



RADINI

by Rademaker



Radini - Linia do formowania wstęgi ciasta z laminatorem
Tam, gdzie spotykają się rzemiosło i automatyzacja!

Rademaker jest dobrze znany z urządzeń o wysokiej jakości i wydajności do produkcji piekarniczej. Dzisiaj rzemieślniczy sektor piekarniczy wymaga coraz bardziej elastycznych, zautomatyzowanych urządzeń produkcyjnych o średnich zdolnościach produkcyjnych. Radini jest odpowiedzią na te wymagania, system produkcji dla piekarni wchodzących na rynek automatyczny: punkt, w którym spotykają się produkcja rzemieślnicza i zautomatyzowane rozwiązania.

Radini opiera się na nowoczesnych technologiach laminowania i formowania ciasta. O wydajnościach ciasta od 400 do 1000 kg na godzinę koncentruje się na średniej wielkości piekarniach. Sprawdzone techniki i technologie Rademaker stanowią podstawę wielu różnych wstępnie zdefiniowanych konfiguracji linii produkcyjnych Radini. Interfejs operatora (HMI) i system sterowania Radini są zoptymalizowane, aby maksymalnie ułatwić operatorowi efektywną obsługę linii produkcyjnej.



WYPOSAŻENIE DLA PIEKARNI O ŚREDNIEJ WIELKOŚCI

Platforma Radini została opracowana z myślą o piekarni średniej wielkości. Potrzeby tych zakładów są zgodne z podstawowymi zasadami Radini, koncentrując się na wysokiej jakości produktu, wydajności ciasta (400 - 1.000 kg / h), łatwości obsługi i kompaktowych rozmiarach urządzenia.



WSTĘPNE KONFIGURACJE

Począwszy od prostej linii formującej, a skończywszy na trzysekcyjnym laminatorze, Radini oferuje odpowiednie rozwiązanie dla różnych metod produkcji i produktów końcowych. Szeroki wybór predefiniowanych konfiguracji zapewnia wiele możliwości dla Państwa piekarni.



INTELIGENTNA I AUTOMATYCZNA KONTROLA PROCESU

Wszystkie linie formujące i laminatory są wykonywane z funkcjami automatycznego sterowania procesem. Automatyczne korekty szczelin między wałami, kontrola podawania i wydawania ciasta synchronizuje prędkość linii produkcyjnej, aby utworzyć optymalną wstęgę ciasta.



INTUICYJNY KOMPUTEROWY INTERFEJS STEROWANIA

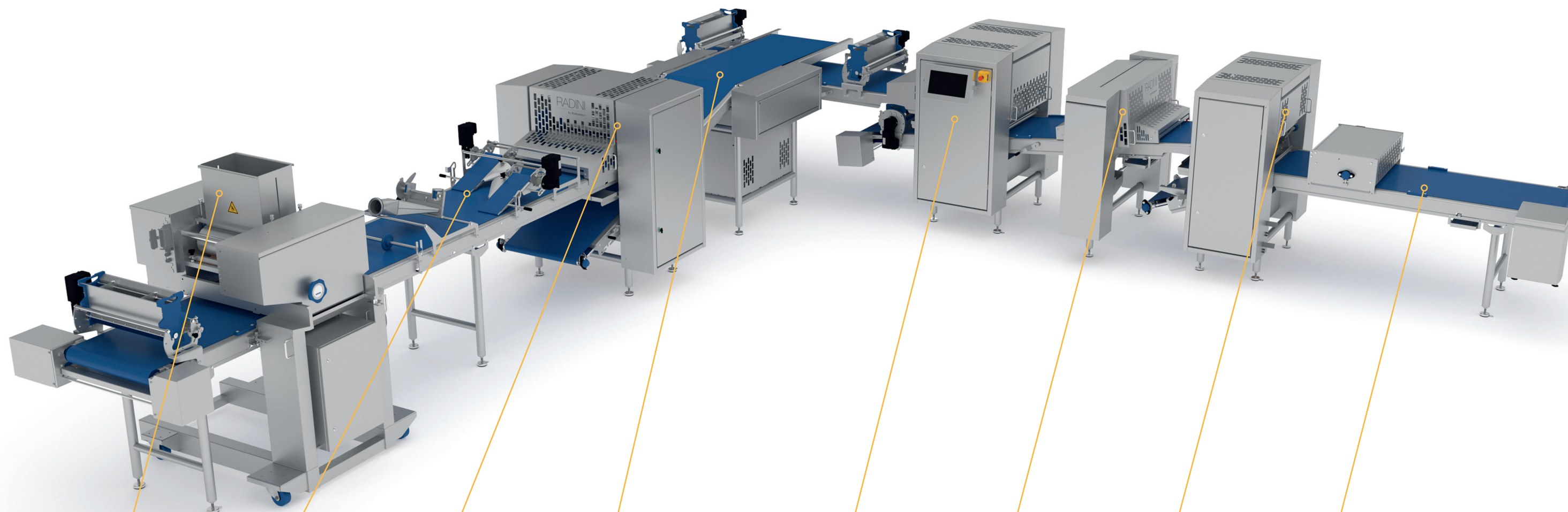
Połączenie systemu sterowania PLC i interfejsu sterowania zorientowanego na PC tworzy optymalne połączenie inteligencji systemu, bezpieczeństwa i łatwości obsługi. Kontrola linii, rozbudowane zarządzanie recepturami i informacje o wydajności są zawarte w panelu operatorskim HMI.



