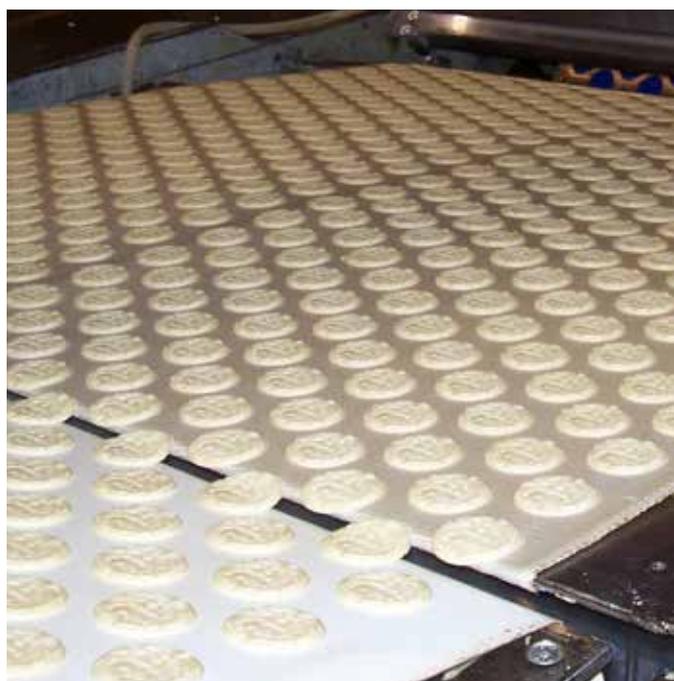
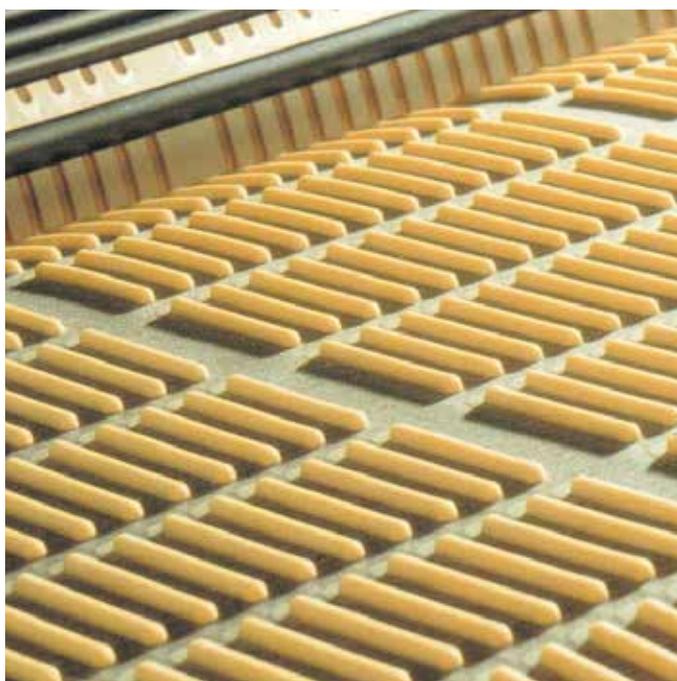
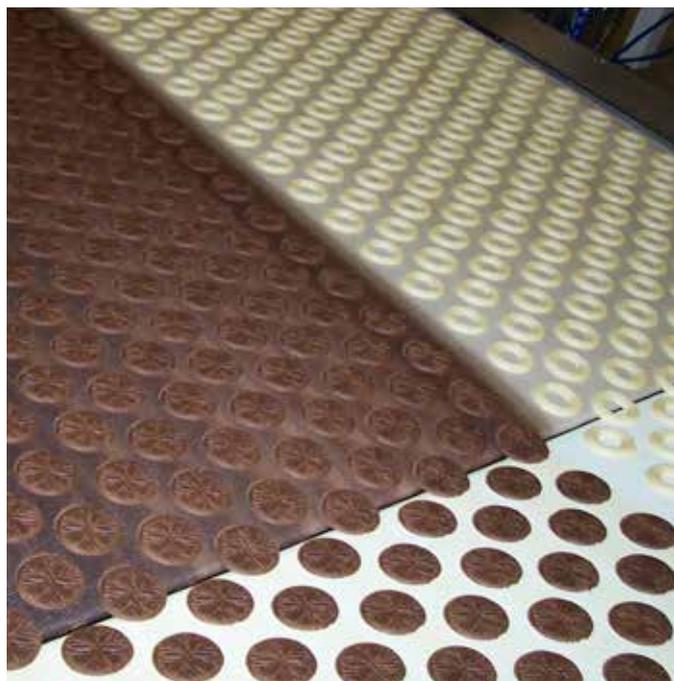
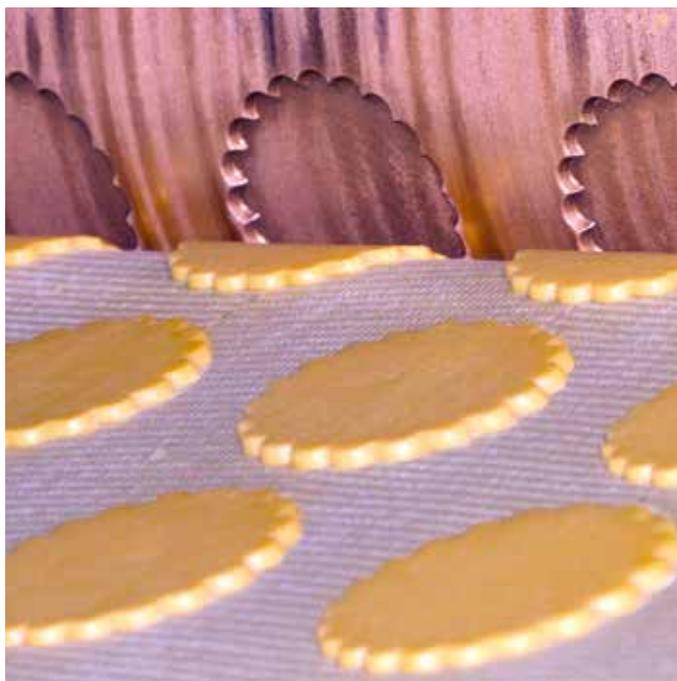


