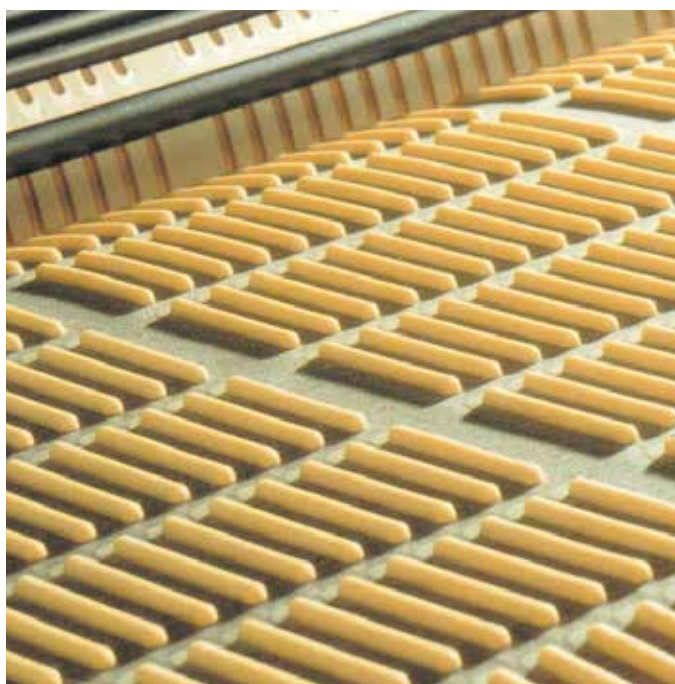
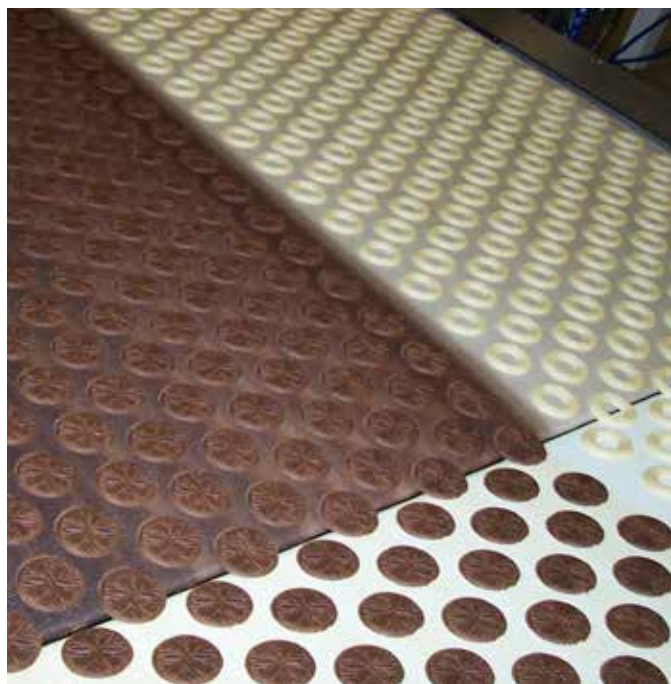
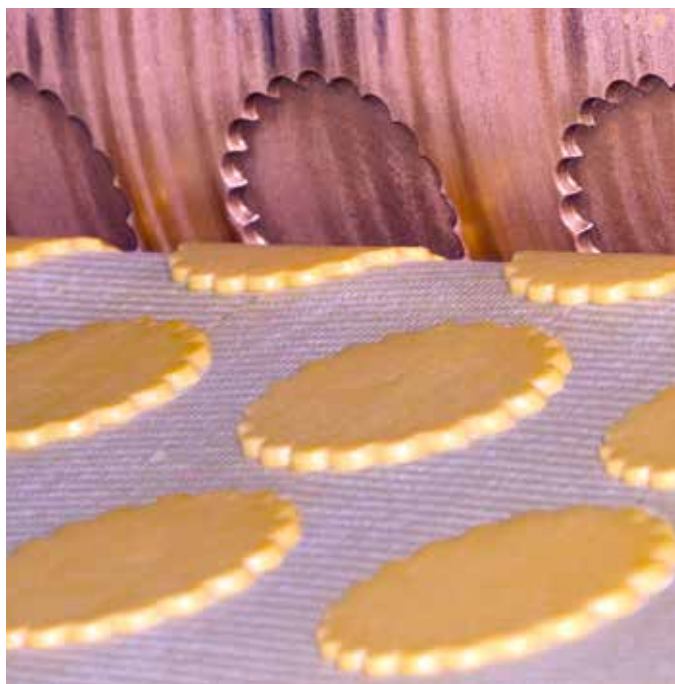


AmDough

Taśmy tkane bezkońcowo do ciastkarni



Dowiedz się więcej o naszych innowacjach

Ammeraal Beltech zna branżę przemysłu piekarniczego. Po założeniu firmy w 1950 roku, pierwsza wyprodukowana taśma to była bezkońcowa tkana taśma piekarnicza. Od tamtej pory zdobywamy doświadczenie i poszerzamy wiedzę, aby mogli na tym skorzystać nasi klienci.