W OPARCIU O SPRAWDZONE TECHNOLOGIE RADEMAKER

Radini zostało całkowicie zaprojektowane, aby spełnić wymagania dzisiejszego rynku. Nasze metody i konstrukcja maszyn zostały wyposażone w wysokie standardy techniczne i technologiczne Rademaker.

SYSTEM RADINI OFERUJE WYBÓR NASTĘPUJĄCYCH KROKÓW PROCESU:



**WYTŁACZANIE
WSTĘPNE**

Tworzy ciągłą wstęgę ciasta. Można również utworzyć wstęgę ciasta z laminowanych bloków ciasta.



ZAMYKANIE TŁUSZCZU

W przypadku produktów z ciasta laminowanego, tłuszcz jest dostarczany za pomocą pompy tłuszczu lub ręcznego nakładania i zamykany we wstędzie ciasta.



FORMOWANIE

Stacje redukcyjne służą do tworzenia spójnej i wysokiej jakości wstęgi ciasta. Różne jednostki kalibrujące stosuje się na różnych etapach procesu formowania.



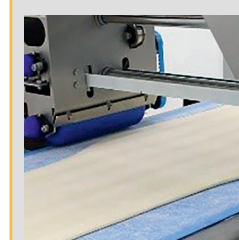
LAMINOWANIE

System laminowania tworzy laminowaną wstęgę ciasta na kolejnej sekcji. Konstrukcja urządzenia umożliwia produkcję bezstresowego ciasta wysokiej jakości.



INTERFEJS STERUJĄCY

Interfejs sterujący linii znajduje się na początku ostatniej sekcji formującej. 15-calowy panel dotykowy można przełączyć w zależności od preferencji operatora.



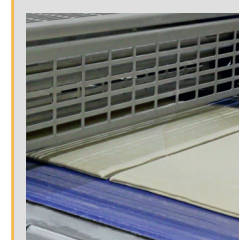
SZEROKOŚĆ WSTĘGI

Walek poprzeczny nadaje wstędzie ciasta optymalną szerokość za pomocą napędzanego wałka bocznego, który porusza się po wstędzie.



GRUBOŚĆ WSTĘGI

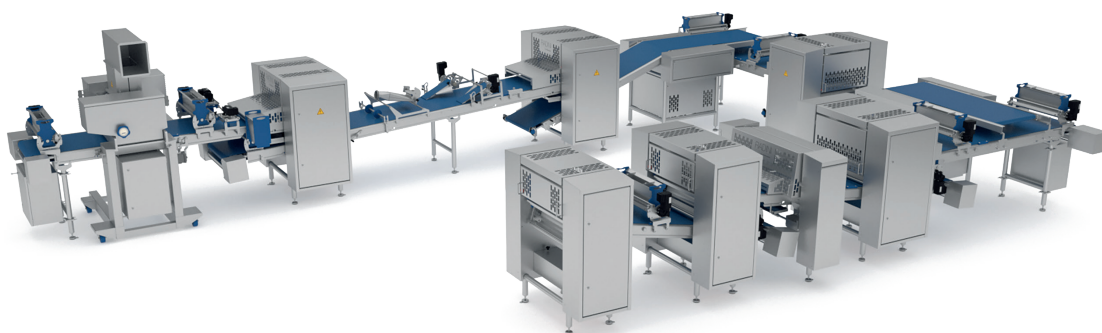
Na linii formowania można umieścić różną liczbę stacji redukcyjnych aby osiągnąć grubość wstęgi ciasta 2 mm.