AmDough

Nastri senza giunzione per la produzione di biscotti



Per saperne di più sulle nostre innovazioni

Ammeraal Beltech conosce l'industria della panificazione. L'Azienda è stata fondata nel 1950, il primo nastro prodotto era un manicotto in tessuto per l'industria della panificazione. Da allora, abbiamo raccolto esperienze ed espanso la nostra conoscenza a beneficio dei nostri clienti.

Ammeraal Beltech è uno dei principali fornitori per l'industria alimentare ed in particolare per il settore biscotti.

L'industria dei biscotti richiede nastri per la movimentazione dell'impasto con elevate prestazioni e di lunga durata. Ammeraal Beltech è un fornitore affidabile per entrambe queste esigenze.

Una richiesta base dell'industria della panificazione è che l'impasto non deve attaccarsi al nastro trasportatore o di processo. La rilavorazione dell'impasto è una eccezione:

- Rotativa di stampa
- Rotostampa

Processi per i prodotti da forno

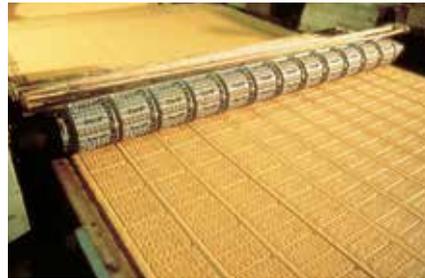
Processo di estrazione



L'impasto è premuto nelle cavità del tamburo rotante che crea la forma dei biscotti.

