

RADINI

by Rademaker



Soluzioni per la panificazione Radini

Per sfoglie monostrato, pasta sfoglia e impasti lievitati



DOVE L'ARTIGIANALE INCONTRA L'AUTOMAZIONE

Se cercate un impianto per la lavorazione della pasta, flessibile e di alta qualità, Radini vi offre soluzioni davvero eccezionali. Grazie a questa linea l'incremento della vostra capacità produttiva o l'aumento della vostra gamma di prodotti sono davvero a portata di mano. Radini infatti vi offre la possibilità di automatizzare in parte o totalmente, il vostro processo produttivo. Volendo, le funzioni di processo automatizzate di Radini possono essere combinate con le fasi di lavorazione manuale come ad esempio il caricamento dell'impasto, l'applicazione di grasso, il riposo e il raffreddamento fuori linea, nonché con ulteriori fasi di formatura per ottenere prodotti speciali.

Grazie alla nostra esperienza siamo felici di guidarvi attraverso un percorso che porta ad un processo di produzione automatizzato, aiutarvi a raggiungere i vostri obiettivi è la nostra priorità. Il nostro intento è fornirvi soluzioni che vi permettano di creare prodotti eccezionali e di altissima qualità, che superino le più alte aspettative dei vostri clienti.

Radini è un marchio di Rademaker, un'azienda familiare specializzata nello sviluppo e nella costruzione di attrezzature per l'industria alimentare.



Dal 1977 Rademaker ha maturato decenni di competenza nel mondo delle tecnologie per la panificazione e per la produzione di prodotti da forno. L'azienda è rappresentata in tutto il mondo e si avvale di numerose partnership.

UN SISTEMA DI PRODUZIONE VERSATILE COME IL PORTAFOGLIO DEI VOSTRI PRODOTTI!

Le configurazioni della linea Radini sono ampie come il vostro portafoglio prodotti e possono gestire un'ampia varietà di prodotti da forno: dal dolce al salato - con lievito -, croissant, pasta sfoglia e pasta danese. Che si tratti di prodotti tagliati, piegati, arrotolati, ripieni o stampati, la varietà di soluzioni produttive è quanto di meglio si possa desiderare. Con la semplice aggiunta di specifici utensili alla linea, nuove tipologie di prodotti potranno essere aggiunte alla vostra gamma di prodotti. Con l'aggiunta di fasi manuali nella lavorazione sarete in grado di ampliare ulteriormente il vostro range di prodotto e crearne di veramente speciali.

FLESSIBILITÀ

Convertire la linea per cambiare il tipo di produzione può essere fatto in maniera efficiente e senza alcuno sforzo.

- Facile cambio delle ricette produttive, memorizzate nell'interfaccia della macchina
- Leggerezza degli utensili per cambi rapidi ed ergonomici
- Utensili facili da fissare e rimuovere dalla linea
- Semplice regolazione della strumentazione per un risultato finale del prodotto conforme e replicabile

FACILITÀ D'USO

Le linee produttive Radini sono facili da utilizzare grazie ad un'interfaccia della macchina di semplice impiego. In ogni linea sono inclusi: sistema di controllo della linea, intelligente ed intuitivo, funzioni di processo automatizzate e un'ampia gestione delle ricette.



La mission di Radini è far sorridere i panificatori!

Lavorazione di diversi tipi di pasta

Dal monostrato alle sfoglie laminate, sino agli impasti sfoglia o agli impasti lievitati.
Le possibilità sono tantissime!

SFOGLIATURA DELL'IMPASTO (NON LAMINATO)

La linea di sfogliatura Radini produce una sfoglia di pasta continua senza stressare l'impasto. Grazie alle sue avanzate funzioni di sfogliatura, potrete creare prodotti sempre uguali e di alta qualità, a vostro piacimento.

Il processo di laminazione, in sintesi

I nostri sistemi di sfogliatura creano un foglio continuo di pasta partendo da un lotto di impasto. Se lo desiderate è anche possibile produrre una sfoglia da blocchi di pasta laminati, immessi manualmente all'inizio del processo.