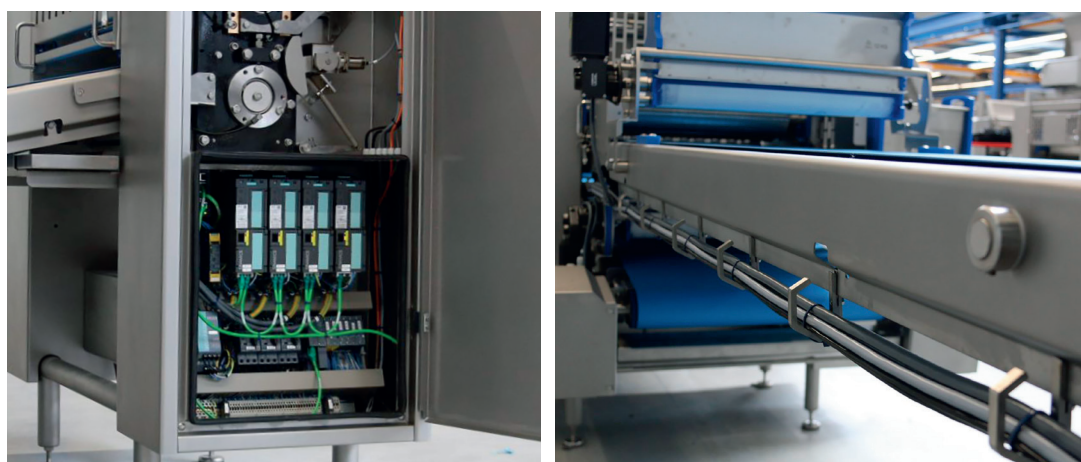
MODUŁ KOŃCOWY

Koniec linii formującej: przeniesienie wstęgi ciasta do systemu znajdującego się za nim lub wycięcia wstęgi w bloki ciasta za pomocą noża krążkowego.

Od prostej linii formującej po trzystopniowy laminator, Radini oferuje odpowiednie rozwiązanie dla dużej różnorodności metod produkcji i produktów końcowych. Laminatory są zaprojektowane tak, aby były elastyczne, gdzie sprzęt może być wykorzystywany zarówno do tworzenia bloków, jak i do przetwarzania bloków ciasta. Można również wytworzyć ciągłą wstęgę ciasta która będzie zasilala układ znajdujący się za sekcją formowania. Dostępne są linie produkcyjne o końcowej szerokości roboczej 600 mm lub 800 mm. Sekcje można rozszerzyć, aby zapewnić dopasowanie sprzętu do istniejącej infrastruktury.



Linie produkcyjne Radini są kompaktowe, gdzie wiele etapów procesu łączy się w pojedynczych jednostkach. Ponadto jednostki referencyjne zostały dostosowane do wydajności ciasta na linii Radini. Kanały elektryczne poza linią są wyeliminowane przez montaż elementów elektrycznych wewnątrz urządzeń. Kable są prowadzone od urządzenia do urządzenia wzdłuż przenośników.

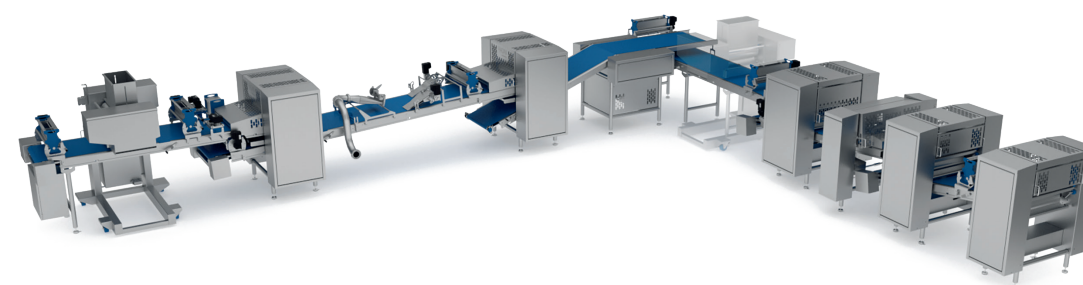


PRZYKŁAD: LINIA FORMUJĄCA DO CIASTA DROŻDŻOWEGO



- ✓ Wstęga jednowarstwowa z wylączarki lub wstęga laminowana z bloków ciasta
- ✓ Dodatkowa stacja redukcyjna, aby skalibrować wstęgę ciasta na minimum 2 mm