Ammeraal Beltech to jeden z głównych dostawców dla branży spożywczej, a w szczególności dla ciastkarni.

W branży ciastkarskiej wymagane są taśmy do ciasta o wysokiej wydajności i dużej trwałości. Ammeraal Beltech jest niezawodnym dostawcą obydwu typów.

Podstawowym wymogiem w ciastkarniach jest, aby ciasto nie przyklejało się do taśmy transportującej lub procesowej. Dwie metody formowania ciasta stanowią tutaj jednak wyjątek:

- Formierka obrotowa
- Przecinak obrotowy

Produkcja piekarnicza

Proces ekstrakcji



Ciasto jest wciskane w bęben formierki obrotowej, który formuje kształt ciastka.

- Taśma jest ściskana między bębnami formującymi a ściskającymi.
- Następnie taśma powoduje oddawanie, tworząc w tym samym czasie efekt zasysania.
- Wilgoć i tłuszcz z ciasta są pochłaniane przez taśmę i sformowane ciasto przykleja się do taśmy.
- Sformowane ciasto przemieszcza się na taśmie i jest wyciągane z bębna formierskiego.

Proces cięcia



Przecinak (lub nóż) obrotowy wycina kształt ciastka w warstwie ciasta.

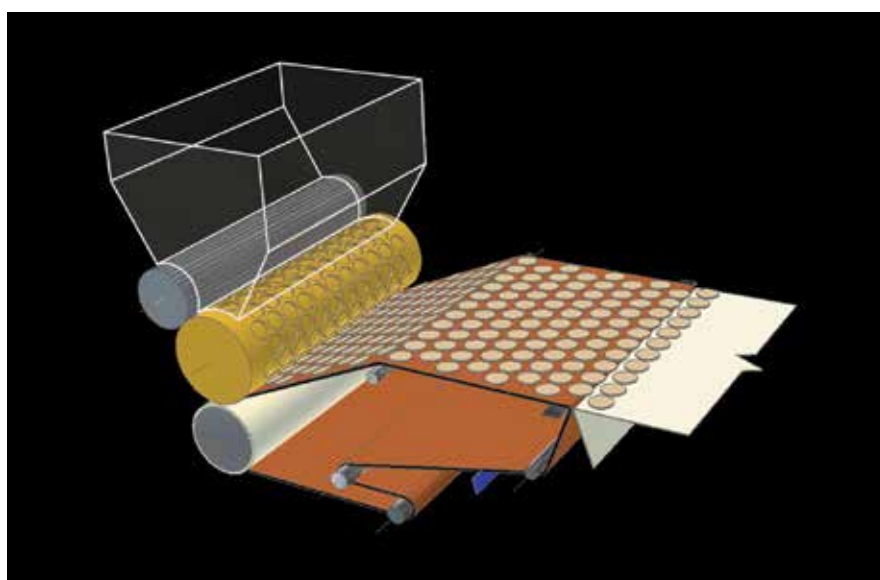
- Warstwa ciasta jest transportowana na taśmie.
- Kiedy ciasto przechodzi przez wał wycinający, forma ciastka jest wycinana i dociskana do taśmy.
- Surowe ciasto pozostałe wokół ciasteczek jest prowadzone na oddzielny pas przenośnika skrawków do ponownego wykorzystania.
- Formy ciastek są następnie przenoszone do taśmy doprowadzającej do pieca.

Proces uwalniania



Po zakończeniu obydwu procesów taśma przesuwana się przez krawędź noska.

- Wilgoć i tłuszcz są oddawane na wierzch taśmy, tworząc powłokę.
- Ten efekt, w połączeniu z ostrym przewijaniem i rozciągnięciem taśmy na krawędzi noska, powoduje uwolnienie delikatnego ciasta od powierzchni taśmy, umożliwiając doprowadzenie do pieca.



Schemat formierki obrotowej



Ammeraal Beltech,
członek Europejskiego
Stowarzyszenia Inżynierów
Konstruktorów

Jak wybrać taśmy tkane bezkońcowo AmDough

Charakterystyka ekstrakcji i uwalniania jest określona przez trzy główne czynniki:

1. Zdolność absorpcyjna

Jest wyznaczana przez zawartość i kombinację następujących materiałów: bawełna, len, poliamid i poliester. Bawełna i len mogą pochłaniać od 20 do 25% wilgoci, poliamid 4%, a poliester 0,4%.