Le stazioni di riduzione e le unità di calibratura vengono impiegate per ridurre con estrema delicatezza la sfoglia allo spessore desiderato. Durante tutto il processo, l'impasto viene manipolato con cura per evitare di danneggiare la rete di glutine. Il risultato è una sfoglia consistente e di alta qualità.



Le linee Radini dispongono di avanzate funzioni di controllo di processo: la regolazione automatica della distanza e il sistema di controllo in entrata e in uscita, sincronizzano le impostazioni della linea di produzione, per creare una sfoglia di pasta perfetta e non stressata. Questo sistema a cascata assicura alla fine della linea di sfogliatura un prodotto costante e di alta qualità.



ESEMPIO DI UNA LINEA DI LAMINAZIONE DI IMPASTO CON LIEVITO

La linea produce una sfoglia monostrato da un estrusore o una sfoglia laminata da blocchi di pasta prefabbricati. È addirittura possibile ottenere uno spessore minimo della pasta di 3 mm!



DATI TECNICI

Produzione impasto

Fino a 1.000 kg/h

Altezza tavola

900 mm

Larghezza massima di lavoro

600 o 800 mm

SEMIAUTOMATICO O COMPLETAMENTE AUTOMATICO

Laminazione di pasta sfoglia e pasta lievitata

Il segreto della qualità della pasta sfoglia ha origine nel processo di laminazione. La laminazione inizia con la sfogliatura della pasta e l'aggiunta di uno strato di grasso continuo che viene ripiegato nella sfoglia di pasta. La sfoglia piegata viene laminata ripetutamente per creare il numero desiderato di strati di grasso/impasto. Il numero di strati può essere regolato automaticamente per ogni diverso prodotto.

Capacità

Il numero di strati da ottenere dipende dalle specifiche del prodotto finale. Un'ampia varietà di configurazioni della macchina fornisce diverse possibilità di laminazione, che vanno da 4 a 256 strati. Volete saperne di più sul processo di laminazione? Date un'occhiata alle nostre animazioni!

Le laminatrici Radini sono progettate per essere flessibili, consentendo di impiegare l'attrezzatura sia per la produzione che per la lavorazione di blocchi di pasta. Durante la lavorazione è possibile la combinazione di processi sia manuali che completamente automatici.

Dopo il processo di rivestimento e/o laminazione è possibile:

- aggiungere una linea Radini Make-up per produrre direttamente la vostra pasticceria
- caricare automaticamente i blocchi di pasta sui vassoi
- gestire manualmente i blocchi di pasta

Iniziate a rendervi conto delle ampie possibilità a vostra disposizione?



