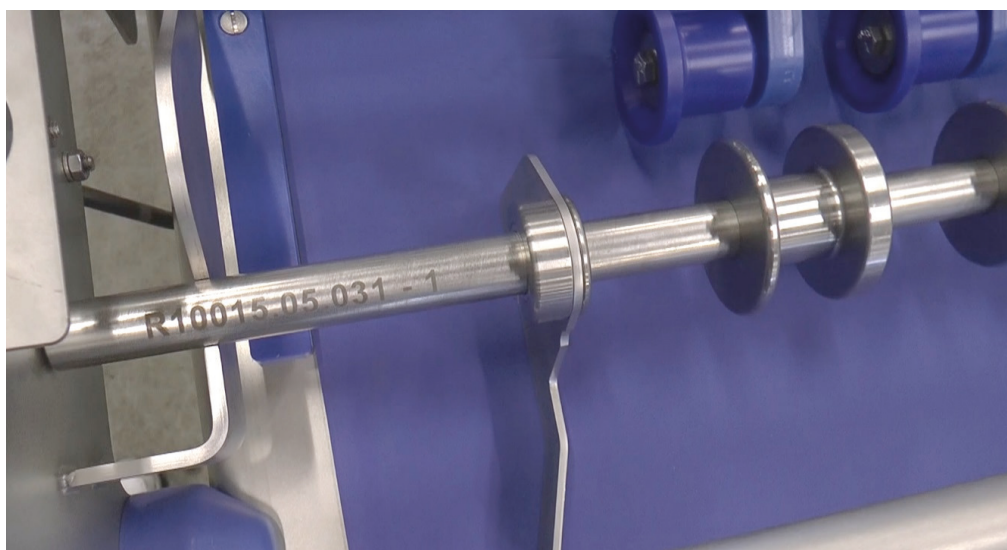


SI È RAGGIUNTO UN NUOVO PUNTO DI RIFERIMENTO NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI DA PASTICCERIA

ESPLORA LA NUOVA LINEA, COMPLETAMENTE RIVISITATA, DELLA RADEMAKER – “UNIVERSAL PASTRY”

Aumentare l'efficienza della produzione in linea e ideare un design igienico-sanitario di alto livello sono stati i due fattori principali che il reparto Ricerca e Sviluppo della Rademaker ha portato a un nuovo livello durante la fase di progettazione. Queste soluzioni sono state discusse ed esaminate con alcuni clienti chiave. Il risultato di questo intenso processo di ricerca ha portato alla creazione di una nuova linea di produzione di pasticceria completa, unica e altamente efficiente con il minor costo di proprietà possibile. Non è quindi una sorpresa se il mercato dei prodotti da forno ha accolto la linea “Universal Pastry” della Rademaker a braccia aperte.



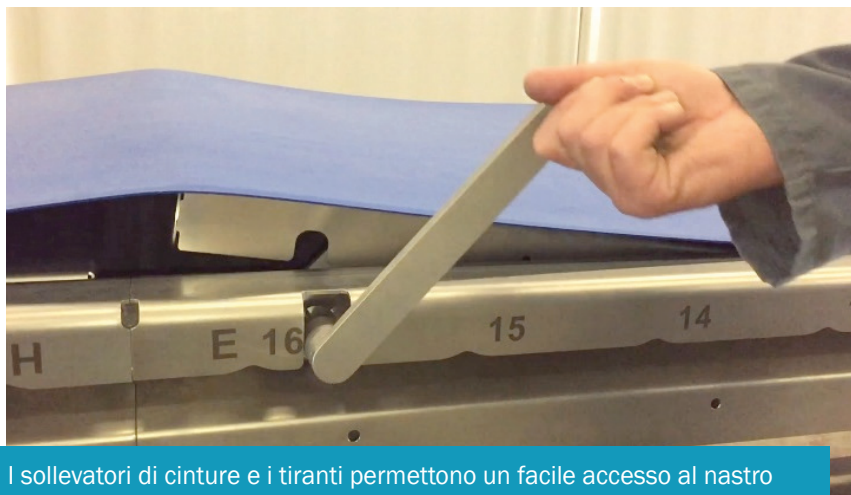
Ogni componente della macchina ha un suo nome proprio e un suo numero identificativo. In questo modo la persona responsabile della sostituzione sa esattamente quale parte utilizzare

Tool Assistant

La Rademaker ha progettato uno speciale Tool Assistant per semplificare le operazioni di funzionamento e le sostituzioni dei componenti. Il

Tool Assistant comprende una lista cronologica di tutti gli strumenti. È possibile salvare le configurazioni e le informazioni sui vari strumenti, permettendo così una facile ripro-

duzione di impostazione. Tutti i dati riguardanti la linea e gli strumenti utilizzati possono essere esportate dal pannello di controllo direttamente su un tablet o una stampante. Per rendere il Tool Assistant ancor di più facile utilizzo, dei pop-up sul pannello di controllo aiutano a capire le impostazioni.



