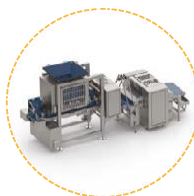


Sekcja przygotowania wstęgi



Modułowa konfiguracja

Minimalna konfiguracja składa się z dynamicznej kawałkownicy i gilotyny - oznaczone *. Pozostałe jednostki mają charakter modułowy i są dodawane w miarę potrzeb.

Sekcja formowania

1. Przenośnik rozpraszający

2. Gilotyna z przenośnikiem do ściniek (łącznie z jednostką natryskową)

3. Jednostka rolująca

Załadunek blach

* Partia ciasta jest przetwarzana na ciągłą wstęgę ciasta, przy jednoczesnym zatrzymaniu gazu.

Arkusz ciasta jest delikatnie formowany do wymaganej grubości i szerokości za pomocą reduktora satelitarnego, wałka poprzecznego i stacji redukcyjnej.

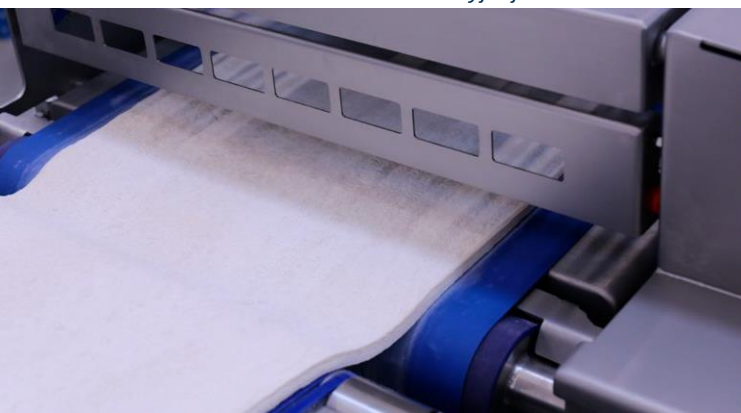
Ścinki, jeśli występują, są usuwane.

Rozłożone są dwa lub wiele pasków ciasta, tworząc odpowiednie odstępy na załadunku na blachy.

* Paski ciasta są cięte na żadaną długość/kształt.

Produkty są rolowane, aby nadać im kształt np. bagietki.

Produkty końcowe są automatycznie odkładane na blachy.





Modułowa konstrukcja

Modułowa konstrukcja linii do chleba RADINI zapewnia elastyczność przetwarzania różnych rodzajów ciasta i wytwarzania różnorodnych kształtów produktów, w tym produktów ciętych i rolowanych.

Na poprzedniej stronie znajdziesz kompleksową linię. Poniżej przedstawiamy kilka przykładów produktów z odpowiednią konfiguracją linii.

Przykłady dotyczą w pełni automatycznej produkcji. Dostarczamy również rozwiązania do produkcji półautomatycznej, umożliwiające piekarzowi ręczne formowanie kawałków ciasta w produkty.

Produkty cięte

Możliwość zerowej ilości ściniek ciasta, w zależności od wyglądu krawędzi.

Ciabatty (A)

- Waga ciasta produktu: 150 g
- Maksymalna wydajność produktu: 7.800 szt. / godz.

Wielozłaziste kwadraty ozdobione ziarnami (B)

- Waga ciasta produktu: 60 g
- Maksymalna wydajność produktu: 20.000 szt. / godz.

Bara rusticas (wycinana bagietka) (C)

- Waga ciasta produktu: 400 g
- Maksymalna wydajność produktu: 2.300 szt. / godz.

Odpowiednia konfiguracja

- Sekcja przygotowująca wstęgę ciasta
- Zgodnie z ilustracją; podzielnica, reduktor satelitarny, wałek poprzeczny i stacja redukcyjna.
- Sekcja formowania

Zgodnie z ilustracją; przenośnik rozpraszający (1), gilotyna z przenośnikiem do ściniek (2), do produktów dekorowanych nasionami dodawany jest przenośnik posypywacza (niewidoczny na ilustracji). **Całkowita długość konfiguracji: 15,3 m lub 15,9 m z modułem posypującym.**

Produkty rolowane

Standard bez ściniek ciasta.

Chleby rustykalne (D)

- Waga ciasta produktu: 650 g
- Maksymalna wydajność produktu: 1.900 szt. / godz.

Bagietki (E)

- Waga ciasta produktu: 450 g
- Maksymalna wydajność produktu: 2.500 szt. / godz.

Odpowiednia konfiguracja

- Sekcja przygotowująca wstęgę ciasta
- Zgodnie z ilustracją; podzielnica, reduktor satelitarny, wałek poprzeczny i stacja redukcyjna.
- Sekcja formowania

Zgodnie z ilustracją; przenośnik rozpraszający (1), gilotyna z przenośnikiem do ściniek (2), jednostka rolująca (3).

Całkowita długość konfiguracji: 18 m. Załadunek blach 2,5 m jest zawsze opcjonalny.

RADINI

by Rademaker

LINIA DO CHLEBA

Pieczyno
chrupiące z
zewnątrz –
delikatne w środku

DNI POKAZOWE
11, 12 I 13
CZERWIEC 2024

Zapisz się!



SKONTAKTUJ SIĘ

HERT POLAND

Gabriel Senderek

T +48 507 090 570

gabriel.senderek@hert.pl



ZOBACZ LINIĘ W AKCJI



[RADEMAKER.COM/RADINI](https://rademaker.com/radini)