GUARDATE IL VIDEO
animazione del processo di laminazione

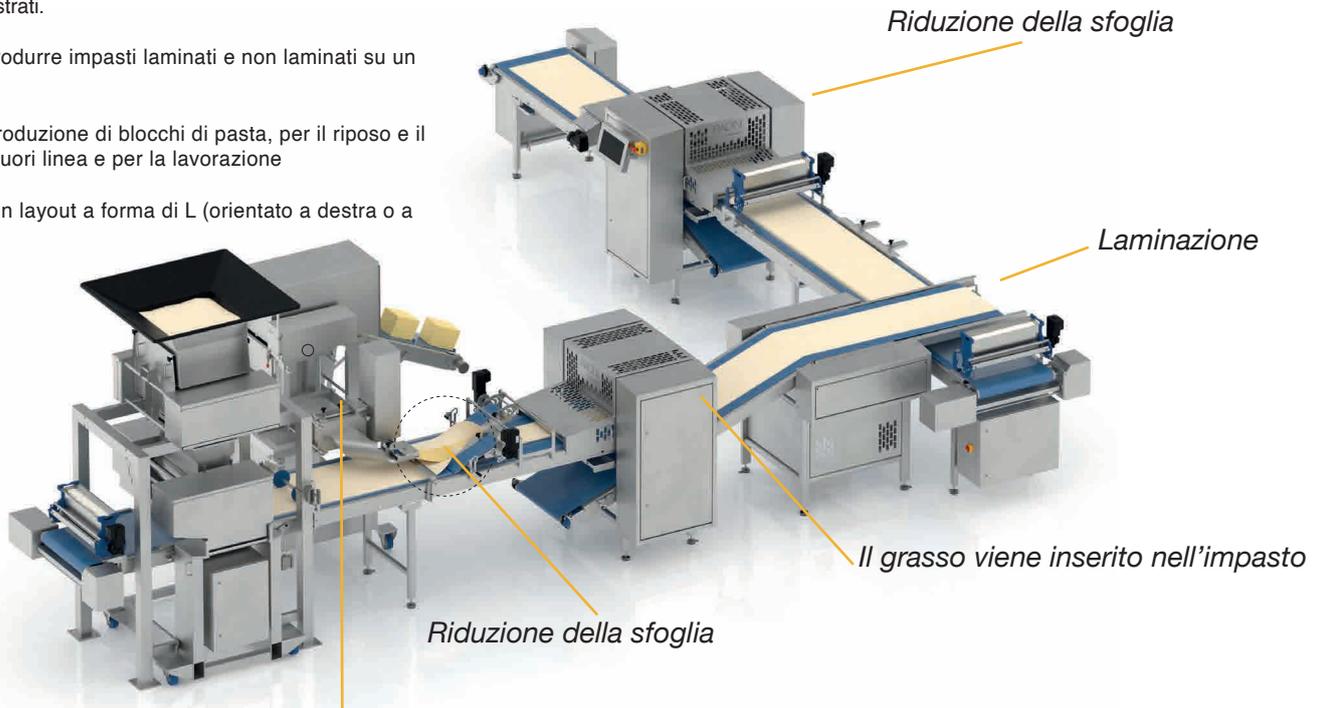


ESEMPIO DI CONFIGURAZIONE

Laminatore a due sezioni per impasto per pasta sfoglia

Trasforma l'impasto in una porzione di pasta laminata che può arrivare sino a 8 strati.

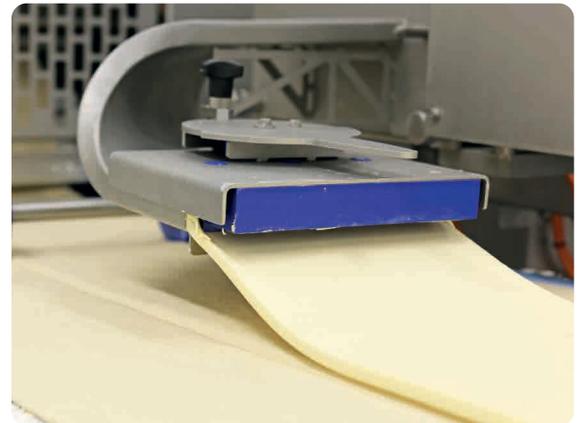
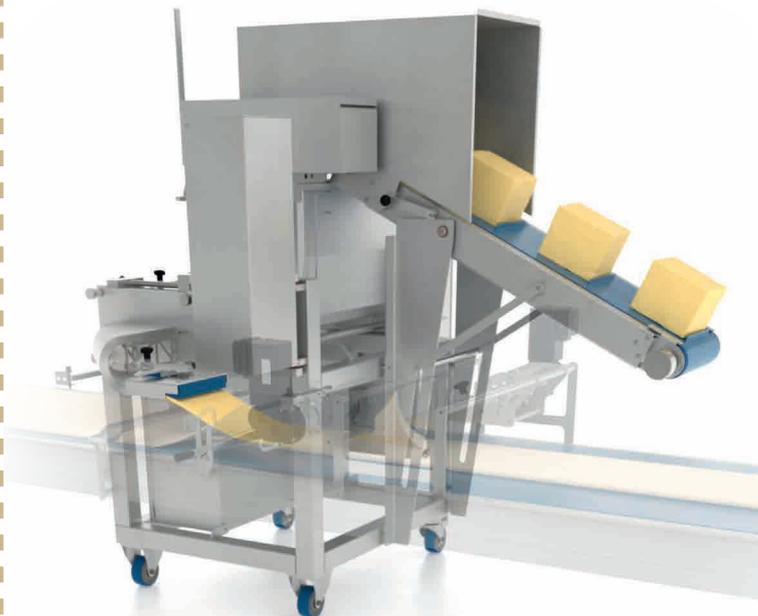
- Possibilità di produrre impasti laminati e non laminati su un unico sistema
- Adatto per la produzione di blocchi di pasta, per il riposo e il raffreddamento fuori linea e per la lavorazione
- Disponibile in un layout a forma di L (orientato a destra o a sinistra)



