

## Linie Rademakera do przemysłowej produkcji pizzy

Oferta Rademakera skierowana jest przede wszystkim do przemysłowych producentów pizzy mrożonej. Obejmuje linie piekarnicze (do placków), garowniki, piece tunelowe oraz linie dekorujące.

Linie piekarnicze bazują najczęściej na technologii wytłaczania wstęgi ciasta i wycinania z niej produktów. Mogą być również zaprojektowane do formowania placków z wcześniej podzielonych kęsów. Spody mogą być automatycznie załadowane na typowe blachy piekarnicze lub podane taśmowo do dalszych etapów produkcji.

UWAGA: niezwykle ważnym elementem każdej linii piekarniczej Rademakera jest znajdująca się na jej początku wytłaczarka do bezstresowego formowania wstęgi ciasta (tzw. LSS – Low Stress Sheeter). Urządzenie to w delikatny sposób formuje wstęgę ciasta, bez uszkodzenia jego struktury wewnętrznej, pozwalając na osiągnięcie bardzo wysokiej jakości wyrobu finalnego. Jest ono obecnie stałym elementem wyposażenia wszystkich linii firmy Rademaker formujących produkty z ciast drożdżowych (pizza, ciabatta, każdy rodzaj pieczywa).

W ramach projektów pod klucz Rademaker oferuje kompletne ciągi technologiczne z garwniami wielopoziomowymi lub kołyskowymi oraz z piecami tunelowymi. Piece mogą być wyposażone w dowolny rodzaj taśmy transportującej (siatkowa, stalowa, kamienna) lub mogą być przygotowane do transportu blach

Po garowaniu, zapieczeniu i wystudzeniu spody są dekorowane na liniach do tzw. toppingu - kolejne przystawki z dużą dokładnością i powtarzalnością wagową dozują i rozprowadzają sos, a następnie sypią szynkę, warzywa, ser oraz zioła.

### 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