Taśma o największej zdolności absorpcyjnej to AmDough 100.

Maksymalna zdolność ekstrakcji z bębna formierki wymaga wysokiego współczynnika absorpcji, natomiast najlepsze charakterystyki odbierania z krawędzi noska wymagają niewielkiego współczynnika absorpcji. Oznacza to, że do uzyskania dobrej ekstrakcji i współczynnika odbierania potrzebna jest idealna równowaga. Jeśli na tej samej linii przetwarzane są różne typy ciasta, można zastosować jeden z dwóch typów uniwersalnej taśmy AmDough.

2. Wzorec splotu

Wzorec i ilość powietrza między ciastem a taśmą wpływają na odbieranie ciasta. Tkanina płaska i o splotie ukośnym ma bardziej otwartą powierzchnię niż tkanina o splotie jodełki. Typ stosowanego splotu zależy od składu i kształtu ciasta.

3. Grubość taśmy

Cieńsza taśma może poruszać się na najmniejszej krawędzi noska i bardzo dokładnie odwzorowywać kształt, pozwalając na dobre odbieranie najcieńszych produktów.



Tkanina o splotie jodełki (GK)
Równomiernie rozmieszczone kieszenie powietrzne



Splot ukośny (K)
Rowki powietrzne o profilu „rybia ość”



Tkanina płaska (P)
Poprzeczne rowki powietrzne

Standardowy zakres produktów

Typ taśmy	Materiał	Splot	Grubość taśmy	Średnica noska krawędź < 135°	Kod artykułu	
AmDough 100	bawełna	splot jodełki	2,8 mm	5 mm	GK 1283B	
AmDough 90	bawełna	splot jodełki	2,4 mm	4 mm	GK 0983B	
AmDough 80	bawełna / poliamid	splot jodełki	2,4 mm	4 mm	GK 8484BP	
AmDough 70	bawełna	płaski	2,0 mm	3 mm	P 1284B	
AmDough 60	bawełna / poliamid	splot jodełki	2,4 mm	4 mm	GK 0983BP	typ uniwersalny
AmDough 50	bawełna / poliamid	płaski	1,8 mm	3 mm	P 8484BP	typ uniwersalny
AmDough 40	bawełna / poliamid	płaski	2,0 mm	3 mm	P 1284BP	
AmDough 20	bawełna / poliester	płaski	2,0 mm	3 mm	P 4060BE	

Między wskaźnikami absorpcji AmDough zachodzi proporcja liniowa:

Ciężkie ciasto • mokre • wysoki stopień wilgoci • taśma AmDough z wyższym współczynnikiem absorpcji
Lekkie ciasto • suche • niski stopień wilgoci • taśma AmDough z niższym współczynnikiem absorpcji

Strona wierzchnia: zawsze bez powłoki

Strona spodnia: Przezroczysta impregnacja PUR do zastosowania w przemyśle spożywczym, zapewniająca stabilność, lepszą odporność na zużycie i dłuższą żywotność taśmy

Krawędzie taśmy: wzmacniane krawędzie poliamidowe

Wymiary: długość do 100 m, szerokość do 3400 mm

Typy o splotie jodełki (GK) są dostępne również w wersjach jako splot ukośny (K).

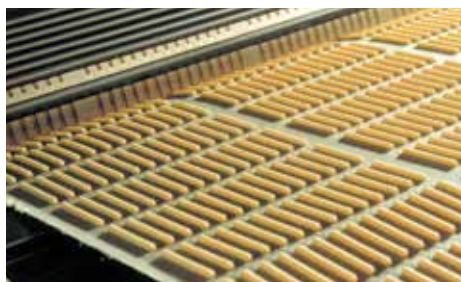
Dlaczego wybrać taśmę tkaną bezkońcowo AmDough?

- **Mniej problemów z produkcją, większa skuteczność i dłuższa żywotność**



Taśmy AmDough są produkowane według standardów wysokiej jakości. Strona spodnia jest impregnowana za pomocą odpornego na zużycie PU, aby zachować wymiary taśmy i zapobiec kurczeniu się. Włókna są stosowane w celu zwiększenia odporności na zużycie, a poliamid jako wzmocnienie krawędzi. Silne włókna lniane w wątku tkaniny zapewniają stabilność poprzeczną. W efekcie wydłużona żywotność taśmy i stała zdolność absorpcji powodują, że taśmy AmDough tkane bezkońcowo są bardzo wydajne w stosunku do kosztów.