POMPA GRASSO RADINI

LA SOLUZIONE AUTOMATICA PER LA LAVORAZIONE DEL VOSTRO TIPO DI GRASSO

L'aggiunta di uno strato di grasso continuo è un processo molto delicato in quanto il tipo e la quantità di grasso ha una grande influenza sul sapore del prodotto finito. La pompa del grasso è quindi un'unità chiave quando si desidera produrre una sfoglia di pasta laminata. La pompa trasforma i blocchi di grasso in un foglio di grasso continuo. Lo spessore di questa lamina di grasso è regolabile e dipende dalle caratteristiche del prodotto desiderato.



VALORE AGGIUNTO:

- Distanza regolabile dell'ugello erogatore di grasso
- Flusso ininterrotto nell'emissione della materia grassa
- Può essere completamente smontato per una pulizia facile e veloce
- Unità mobile
- Trasportatore inclinato pieghevole

Un'ampia scelta di configurazioni offre parecchie possibilità per la vostra panificazione!

Da una linea di laminazione lineare a un laminatore a tre sezioni, Radini offre la soluzione più adatta a produrre la sfoglia di pasta che desiderate.

Disponibile
anche

Laminatore a tre sezioni per pasta sfoglia

- Lavorazione dell'impasto in un pezzo di pasta laminata fino a 256 strati
- Possibilità di produrre pasta laminata e non laminata su un unico sistema
- Disponibile con layout di laminazione a U, a S, a Z o in linea



Laminatore a 3 sezioni

METODI DI FORMATURA

Siamo felici di farvi scoprire la produzione automatica di dolci e croissant! Questa brochure illustra alcune delle numerose possibilità offerte da Radini. Oltre alla sfogliatura e alla laminazione per la creazione di una sfoglia consistente - vedi le pagine precedenti -, offriamo una vasta gamma di strumenti che consentono infinite possibilità per dare forma a prodotti da forno buonissimi e accattivanti alla vista!

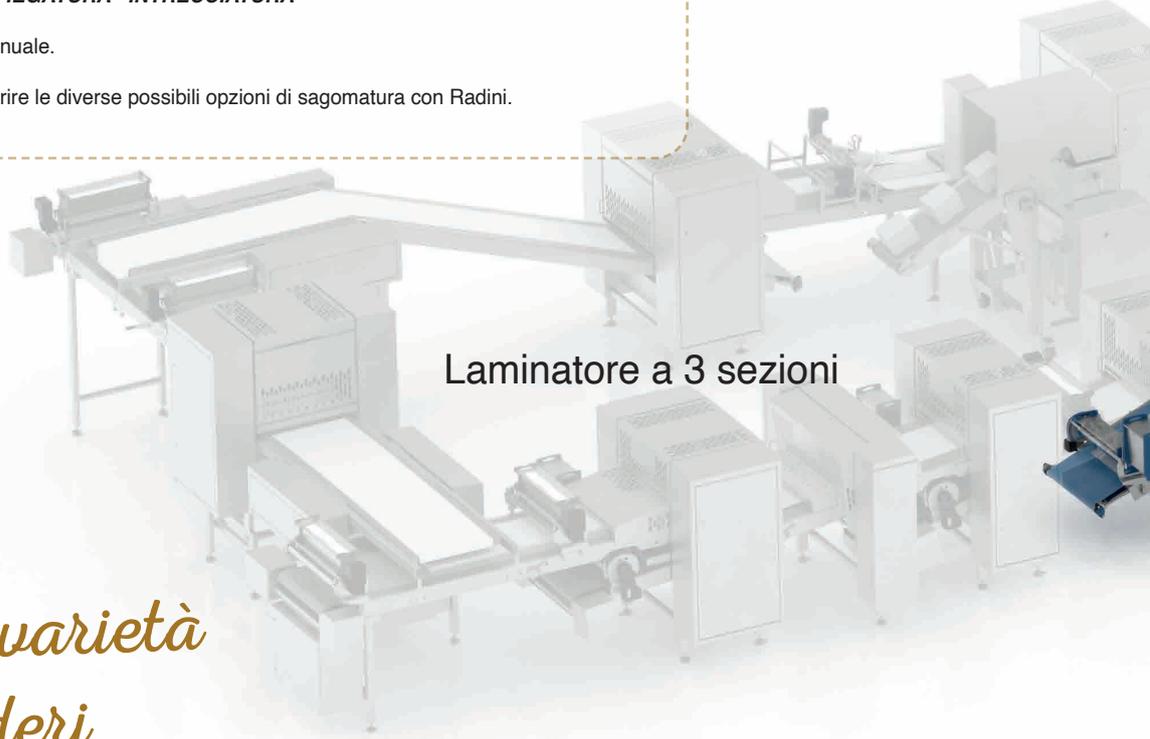
Abbiamo sviluppato vari strumenti per eseguire questi processi. A seconda della forma del prodotto, verrà scelto lo strumento corretto. Lo stesso strumento può essere utilizzato per produrre più prodotti.

