gefaltet und in verschiedene Formen geschnitten werden: Falten Sie den Teig einmal oder mehrmals, um eine Vielfalt von Produkten herzustellen. Das erforderliche Werkzeug hängt von der Form des Produkts ab.

RECHTECKIGE ODER VIERECKIGE TASCHEN

Ein Beispiel für dieses Produkt ist eine Kirsch- oder Apfeltasche. Die oberste Schicht kann mit einer Dekoration und/oder einem Einschnitt versehen werden.

Übersicht über den Produktionsprozess. Eine Dekorrolle versieht den Teig - falls gewünscht - mit einem Einschnitt. Der Teigstreifen wird zur Hälfte gefaltet, wonach eine Guillotine die Produkte auf die erforderliche Länge zuschneidet.

Falzmöglichkeiten:

- Faltung mit dem Schluss nach oben oder unten
- Seitenfalte



DAS VIDEO ANSEHEN
Herstellung von Kirsch-
und Apfeltaschen

GEFORMTE UND GEFALTETE TASCHEN

Verfügbare Formen:



D-Form



Dreieckig



Quadratisch/
Viereckig



Freie Form



Übersicht über den Produktionsprozess:

Die Teigbahn wird mithilfe der Faltstange und -schuhen um die Füllung gefaltet. Die Guillotine schneidet die gewünschte Form mit einem Stanze oder einem Messer aus. Stanzen können mit einer dekorativen Versiegelung versehen sein, die ein hervorragendes Produktaussehen gewährleistet.

Wichtiges Werkzeug: • Faltstange • Guillotie

Neben verschiedenen optionalen Funktionen empfiehlt sich für die Produktion verschieden geformter Taschen ein automatisches Restteigrückführsystem. Danach stanzt eine Guillotie die Produkte in die erforderliche Form.

SCHOKOCROISSANT

Besondere Faltverfahren werden verwendet, um eine zwei- oder dreimal gefaltete Variante von Schokocroissants herzustellen.

Übersicht über den Produktionsprozess: Die Teigbahnen werden mithilfe des Füllmaschine oder durch manuelles Auflegen von Schokoladensticks mit einer Schokoladenfüllung versehen. Mittels mehrerer Faltschritte wird die Schokolade in den markanten Formen umschlossen. Eine Guillotie schneidet die Produkte auf die gewünschte Größe zu.



Die Größe der Produkte kann leicht angepasst werden. So können Sie dasselbe Produkte sowohl als Frühstücksprodukt als auch als Snack herstellen und so Ihr Produktsortiment und Ihren Umsatz steigern.



DAS VIDEO ANSEHEN
Schokocroissant

Falt- und Flechtverfahren

FLECHTEN

Übersicht über den Produktionsprozess:
 Eine Dekorrolle versieht das Teigband mit einem Muster. Die Füllung wird in der Mitte der Produktbahnen aufgetragen. Danach faltet die Flechteinheit die Teiglaschen übereinander. Anschließend schneidet die Guillotine die Produkte auf die gewünschte Größe zu.



WICHTIGE EINHEIT: FLECHTEINHEIT



Für ein einzigartiges Finish können Sie das Produkt auch noch mit einem zusätzlichen Topping versehen.



IN DER MITTE FALTEN UND DREHEN

Eine kurze Übersicht über den Produktionsprozess:
 Das Teigband wird gefaltet, wonach eine Schneidemaschine die Produkte auf die erforderliche Größe zuschneidet. Auf Wunsch kann ein in der Mitte (ähnlich einem Buch) gefalteter Teig durch manuelles Falten, Drehen oder Knoten, in ein einzigartiges Produkt verwandelt werden.

Süß oder herzhaft, verschiedene Formen? Es können viele Varianten dieses Produkts gefertigt werden.