PRZYKŁAD: 2-SEKCYJNY LAMINATOR DO CIASTA FRANCUSKIEGO, DROŻDŻOWEGO LUB CROISSANT



- ✓ Możliwość produkcji laminowanego i nielaminowanego ciasta na jednym systemie
- ✓ Nadaje się do tworzenia bloków, spoczynku / chłodzenia poza linią, przetwarzania bloków

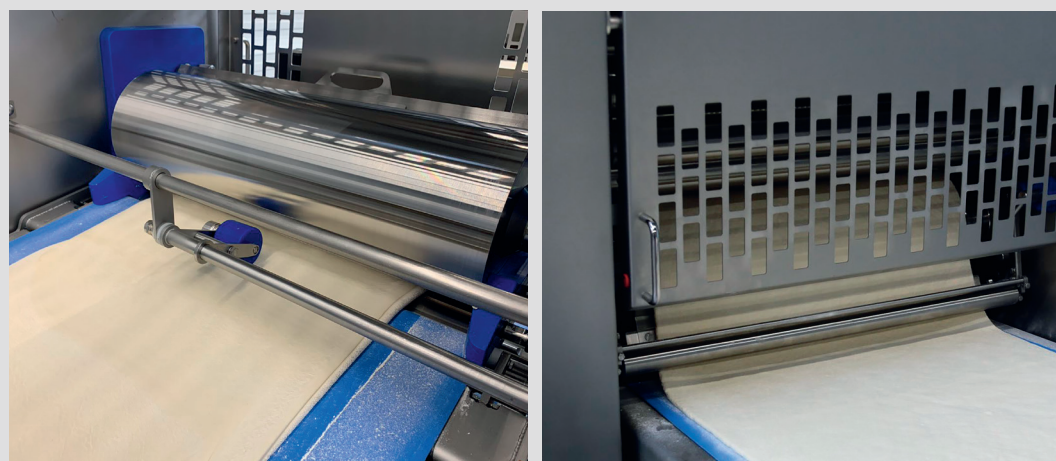
PRZYKŁAD: 3-SEKCYJNY LAMINATOR DO CIASTA FRANCUSKIEGO



- ✓ Możliwość produkcji laminowanego i nielaminowanego ciasta na jednym systemie
- ✓ Dostępne w układzie w kształcie litery U lub w kształcie litery Z

INTELIGENTNA I AUTOMATYCZNA KONTROLA PROCESU

Linie Radini są wykonywane z funkcjami automatycznego sterowania procesem. Automatyczna regulacja szczeliny, kontrola podawania i wydawania wstęgi synchronizuje ustawienia linii produkcyjnej, aby stworzyć optymalną, bezstresową wstęgę ciasta. Ten kaskadowy system prędkości zapewnia spójny i wysokiej jakości produkt na końcu linii formującej.



Kontrola podawania na jednostkach redukcyjnych kontroluje stosunek prędkości taśmy do ciasta. Na wyjściu jednostek kalibracyjnych mierzone jest napięcie ciasta w celu kontrolowania prędkości ciasta na wyjściu.

INTUICYJNY KOMPUTEROWY INTERFEJS STEROWANIA

Sterowanie na linii produkcyjnej składa się z kombinacji systemu sterowania PLC i interfejsu sterowania zorientowanego na PC. Łącząc te systemy stworzono optymalne połączenie inteligencji systemu i bezpieczeństwa. 15-calowy panel dotykowy zapewnia przyjazny dla użytkownika interfejs, który można przechylać zgodnie z preferencjami operatora. Kontrola linii, rozbudowane zarządzanie recepturami i informacje o wydajności są zawarte w interfejsie HMI, aby pomóc w jak najbardziej wydajnej obsłudze linii produkcyjnej.





PROCES

Aby uzyskać najwyższej jakości wstęgę ciasta, konstrukcja Radini zawiera szerokie wałki i szerokie taśmy dla lepszego wsparcia ciasta. Walcowanie poprzeczne zapewnia stałą kontrolę grubości i szerokości ciasta. Sterowanie linii z zaawansowanymi obliczeniami prędkości kaskadowej zapewnia bezstresowe ciasto. Wszystko to razem pozwala osiągnąć optymalną wstęgę ciasta.



PRZYJAZNE DLA UŻYTKOWNIKA

Interfejs HMI znajduje się w standardowej lokalizacji z widokiem na linię produkcyjną. Ekran można przechylać w zależności od preferencji operatora. Osłony z otworami zapewniają lepszą widoczność procesów produkcyjnych. Wyjmowane jednostki i skrobaki są ergonomicznie zaprojektowane i łatwe w obsłudze.