Un prodotto può essere modellato in vari modi, utilizziamo i seguenti metodi chiave:

- TAGLIO - ARROTOLAMENTO - PIEGATURA - INTRECCIATURA

È prevista anche la modellatura manuale.

Nelle prossime pagine potrete scoprire le diverse possibili opzioni di sagomatura con Radini.



Laminatore a 3 sezioni

*Produrre la varietà
che desideri*

Linea di produzione universale



Il foglio di pasta viene ridotto allo spessore richiesto



La pasta viene tagliata su entrambi i lati



Il ripieno viene aggiunto



Il ripieno viene distribuito uniformemente



Il rotolo di pasta viene tagliato in pezzi



Il prodotto è pronto per essere deposto su vassoi di cottura

Linea di produzione universale con sistema Croissant



Il foglio di pasta viene ridotto allo spessore desiderato



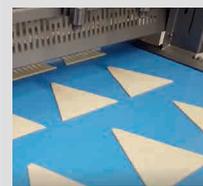
La pasta viene tagliata su entrambi i lati



Il foglio di pasta viene diviso in strisce



L'impasto viene tagliato in triangoli



I triangoli di pasta vengono ruotati e allineati



I triangoli di pasta vengono arrotolati

RIEMPIMENTO E DECORAZIONE

SOLUZIONI DI RIEMPIMENTO

Per i ripieni semiliquidi, dolci e salati, potete applicare un'ampia varietà di ripieni nei vostri prodotti da forno con le nostre soluzioni di deposito. Il grande vantaggio di usare il nostro dosatore è il volume di prodotto garantito e costante che viene applicato.

MODELLI DI DOSAGGIO

TIPOLOGIE

●
GOCCIA/
PICCOLA
QUANTITÀ

— — — — —
STRISCE DIS-
CONTINUE

—————
STRISCE CONTINUE

■
DOSAGGIO
UNIFORME

☞
MANUALE



Riempimento manuale o automatizzato



TOPPING E DECORAZIONE

I nostri sistemi di decorazione possono aggiungere ai vostri prodotti, topping come zucchero, semi, uvetta, gocce di cioccolato e molto altro! Con Radini è possibile farlo sia in modo automatico che manuale.



Aggiunta automatica



Aggiunta manuale

TAGLIARE LA PASTA

Il foglio di pasta può essere tagliato in varie forme:



Tondo



Esagonale



Triangolare



Quadrato/
 Rettangolare



Forma libera

DISTINGUETEVI

C'è un prodotto che è tipico della vostra regione o della vostra azienda? Vuoi rendere il tuo prodotto un po' più speciale in linea con la stagione? Possiamo aiutarvi realizzando un cutter con la forma del prodotto che desiderate.