Geben Sie dem Produkt Ihre persönliche Note



WICHTIGE EINHEIT: FALTSTANGE



Manuelles Formen

Als Unternehmen möchten Sie den Wunsch Ihrer Kunden bestmöglich treffen. Dies beinhaltet bestehenden Bedürfnissen nachzukommen und sich ändernden Anforderungen anzupassen. Neben Ihren Klassikern möchten Sie Ihre Kunden auch mit neuen und einzigartigen Produkten überraschen. Vielleicht möchten Sie Ihr Sortiment aber auch in der Weihnachtszeit vorübergehend mit einem Produkt erweitern. Dank unserer Radini ist dies möglich. Die Anlage bietet Ihnen die Möglichkeit, Produkte zu entdecken, zu entwickeln und Maßstäbe zu setzen. Sie entscheiden, in welchem Umfang dies erfolgt. Wir geben Ihnen die Gelegenheit, Automatisierung mit manuellen Handlungen zu kombinieren.



Weiterentwicklung

Ihrem Ideenreichtum sind keine Grenzen gesetzt!
Der Einsatz von Radini gibt Ihnen hierzu die Gelegenheit.

Setzen Sie ein Zeichen

Seien Sie kreativ und originell! Füllung, Form und der letzte Schliff lassen sich endlos variieren. Hierdurch erhalten Sie unzählige Möglichkeiten in Bezug auf Ihr Sortiment.



Rademaker ist der Hauptsponsor des niederländischen Boulangerie-Teams. Gemeinsam möchten wir einen positiven Einfluss auf die Backwarenbranche ausüben. Grundlage unserer Kooperation ist das gemeinsame Interesse an hochwertigen Produkten aus handwerklicher Herstellung. Geschmack, Geruch und Form sind wichtige Faktoren im Rahmen des ständigen Prozesses der Verbesserung und Entwicklung von Verfahren und Produkten.

CROISSANT-SYSTEM

Unser Croissant-System ist eine Ergänzung der Universal-Feingebäcklinie. Die Funktionalität des Croissant-Systems besteht aus einer kleinen Anzahl zusätzlicher Einheiten, die auf beweglichen Rahmen basieren. Diese Flexibilität ermöglicht es, dass Sie in Ihrer Bäckerei mit minimalem Aufwand Croissants in vielerlei Formen und Größen fertigen können!

GRÖSSEN UND FORMEN

In verschiedenen Ländern gibt es unterschiedliche Anforderungen. Jede Region hat eigene Besonderheiten bezüglich Bäckereiprodukten, und das gilt zweifellos für Croissants. Aspekte wie Geschmack, Textur, Form und Größe können unterschiedlich sein! Radini ermöglicht es Ihnen, Croissants in vielen Größen und Formen auf einheitliche Weise herzustellen. Für mehr Flexibilität in der Produktionslinie sind verschiedene Wickelsysteme verfügbar.



Erzielen Sie optimale Vielseitigkeit und erweitern Sie Ihr Produktsortiment mit Croissants



RADINI DREHEINHEIT

CROISSANT-DREHEINHEIT

Diese Anlage bildet das Herz der Croissant-Herstellung. Nachdem die Produkte auf die richtige Größe zugeschnitten wurden, werden sie gedreht und so ausgerichtet, dass die lange Seite der Croissants nach vorne weist. Die Teigstücke werden so für das Wickelverfahren vorbereitet. Ein Wassersprüher befeuchtet einen genauen Bereich des Croissants, um die Form des Croissants nach dem Wickeln der Teigstücke zu gewährleisten.



CROISSANT-WICKLER

Wir verfügen über verschiedene Croissant-Wickler, um zu gewährleisten, dass Sie die bestmöglichen Croissants herstellen können:

R-WICKLER

Möchten Sie nur gerade, ungefüllte Croissants herstellen? Dann ist dieses Wickelsystem die beste Lösung für Sie. Die R-Wickler rollt die Teigdreiecke mithilfe von Bandtechnik zu Croissants.