- Il nastro viene premuto tra il tamburo rotante e quello di pressione.
- Successivamente il nastro lo rilascia creando un effetto di depressione.
- L'umidità e il grasso dall'impasto vengono assorbiti dal tessuto in modo che l'impasto modellato si attacchi al nastro.
- L'impasto formato poi viaggia con il nastro e viene estratto dal tamburo rotante di formazione.

Processo di taglio



Una rotostampa taglia la forma del biscotto nello strato di pasta.

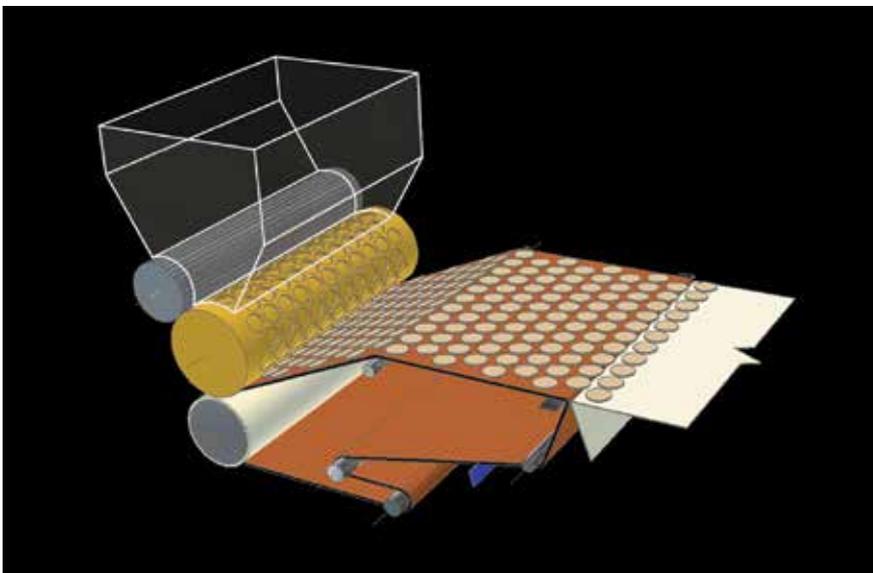
- Lo strato di pasta è trasportato sopra il nastro.
- Quando la pasta passa sotto il tamburo di taglio, la forma del biscotto viene tagliata e premuta sul nastro.
- I ritagli d'impasto che rimangono intorno ai biscotti vengono guidati su un nastro e separati per il loro riutilizzo.
- I biscotti sagomati vengono poi trasferiti al nastro di alimentazione forno.

Processo di rilascio



Alla fine di entrambi i processi, il nastro gira su una penna.

- Umidità e grassi sono costretti a migrare sulla superficie esterna del nastro, formando così una pellicola.
- Questo effetto, combinato con la flessione e lo stiramento del nastro sulla penna, rilascia l'impasto fragile del biscotto dalla superficie del nastro in modo che possa continuare verso il forno.



Schema di una rotativa di stampa



Ammeraal Beltech è membro del Gruppo Europeo di Ingegneria e Design Igienico

Come selezionare i nastri a manicotto AmDough

Le caratteristiche di estrazione e il rilascio sono determinate da tre fattori principali:

1. Capacità di assorbimento

Questa dipende dalla quantità e dalla combinazione dei seguenti materiali: cotone, lino, poliammide e poliestere. Il cotone ed il lino possono assorbire dal 20 al 25% di umidità, la poliammide il 4% ed il poliestere lo 0,4%.

Il nastro con la più alta capacità di assorbimento è l' AmDough 100.

La massima estrazione dal tamburo di formazione impasto richiede un elevato fattore di assorbimento, mentre le migliori caratteristiche di rilascio sull'estremità del trasferimento a penna si hanno con un basso fattore di assorbimento. Ciò significa che è necessario un equilibrio ideale per raggiungere sia una buona estrazione che un buon rilascio. Quando diversi tipi di impasto vengono lavorati sulla stessa linea, uno dei due tipi universali di AmDough può essere utilizzato.