- **Stać jakość produktu**



Taśmy AmDough mają właściwości ciągłej ekstrakcji i oddawania. Powstawanie resztek ciastek jest ograniczone do minimum, ponieważ do uzyskania optymalnego rozformowania wymagany jest mały docisk bębna. Taka charakterystyka zapewnia płynne przenoszenie ciastek bez przerw lub deformacji formowanego ciasta.

- **Bezproblemowe przetwarzanie ciasta**



Główna korzyść taśm tkanych bezkońcowo AmDough to brak łączeń i szwów, co zapewnia stałą absorpcję i sprawne przenoszenie produktu. Skrobaki łatwo usuwają resztki ciasta bez uszkodzania taśmy.

- **Optymalne rozwiązanie dla każdego typu ciasta**



Taśmy tkane bezkońcowo AmDough są przeznaczone do wszystkich typów ciastek opartych na cieście. Ich elementy są bezpieczne i nie przenoszą koloru, smaku ani zapachu na wyroby ciastkarskie. Brak włókien antystatycznych oznacza, że taśmy można wykorzystywać w połączeniu z wykrywaczami metalu.

Kontakty lokalne

...oraz 150 innych punktów serwisowych
na ammeraalbeltech.com

Australia

T +61 3 8780 6000
info-au@ammeraalbeltech.com

Austria

T +43 171728 133
info-de@ammeraalbeltech.com

Belgia

T +32 2 466 03 00
info-be@ammeraalbeltech.com

Chile

T +56 2 233 12900
info-cl@ammeraalbeltech.com

Chiny

T +86 512 8287 2709
info-cn@ammeraalbeltech.com

Czechy

T +420 567 117 211
info-cz@ammeraalbeltech.com

Dania

T + 45 7572 3100
info-dk@ammeraalbeltech.com

Finlandia

T +358 207 911 400
info-fi@ammeraalbeltech.com

Francja

T +33 3 20 90 36 00
info-fr@ammeraalbeltech.com

Hiszpania

T +34 93 718 3054
info-es@ammeraalbeltech.com

Holandia

T +31 72 57 51212
info-nl@ammeraalbeltech.com

Indie

T +91 44 265 34 244
info-in@ammeraalbeltech.com

Izrael

T +972 4 6371485
info-il@ammeraalbeltech.com

Japonia

T +81 52 433 7400
info-jp@ammeraalbeltech.com

Kanada

T +1 905 890 1311
info-ca@ammeraalbeltech.com

Korea Południowa

T +82 31 448 3613-7
info-kr@ammeraalbeltech.com

Luksemburg

T +352 26 48 38 56
info-lu@ammeraalbeltech.com

Meksyk

T +52 55 5341 8131
info-mx@ammeraalbeltech.com

Malezja

T +60 3 806 188 49
info-my@ammeraalbeltech.com

Niemcy

T +49 4152 937-0
info-de@ammeraalbeltech.com

Polska

T +48 32 44 77 179
info-pl@ammeraalbeltech.com

Portugalia

T +351 22 947 94 40
info-pt@ammeraalbeltech.com

Singapur

T +65 62739767
info-sg@ammeraalbeltech.com

Słowacja

T +421 2 55648541-2
info-sk@ammeraalbeltech.com

Stany Zjednoczone

T +1 847 673 6720
info-us@ammeraalbeltech.com

Szwajcaria

T +41 55 2253 535
info-ch@ammeraalbeltech.com

Szwecja

T +46 44 780 3010
info-se@ammeraalbeltech.com

Tajlandia

T +66 2 902 2604-13
info-th@ammeraalbeltech.com

Turcja

T +90 232 877 0700
info-tr@ammeraalbeltech.com

Węgry

T +36 30 311 6099
info-hu@ammeraalbeltech.com

Wielka Brytania

T +44 1992 500550
info-uk@ammeraalbeltech.com

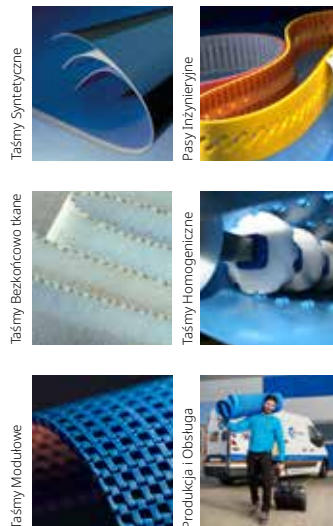
Wietnam

T +84 8 376 562 05
info-vn@ammeraalbeltech.com

Włochy

T +39 051 660 60 06
info-it@ammeraalbeltech.com

**Porady ekspertów, rozwiązania
wysokiej jakości oraz lokalny serwis
odpowiadający na wszystkie Państwa
potrzeby w zakresie taśm i pasów**



Ogólne Informacje Kontaktowe:

Ammeraal Beltech
P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212
info@ammeraalbeltech.com

ammera.com