V-WICKLER

Die Lösung für Bäckereien, die gefüllte und ungefüllte Croissants herstellen möchten. Die V-Wickler rollt Teigdreiecke unter Zuhilfenahme von Vakuumtechnologie.

B-WICKLER

Für Bäcker, die speziell Brotarten wie Salzstangen, Gipfel oder Kornspitz benötigen, ist unsere Brotwickler verfügbar. Sie trägt den Namen B-Wickler, weil sie für Produkte entworfen wurde, die auf einem Brotteig basieren.



DAS VIDEO ANSEHEN
Übersicht über die
Croissantherstellung

TECHNOLOGISCHE UNTERSTÜTZUNG

Besuchen Sie unser Technologiezentrum und erleben Sie die vielen Möglichkeiten unserer Radini Linien. Wir bieten auch Testmöglichkeiten. Falls gewünscht, können wir Ihnen bei der Produktentwicklung zur Seite stehen, z. B. wenn Sie auf bestimmte Probleme stoßen oder Produkte (neu) entwickeln möchten. Unsere qualifizierten Bäcker beraten Sie gerne bezüglich aller gewünschten Prozesse hinsichtlich der Produktion von Bäckereiprodukten. Gemeinsam mit Ihnen werden wir ein Produkt entwickeln, das für Sie am besten geeignet ist.



24 STUNDEN-SERVICE

Wenn Probleme auftreten, möchten Sie, dass Ihnen möglichst schnell geholfen wird. Wir stehen rund um die Uhr zu Ihrer Verfügung. Denn wir sind der Ansicht, dass unsere Leistungen nicht nach der Lieferung einer Anlage aufhören.

Was sagen unsere Kunden?

Barbarossa - Deutschland

„Die Radini Produktionslinie bietet u. a. eine sehr hohe und einheitliche Produktqualität, da die Anlage den Teig sehr behutsam verarbeitet. Bei der Aufarbeitung fällt wesentlich weniger Ausschuss an. Daneben ist der Betrieb der Produktionslinie sehr sauber und leise. Ferner ist die Anlage auch ergonomischer, worüber unsere Mitarbeiter sehr glücklich sind. Aufgrund eines optimalen Produktionsflusses konnten unsere Mitarbeiterkosten gesenkt werden.“

Alpes Frais - Frankreich

„Die Radini Ausrolllinie ist perfekt auf unsere Bedürfnisse abgestimmt, da sie flexibel ist und eine genaue Prozesssteuerung bietet. Sie erlaubt das Formen und Laminieren von hochwertigem Teigbändern. Die Nachfrage unserer Kunden ändert sich ständig. Dank der Radini Linie ist es uns gelungen, die Fertigung kleiner Chargen mit spezifischen und variierten Rezeptsequenzen aufrechtzuerhalten. Das leichte Rezeptmanagement der Radini Linie ermöglicht eine einwandfreie Produktion und reibungslose Abläufe.“

Unsere Technologen und Bäckermeister sind Ihnen gerne behilflich!

Auf der Rückseite der Broschüre finden sich unsere Kontaktinformationen





RADINI

by Rademaker

*Eine gelungene Kombination aus
Handwerk und Automatisierung*

REGIONALE KONTAKTINFORMATIONEN

DEUTSCHLAND

Ernst- Abbe- Straße 16
D- 56070 Koblenz
T +49 261 98 8371 20
info@rademaker-deutschland.de

Ihr Partner in Deutschland,
Österreich und der Schweiz.

NIEDERLANDE (Hauptsitz)

Plantijnweg 23
4100 AK Culemborg
T +31 345 543 543
office@rademaker.com

**BITTE UM
KONTAKTAUFNAHME**
Zu Kontaktformular gehen



Für weitere Informationen

WWW.RADEMAKER.COM/RADINI

 **YouTube**
Besuchen Sie auch unsere
YouTube Seite!
Radini Bakery Equipment