HIGIENICZNY DESIGN

Linie Radini są zaprojektowane do higienicznej pracy. Pochylone powierzchnie, zaokrąglone krawędzie i zastosowanie materiałów zatwierdzonych przez FDA (Agencja Żywności i Leków) to tylko niektóre z aspektów, dzięki którym Radini spełnia współczesne standardy przemysłowe.



GDZIE RZEMIOSŁO SPOTYKA SIĘ Z AUTOMATYZACJĄ

Radini to rozwiązanie dla rzemieślniczej piekarni, które stanowi krok do zautomatyzowanego procesu produkcyjnego. Zautomatyzowane funkcje procesu Radini można łączyć z ręcznymi etapami procesu produkcji, takimi jak podawanie ciasta, nakładanie tłuszczu lub personalizacja produktu. Umożliwia to piekarni stopniowy rozwój w zautomatyzowany proces produkcji.

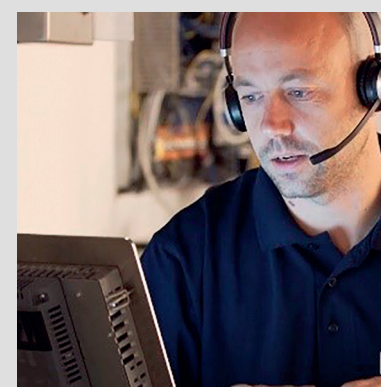
40 LAT DOŚWIADCZENIA

Założona w 1977 roku, firma Rademaker była jedną z pierwszych firm specjalizujących się w rozwoju przemysłowych rozwiązań piekarniczych. Ponieważ Radini jest częścią grupy Rademaker, 40 lat doświadczenia w przemysłowym piekarnictwie leży u podstaw urządzeń Radini.



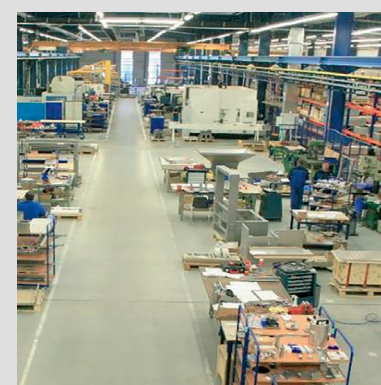
SERWIS

Linie produkcyjne Radini są obsługiwane przez dział serwisowy Rademaker 24/7. Jak można oczekiwać od marki Rademaker, usługa nie kończy się po dostarczeniu sprzętu. Dział serwisowy wesprze w rozwiązywaniu problemów w systemach Radini. Specjaliści Radini zapewnią dodatkowe wsparcie w razie potrzeby.



