

# Linie Rademakera do produkcji pierogów

- Linie projektowane są wg indywidualnych warunków i parametrów określanych przez odbiorców/użytkowników, w zakresie wielkości i kształtu produktów oraz rodzaju i charakteru nadzień. Możliwe są różne szerokości robocze: 600, 800, 1000 i 1200 mm.
- Metoda produkcji opiera się na wstęgowym formowaniu ciasta, punktowym dozowaniu nadzienia, zawijaniu ciasta naokoło nadzienia i wycinaniu kształtu produktu wraz z wytłoczeniem falbanki dekorującej.
- Liniowy sposób formowania zapewnia :
  - równomierne formowanie wstęgi ciasta i punktów nadzienia, a więc :
  - powtarzalność kształtu i wagi produktów
  - możliwość dokładnego skalkulowania kosztów produkcji
  - ograniczenie ilości odpadów technologicznych
  - wysoką wydajność, możliwą do osiągnięcia przy różnych szerokościach roboczych linii
- Wymaga natomiast pewnego zunifikowania właściwości technologicznych półproduktów (ciasta i nadzień). Nadzienia winny być przetestowane w siedzibie firmy Rademaker.
- Linie projektowane są do 3-zmianowej pracy przemysłowej, z dużym obciążeniem.
- Linie mogą być w trakcie produkcji kontrolowane tylko przez 2 operatorów.
- Linie Rademakera mogą być zaadaptowane do innych produktów (w pewnym zakresie tolerancji przystawek), czyli np. w grupie mrożonek mogą to być kopytka, paszteciki, strucle owocowe itp. Ostateczne rozwiązania techniczne mogą zostać wybrane po testach w firmie Rademaker.
- Linie są produkowane z najwyższej jakości materiałów, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, wg normy europejskiej CE i ISO 9001. Zapewniają zachowanie pełnej higieny produkcyjnej, ważnej przy aktualnych zaostrzonych wymogach HACCP.

## Więcej informacji :

**Piotr Kielbiewski**

**OLAART P.T.P.**

[www.olaart.pl](http://www.olaart.pl)

[info@olaart.pl](mailto:info@olaart.pl)

tel. kom. 0509 921 788

tel/fax 022-6499941

**OLAART P.T.P.**

Przemysłowa Technologia Piekarnicza