Il processo di produzione in poche parole

La sfoglia di pasta viene divisa in strisce e una taglierina taglia il prodotto. Il ripieno può essere aggiunto in diversi momenti durante il processo produttivo.



STRUMENTO CHIAVE:
LA TAGLIERINA A
GHIGLIOTTINA



Pasticceria dal taglio stuzzicante



Metodi di arrotolamento

Dopo che il ripieno scelto è stato aggiunto alla sfoglia di pasta, questa può essere arrotolata in diverse forme. La forma del prodotto determina l'utensile da utilizzare.



GIRELLA

I prodotti tipici per le forme a girella sono il rolo di cannella, il pane all'uvetta, ecc.

Il processo di produzione in due parole. La striscia di pasta viene arrotolata utilizzando un rullo conico, dopodiché viene tagliata a fette dalla ghigliottina.



UNITÀ CHIAVE: RULLO CONICO



GUARDATE IL VIDEO

produzione girelle

Personalizzate il vostro prodotto regolando il riempimento o lo spessore della girella o modellando il prodotto manualmente.

PASTICCERIA A FORMA DI FARFALLA

Processo di produzione in sintesi:

La sfoglia di pasta viene arrotolata con due rulli conici speculari su ogni lato della sfoglia a forma di occhiali. Dopo che la pasta è stata arrotolata completamente, viene tagliata a fette dalla tagliarina.



UNITÀ CHIAVE: RULLO CONICO



GUARDATE IL VIDEO

prodotti a forma di farfalla

PRODOTTI ARROTOLATI

Questa forma di prodotto arrotolato può ad esempio essere riempita con una salsiccia o un ripieno semiliquido.

Il processo di produzione in poche parole:

le strisce di pasta vengono arrotolate utilizzando un'unità di avvolgimento. Dopo che le strisce di pasta sono state completamente arrotolate, i rotoli vengono tagliati nella dimensione richiesta dalla ghigliottina. Durante il processo è possibile aggiungere al prodotto un taglio decorativo.



GUARDATE IL VIDEO

produzione di saccotini di salsiccia



UNITÀ CHIAVE: UNITÀ DI AVVOLGIMENTO



Metodi di piegatura

Il foglio di pasta con il ripieno può essere piegato e tagliato in svariate forme. Piegare la pasta una o più volte per creare diversi prodotti. La forma del prodotto determina lo strumento da utilizzare.

SACCOTTINI RETTANGOLARI O QUADRATI

Un esempio di questo prodotto è il saccottino alle mandorle. Lo strato superiore può avere una decorazione o un taglio o un'incisione.

Il processo di produzione in poche parole. Un rullo decoratore crea una tacca o un'incisione nella pasta se voluto. La fetta di pasta viene piegata a metà, poi una ghigliottina taglia il prodotto nelle dimensioni desiderate.

Possibilità di piegatura:

- Piegatura centrale verso l'alto o verso il basso
- Piegatura laterale



FORME

Forme disponibili:



Triangolo a forma di D



Triangolo



Quadrato/ Rettangolare



Forma libera

Il processo di produzione in breve:

La striscia di pasta viene piegata intorno al ripieno con l'ausilio di guide di piegatura. La ghigliottina taglia la forma desiderata con una taglierina o un coltello. Le taglierine possono essere dotate di una guarnizione decorativa, dando così al prodotto un aspetto speciale.

Utensili chiave: • Guide di piegatura • Taglierina a ghigliottina

Tra i vari accessori opzionali per la produzione di saccottini sagomati con diverse forme, si consiglia di utilizzare un sistema di rimozione automatico dello scarto. Quindi una ghigliottina con una dima taglia i prodotti nella forma richiesta.

PAIN AU CHOCOLATE

Tecniche specifiche di piegatura vengono impiegate per ottenere un assortimento di pain-au-chocolates a due o tre pieghe.

Il processo di produzione in sintesi:

Le corsie di pasta sono fornite con un ripieno di cioccolato, questo è possibile con un dosatore o con l'applicazione manuale di bastoncini di cioccolato. Le molteplici fasi di piegatura racchiudono il cioccolato nelle distinte forme di pain-choc. Una ghigliottina taglia i prodotti nelle dimensioni desiderate.