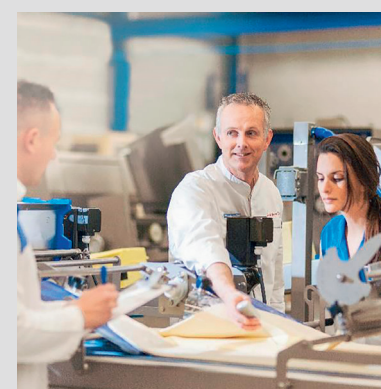
PRODUKCJA WEWNĘTRZNA

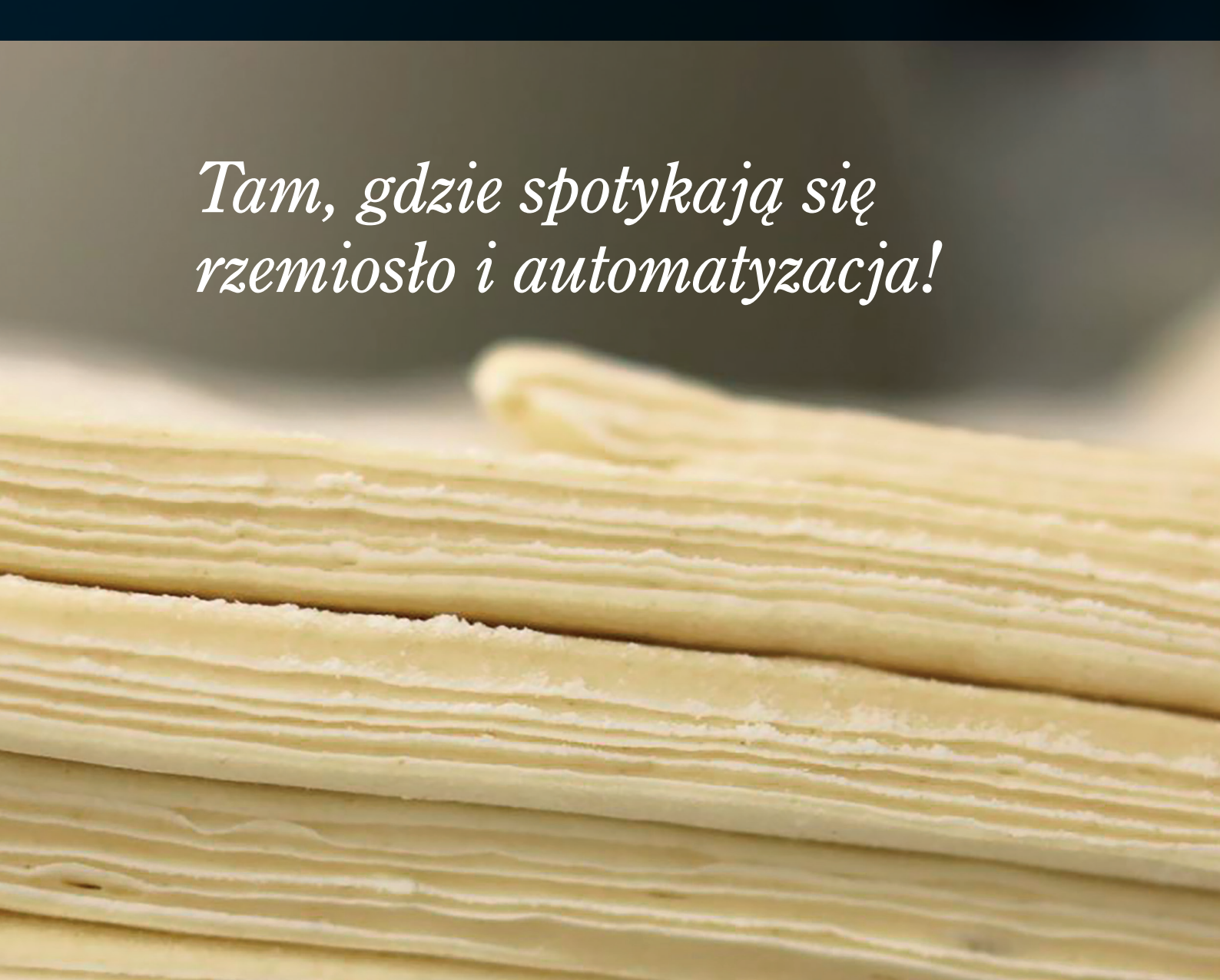
Produkcja naszych urządzeń odbywa się w dwóch najnowocześniejszych zakładach produkcyjnych. Jakość naszego produktu wynika z kunsztu naszego zespołu produkcyjnego i zastosowania materiałów wysokiej jakości. Utrzymując produkcję naszego sprzętu na miejscu, dążymy do możliwej najwyższej jakości.



DOSKONAŁOŚĆ TECHNOLOGICZNA

Dużą wagę przywiązuje się do jakości produktu końcowego. Oznacza to, że wiedza technologiczna jest ważną częścią procesu rozwoju. Zespół piekarzy z Centrum Technologicznego Rademaker (RTC) pomaga znaleźć optymalne połączenie doskonałości rzemieślniczej i przemysłowej.





*Tam, gdzie spotykają się
rzemiosło i automatyzacja!*

HEAD OFFICE

Rademaker B.V.
Plantijnweg 23, P.O. Box 416
4100 AK Culemborg, The Netherlands
T +31 345 543 543
radini.rademaker.com

SALES OFFICES

Rademaker Deutschland GmbH
Julius-Echter-Strasse 15
D-97084 Würzburg, Germany
T +49 931 619 5823

Rademaker France SAS
27 Rue de la Milletiere
Batiment Blériot B
37100 Tours, France
T +33 247 870 531

Rademaker Italy Srl
Via Pesciatina 246
55100 Lucca, Italy
T +39 345 527 9508

Rademaker Ltd
Unit G, Lostock Office Park
Lynstock Way, Lostock
BL6 4SG Bolton, Great Britain
T +44 194 284 3396

Rademaker USA, inc.
5218 Houston Drive
Hudson, Ohio 44236, USA
T +1 330 650 2345