I sollevatori di cinture e i tiranti permettono un facile accesso al nastro di trasporto e al telaio. Questo permette una asciugatura più veloce e profonda della macchina dopo essere stata igienizzata

Design Igienico

La linea Universal Pastry è realizzata seguendo i più elevati standard di progettazione igienica Rademaker. Queste linee guida derivano direttamente da vari requisiti di alta qualità per l'igiene e la pulizia, come le norme GMA e i criteri EHEDG. Con eccellenti finiture di superficie, superfici inclinate, angoli smussati, materiali approvati dalla FDA, cerniere e bulloni ridotti al minimo e numerosi altri



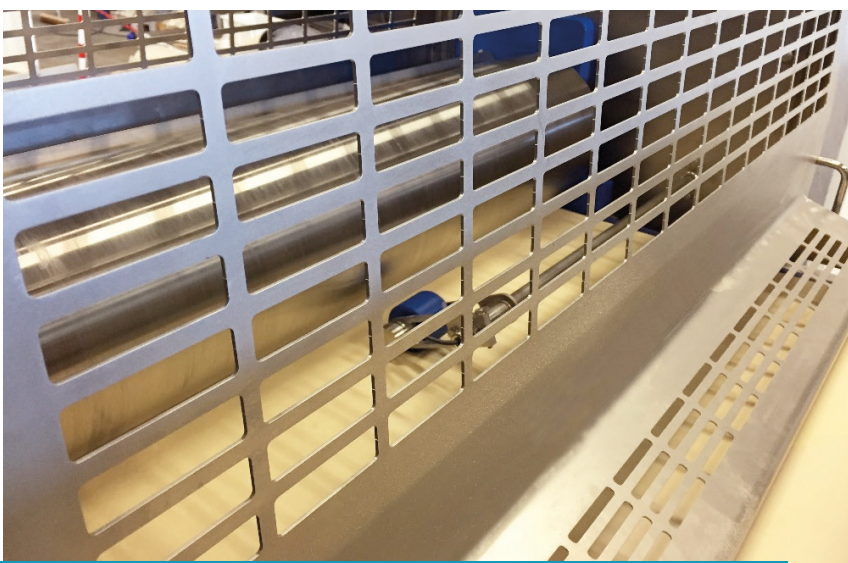
È specificata la corretta posizione degli strumenti così l'operatore sa esattamente dove posizionare lo strumento sulla linea

elementi, la linea della Rademaker è in grado di soddisfare le più elevate esigenze per l'igiene industriale. L'eliminazione di incavi, cavità e angoli morti aiuta a raggiungere questo obiettivo. La struttura aperta della macchina consente una facile pulizia senza ridurre la sicurezza dell'operatore. I sollevatori di cinture e i tiranti retrattili sono facilmente accessibili per la pulizia e il controllo. Oltre all'eccellente qualità del prodotto e al suo essere a zero rischio di contaminazione, i miglioramenti di cui sopra comportano un minor tempo di pulizia, un aumento del tempo di produzione e una manutenzione estremamente ridotta. Inutile dire che questa nuova linea di produzione Rademaker è completamente

progettata e approvata per il wet cleaning, sistema introdotto dalla Rademaker oltre 25 anni fa.

Funzionalità

La linea di produzione presenta angoli smussati e grate di copertura completamente aperte su entrambi i lati delle unità. L'ottimizzazione degli spazi fra le stazioni di lavoro permette una facile accessibilità. Gli strumenti applicati alla macchina sono montati utilizzando dei distanziali, che sono posizionati a una distanza minima di 2.5 cm per ragioni di pulizia. La sicurezza generale è garantita grazie all'applicazione di chiusure di sicurezza. Leggere coperture di sicurezza con maniglie permettono manovre ergonomiche.



La struttura aperta ad alta visibilità permette una veloce impostazione


Efficienza e funzionalità

La configurazione generale della nuova linea Universal Pastry della Rademaker è stata progettata per un'elevata efficienza produttiva. Strumenti facilmente rimovibili, parti di ricambio ridotte e altre diverse opzioni riducono al minimo le operazioni di pulizia.

Igienizzazione

L'igiene della macchina viene effettuata utilizzando cuscinetti lubrificati a vita o non lubrificati in tutta la zona di produzione. I motori ad azionamento diretto sono posizionati al di fuori della zona di produzione, per quanto possibile. Tutti i motori contengono lubrificanti H1 idonei al contatto con alimenti, il che comporta un rischio zero per la contaminazione da lubrificazione. Al di fuori dell'area di produzione vengono applicati dei cuscinetti sigillati che possono essere lubrificati durante o dopo il processo di produzione. I rulli delle stazioni di riduzione si mantengono puliti in quanto dotati di raschiatori a prova di usura, che sono stati approvati dopo numerosi e rigidi test. Per ottenere una superficie facile da pulire, la macchina viene realizzata con angoli smussati, tubi, condotti, superfici angolate e una finitura liscia (Ra <0,8) nella zona di produzione.

Conclusioni

Con la nuova linea Universal Pastry della Rademaker, i panifici (semi) industriali possono produrre tutti i tipi di dolci e prodotti laminati di qualsiasi forma e dimensione, riempiti e non. Una significativa riduzione dei costi di proprietà viene raggiunta grazie a numerosi miglioramenti, quali l'efficiente cambiamento di strumenti, una manutenzione minima e un funzionamento intuitivo semplificato. Oltre a questo, il design igienico della macchina viene portato a un nuovo livello. 

www.rademaker.com