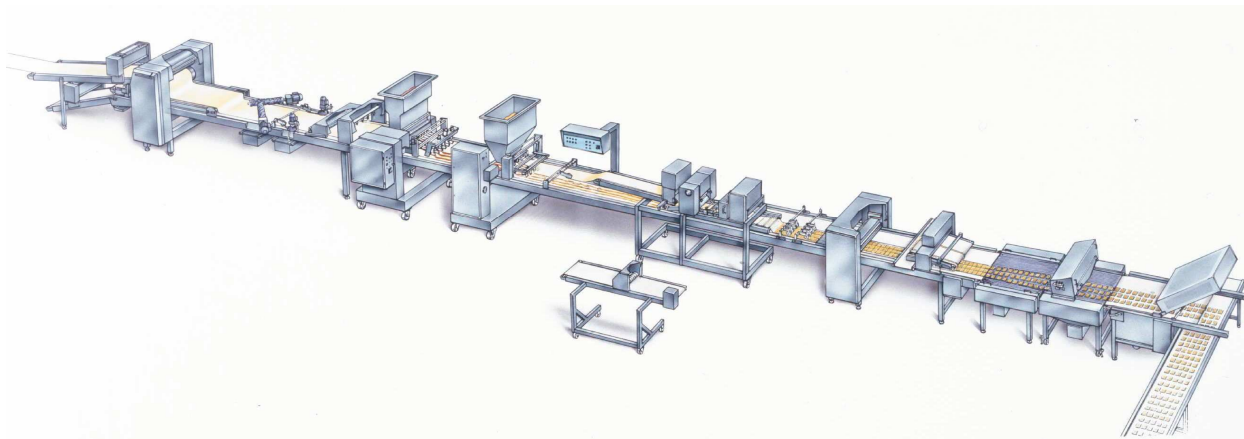


RADEMAKER – przemysłowe linie produkcyjne



Holenderska firma **RADEMAKER B.V.** (www.rademaker.nl) projektuje i produkuje wysokiej klasy urządzenia i linie produkcyjne dla przemysłu piekarskiego, ciastkarskiego oraz dla branży pizzy i mrożonek mącznych :

Wszystkie projekty traktowane są indywidualnie i dopasowywane do konkretnych potrzeb każdego odbiorcy. Wraz z piecami tunelowymi, garowniami przelotowymi oraz automatycznymi systemami transportu produktów wewnątrz piekarni realizowane są projekty pod klucz

W programie dostaw firmy Rademaker znajdują się m.in. :

1. Laminatory do produkcji ciasta francuskiego i półfrancuskiego oraz linie do krakersów:

- z różnym zakresem wydajności i szerokości wstęgi ciasta
- jako opcja dla ciasta francuskiego – formierka do croissantów, z nadzieniem i bez

2. Linie uniwersalne: do pierników, do ciast francuskich, drożdżowych itd

- do wstęgowego formowania pieczywa cukierniczego nadziewanego przed wypiekiem (pierniki, herbatniki) lub wyrobów mrożonych garmażeryjnych (pierogi, paszteciki), z różnych rodzajów ciasta (francuskie, kruche, piernikowe, drożdżowe itd.), o różnorodnych kształtach i nadzieniu, z przemysłową i półprzemysłową wydajnością

3. Formierki rotacyjne do herbatników kruchych (walcarki) :

- możliwa dekoracja cukrem i innymi produktami sypkimi
- możliwość dostawienia systemu zadawania ciasta

4. Uniwersalne linie do pieczywa :

- niskociśnieniowe bezstresowe formowanie wstęgi ciasta, powtarzalność wagowa produktów
- różnorodność przystawek formujących umożliwiających produkcję wielu asortymentów na jednej linii
- chleb zwykły i formowy, bagietki, paluchy, ciabatta, bułki do hot-dogów i hamburgerów, bułki fantazyjne

5. Linie do pizzy :

- formowanie spodów z wykorzystaniem bezstresowego formowania wstęgi ciasta drożdżowego; różne wielkości i kształty (też prostokątne, zapiekanki)
- automatyczna dekoracja zapieczonych spodów sosem, serem, szynką, warzywami itp.

6. Linie do rolad i biszkoptów :

- pod klucz, w komplecie z napowietrzaniem kremu i biszkoptu, piecem tunelowym, oblewaniem (dekoracją) i chłodzeniem
- na 1 linii : rolady duże, mini-roladki, ciastka prostokątne
- po zmianie dozownika – biszkopty okrągłe

7. Linie do tortów :

- szerokie możliwości dekoracyjne

8. Linie do babeczek i pajów (ang. „pie”) :

- różnorodność typów i nadzień (słodkie, mięsne, rybne, warzywne itp)
- w komplecie z piecami tunelowymi

9. Linie do wytłaczanych chipsów :

- różne kształty wycinane ze wstęgi ciasta ziemniaczanego
- możliwość skompletowania technologii pod klucz, z recepturami, przygotowaniem ciasta, prażeniem, pakowaniem itp.

10. Oblewarki, dozowniki nadzień i maszyny dla przemysłu cukierniczego :

- oblewarki z tunelami chłodniczymi
- w standardzie bez temperowania do polewy czekoladopodobnej
- dozowniki do nadzień tłustych, kremowych, marmolady itp. (pracujące na ogół w ciągu linii uniwersalnych)

Więcej informacji :

Piotr Kielbiewski

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