Le dimensioni dei prodotti possono essere facilmente regolate. In questo modo potrete realizzare lo stesso prodotto adatto sia per la colazione, che per la merenda e aumentare la vostra gamma di prodotti in vendita.



Metodo di piegatura e intrecciatura

INTRECCIATURA

Il processo produttivo in poche parole:

Un rullo decorativo aggiunge un motivo sulla sfoglia. Il ripieno viene aggiunto al centro delle corsie di prodotto. Quindi l'unità di intrecciatura piega i lembi di pasta uno sopra l'altro. Poi una ghigliottina taglia i prodotti nella dimensione voluta.



UNITÀ CHIAVE: UNITÀ INTRECCIANTE



Inoltre, potete aggiungere un topping per arricchire il vostro prodotto con una speciale guarnizione.



SACCOTTINO CON PIEGATURA "A LIBRO" E TWIST

Il processo produttivo in sintesi:

il foglio di pasta viene piegato, quindi una ghigliottina taglia i prodotti nella dimensione richiesta. Se lo si desidera, il saccottino "a libro" può essere modellato in forme uniche mediante una piegatura, una torcitura o un'annodatura manuali.

Dolce o salato, forme diverse?

Ci sono molte varianti per realizzare questo prodotto.



Aggiungete il vostro tocco personale



UNITÀ CHIAVE: GUIDE DI PIEGATURA



Sagomatura manuale

Come ogni azienda il vostro obiettivo è servire clienti nel miglior modo possibile. Questo comporta sia soddisfare le richieste già esistenti, sia quelle nuove. Oltre quindi ai vostri esclusivi prodotti, volete sorprendere la clientela con prodotti nuovi ed innovativi? O magari volete aggiungere temporaneamente un prodotto alla vostra gamma durante le festività natalizie? Radini ve lo consente. L'opportunità di scoprire, sviluppare e lasciare il segno. Decidete voi in che misura. Vi diamo l'opportunità di combinare automazione e lavorazione manuale.



PIEGATURA MANUALE



INCISI E ANNODATI
MANUALMENTE



TAGLIATI MANUALMENTE PER
PIEGATURE O INTRECCI



SCHIACCIATO
MANUALMENTE

Continuate a sviluppare

Continuate a esplorare e sviluppare!
Lavorare con Radini vi dà l'opportunità di farlo.

Lasciate il segno

Siate creativi e originali! Variate all'infinito il ripieno, la forma e il tocco finale. Questo vi offre innumerevoli possibilità per quanto riguarda il vostro assortimento.



ARROTOLATO MANUALMENTE



INTRECCIATO (GIRELLA BASIC)



AGGIUNTA DI TOPPING

Rademaker è lo sponsor principale del BoulangerieTeam olandese. Insieme puntano ad un impatto positivo nel settore dei prodotti da forno. L'origine della collaborazione è il comune interesse per i prodotti artigianali di alta qualità. Sapore, profumo e forma sono fattori chiave per il continuo miglioramento e lo sviluppo sia di processi, che di prodotti.

MODULO CROISSANT

Il nostro modulo croissant è un'aggiunta alla linea di produzione Universal. La funzionalità del modulo croissant consiste in un piccolo numero di unità aggiuntive, basate su telai mobili. Questa flessibilità permette un impatto minimo nella lavorazione di croissant di varie forme e dimensioni!

DIMENSIONI E FORME

Paesi diversi, esigenze diverse. Ogni regione ha le proprie caratteristiche, uniche per quanto riguarda i prodotti da forno e questo vale sicuramente per i croissant. Aspetti come gusto, consistenza, forma e dimensione possono differire in tutto il mondo! Radini vi permette di creare croissant in una varietà di dimensioni e forme in modo fluido. Sono disponibili diverse formatrici specializzate, che forniscono flessibilità per la linea di produzione.



