

Il cuore della linea pane RADEMAKER



L innovativo sistema di Rademaker Double Chunker Sheeting System (DSS) è progettato per lavorare l'impasto fortemente idratato con lunghi tempi di pre-fermentazione.

In questo modo è possibile ottenere un tipo di pane più sano e di alta qualità, dotato di un sapore straor-

dinario, una mollica interna morbida e una crosta croccante. Il risultato complessivo dell'impiego della nuova soluzione DSS è quindi sia un migliore risultato, sia un risparmio dei costi.

COME FUNZIONA

Il DSS trasforma i lotti di pasta in un foglio di pasta omogeneo ed è stato

realizzato in modo da evitare qualsiasi stress durante il processo di trasformazione.

Il principio del doppio taglio consente di mantenere le caratteristiche dell'impasto dopo il processo di miscelazione.

Dopo il DSS, l'impasto viene formato in un foglio di pasta uniforme.





Il DSS di Rademaker è una delle unità più importanti della linea di produzione e si distingue per le seguenti riconosciute caratteristiche:

- consente di elaborare un'ampia gamma di tipi di impasto su scala industriale; gli impasti forti pre-fermentati e forti ad alta idrata-

zione possono infatti essere lavorati senza difficoltà,

- permette di ottenere un foglio di pasta stabile ed uniforme e prodotti da forno di alta qualità eccezionalmente accurati rispetto al peso e alla regolarità della forma di ogni pezzo,
- la precisione di dimensione e peso è garantita dal sistema visuale di con-

trollo che interviene sul trasporto, che sposta delicatamente i blocchi di pasta attraverso il calibratore,

- La forma e il peso della pasta tagliata dal sistema rimane regolare grazie all'innovativa tramoggia dinamica.

RISPARMIO E MIGLIORI PRESTAZIONI

Nella precedente versione del DSS veniva usato l'olio per impedire che l'impasto si attaccasse alla tramoggia.

Per quanto efficace, la pulizia della linea era però un'operazione che richiedeva tempo, per questa ragione Rademaker ha progettato una nuova versione di DSS, nella quale l'olio viene sostituito con la cera, che rispetto all'olio è ridotta di un quarto.

Altri vantaggi:

- Minor danneggiamento della struttura dell'impasto,
- Migliore visibilità del processo,
- Migliore qualità del prodotto finale grazie ad un processo più continuo,
- Il recupero della spesa per la cera è inferiore ad un anno,
- Maggior facilità della pulizia grazie alle parti facilmente rimovibili e all'uso della cera invece che dell'olio.

Il sistema DSS è anche disponibile per varie larghezze, essendo in grado di gestire fogli di pasta da 480 mm netti di larghezza fino a 850 mm lordi di larghezza.

Rademaker sempre molto attenta alle necessità del mercato, sta attualmente sviluppando una nuova versione di DSS, più compatta e con un ingombro ridotto e per minori carichi di produzione. 🏠

www.rademaker.com

Rademaker