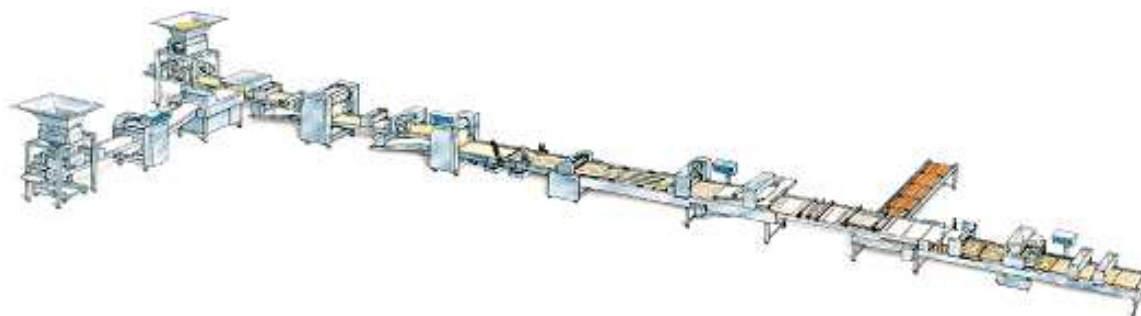


RADEMAKER

UNIWERSALNE LINIE DO PRODUKCJI PIECZYWA



Holenderska firma **RADEMAKER** (www.rademaker.com) projektuje i produkuje przemysłowe linie piekarnicze, przystosowane konstrukcyjnie do trzymianowej pracy z pełnym obciążeniem.

Technologia oparta jest na procesie ciągłego bezstresowego wytłaczania wstęgi ciasta, z której następnie formowane są różnego rodzaju i wielkości produkty, np.: chleb tradycyjny i formowy, bagietki, paluchy, ciabatta, bułki typu Kornecken, bułki do hot-dogów i hamburgerów, i in. Każdy projekt powstaje indywidualnie, wg wymagań odbiorcy.

Linie do pieczywa Rademakera cechuje **elastyczność i efektywność**. Przy pomocy wymiennych przystawek formujących możliwe jest produkowanie wielu gatunków pieczywa i **zmiana asortymentu** w bardzo krótkim czasie. Delikatnie uformowana wstęga ciasta, po uzyskaniu ostatecznej grubości, jest przecinana wzdłuż i wszerz na odpowiednie kawałki, które można następnie np. rolować i wydłużać, nacinać i posypywać ziarnami, otrzymując chleb, bułki, bagietki, ciabattę o jednakowej i powtarzalnej wadze i wielkości. Przy użyciu specjalnych wykrojników możliwe jest uzyskanie produktów o specjalnych nietypowych kształtach.

Ważną zaletą linii Rademakera jest **bardzo delikatne traktowanie ciasta**, pozwalające na osiągnięcie bardzo wysokiej jakości technologicznej produkowanego na niej pieczywa. Efekt ten osiąga się poprzez zastosowanie specjalnej wylączarki nisko-stresowej, tzw. **LSS** (ang.: Low Stress Sheeter), która w bardzo delikatny sposób formuje wstęgę ciasta, bez uszkodzenia struktury glutenu.

Formowana automatycznie wstęga ciasta uzyskuje równą szerokość i grubość, co gwarantuje równą oraz **powtarzalną wagę** pojedynczych produktów.

Wylączarka LSS jest obecnie stosowana w każdej linii Rademakera, formującej produkty z delikatnych ciast drożdżowych. Doskonale sprawdza się ona także dla bardzo trudnych i luźnych ciast z bardzo dużą zawartością wody (nawet do 80% , zależnie od jakości mąki), takich jak ciabatta i foccacia.

Na życzenie każdego klienta w Centrum Technologicznym firmy Rademaker mogą być zorganizowane **próby produkcyjne** kompletnej linii produkcyjnej, włącznie z piecem tunelowym typu Aermoflex lub Multibake.

We współpracy z firmą **Rademaker Den Boer** opracowany może zostać **kompletny projekt „pod klucz”** obejmujący cały proces technologiczny związany z formowaniem, garowaniem, pieczeniem i studzeniem produktów, łącznie z pełną automatyzacją obiegu i magazynowania form i blach piekarniczych lub z systemem transportu bezpośredniego produktów (bez użycia blach).

Więcej informacji :

Piotr Kiełbiewski

OLAART P.T.P.

www.olaart.pl

info@olaart.pl

tel. kom. 0509 921 788

tel/fax 022-6499941

OLAART P.T.P.
Przemysłowa Technologia Piekarnicza