*Ottenete una versatilità ottimale;
aggiungete i croissant alla vostra gamma
di prodotti*



UNITÀ DI TORNITURA RADINI

MODULO DI TORNITURA PER CROISSANT

Questa unità può essere vista come il cuore della produzione di croissant. Dopo che i prodotti sono tagliati a misura, vengono girati e allineati con la base del croissant sul davanti, preparando i pezzi di pasta per l'operazione di laminazione. Uno spruzzatore d'acqua inumidisce una zona precisa del croissant, per fissare la forma del croissant dopo l'arrotolamento dei pezzi di pasta.



UNITÀ DI ROTAZIONE RADINI

Abbiamo a disposizione diverse unità di arrotolamento croissant per assicurarvi di produrre i migliori croissant possibili:

R-MOULDER

Avete bisogno di produrre solo croissant lisci e non farciti? Allora l'arrotolatore dedicato è la soluzione migliore per voi. La R-Moulder arrotola i triangoli di pasta trasformandoli in croissant con la tecnologia di arrotolamento.

V-MOULDER

La soluzione unica per i panificatori che vogliono produrre croissant ripieni e non ripieni. La V-Moulder arrotola i triangoli di pasta utilizzando la tecnologia del vuoto. Con il Vacuum Moulder si possono produrre anche croissant aperti e chiusi.

B-MOULDER

Per i panificatori che necessitano di tipi di pane con forme speciali come Salzstangen, Gipfel, Pao Frances o Kornspitz, offriamo la nostra formatrice per pane. Si chiama B-moulder perché è progettata per prodotti a base di impasto tipo pane.



SUPPORTO TECNOLOGICO

Visitate il nostro Centro Tecnologico e sperimentate le diverse possibilità delle linee Radini. Offriamo anche l'opportunità di fare test presso i nostri laboratori. Inoltre se lo desiderate possiamo supportarvi nello sviluppo del vostro prodotto, per esempio presenza di specifiche problematiche o qualora vogliate (ri)sviluppare alcuni prodotti. I nostri esperti panificatori saranno lieti di consigliarvi su tutti i processi possibili, riguardanti la produzione di prodotti da forno. Assieme a voi, creeremo il prodotto che più vi si addice.

**SERVIZIO 24/7**

In caso di problemi, se avete l'esigenza di essere assistiti e supportati il più rapidamente possibile. Siamo al vostro servizio 24/7. Perché per noi il servizio non si ferma dopo la consegna dell'impianto.

*Cosa dicono di noi?***Barbarossa (Germania)**

"La linea di produzione Radini fornisce un'altissima e costante qualità del prodotto, anche perché il sistema è molto delicato sulla pasta. C'è molto meno spreco durante il processo. Inoltre la linea di produzione funziona in modo molto pulito e silenzioso. Questo, in aggiunta a una maggiore ergonomia si traduce in dipendenti più soddisfatti. Grazie a un ottimale flusso di produzione i nostri costi per il personale sono stati ridotti".

Alpes Frais (Germania)

"La linea di taglio Radini si adatta perfettamente alle nostre esigenze perché è flessibile e offre un controllo preciso del processo. Questo consente l'estrusione e la laminazione di un impasto omogeneo e di alta qualità. Le richieste dei nostri clienti cambiano costantemente. Grazie alla linea Radini, siamo riusciti a mantenere la capacità di produrre lotti di pasta di piccole dimensioni, con sequenze di ricette specifiche e varie. La facile gestione delle ricette della linea Radini permette una produzione impeccabile e un funzionamento senza intoppi".

I nostri esperti sono felici di aiutarvi!

Sul retro della brochure i dettagli di contatto





RADINI

by Rademaker

Dove l'artigianale incontra l'automazione

CONTATTI:

ITALIA

T +39 345 527 9508
johmstede@rademakeritalia.it

FRANCIA

T +33 247 870 531
rademaker@rademaker.fr

GERMANIA

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

GRAN BRETAGNA

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

OLANDA (SEDE)

T +31 345 543 543
office@rademaker.com

USA

T +1 330 650 2345
info@rademakerusa.com



Vi invitiamo di visitare ns.
pagina You Tube!

Radini Bakery Equipment

Contattaci!
Tramite questo modulo



Per maggiori informazioni:

WWW.RADEMAKER.COM/RADINI