2. Tipo di tessitura

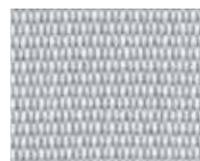
Il tipo di tessitura e la quantità di aria tra impasto e nastro influenzano il rilascio dell'impasto stesso. Una tessitura semplice e quella tipo saia (diagonale) hanno una superficie più aperta di una tessitura diagonale rotta (saia spezzata). Il tipo di tessuto da impiegare dipende dalla composizione e dalla forma dell'impasto.



Tessitura diagonale rotta GK
Sacche d'aria equidistanti



Tessitura diagonale K
Scanalature dell'aria a spina di pesce



Tessitura piana P
Scanalature d'aria laterali

3. Spessore del nastro

Un nastro più sottile può girare sulla penna più piccola e seguire la sua forma aderendo per permettere un buon rilascio dei prodotti più piccoli.

Gamma di prodotti standard

Tipo di nastro	Materiale	Tessitura	Spessore del nastro	Diametro della penna Avvolgimento < 135°	Codice dell'articolo	
AmDough 100	cotone	tessitura diagonale rotta	2,8 mm	5 mm	GK 1283B	
AmDough 90	cotone	tessitura diagonale rotta	2,4 mm	4 mm	GK 0983B	
AmDough 80	cotone / poliammide	tessitura diagonale rotta	2,4 mm	4 mm	GK 8484BP	
AmDough 70	cotone	piana	2,0 mm	3 mm	P 1284B	
AmDough 60	cotone / poliammide	tessitura diagonale rotta	2,4 mm	4 mm	GK 0983BP	tipo universale
AmDough 50	cotone / poliammide	piana	1,8 mm	3 mm	P 8484BP	tipo universale
AmDough 40	cotone / poliammide	piana	2,0 mm	3 mm	P 1284BP	
AmDough 20	cotone / poliestere	piana	2,0 mm	3 mm	P 4060BE	

C'è un rapporto lineare tra i valori di assorbimento di AmDough:

Impasto pesante • bagnato • elevato grado di umidità • Nastro AmDough con maggiore fattore di assorbimento
Impasto leggero • asciutto • basso grado di umidità • Nastro AmDough con minore fattore di assorbimento

Lato superiore: sempre grezzo

Lato inferiore: Impregnazione trasparente in PUR food grade per la stabilità, la migliore resistenza all'usura e la durata più lunga

Bordi del nastro: cimose rinforzate in poliammide

Dimensioni: Lunghezza fino a 100 m, larghezza fino a 3400 mm

I manicotti con tessitura diagonale rotta (GK) sono disponibili anche con tessitura diagonale (K).

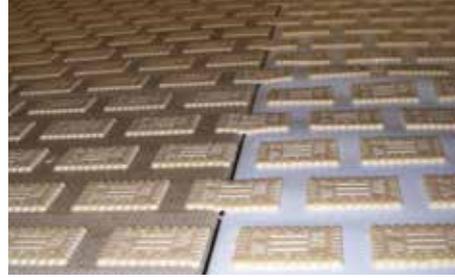
Perché scegliere un nastro a manicotto AmDough?

- **Meno problemi, una migliore resa e una durata maggiore**



I nastri AmDough sono prodotti con elevati standard qualitativi. Il lato inferiore è impregnato con PU resistente all'usura per mantenere la forma del nastro e per evitarne il restringimento. Filati ritorti vengono utilizzati per aumentare la resistenza all'usura, e poliammide per rafforzare le cimose. Filati resistenti di lino nella trama garantiscono la stabilità laterale. Come risultato, la loro vita operativa e la loro capacità di assorbimento continuo rendono i nastri a manicotto AmDough molto convenienti.

- **Lavorazione dell'impasto senza problemi**



Il vantaggio principale dei nastri a manicotto AmDough è l'assenza di una giunzione o cucitura, in modo da garantire l'assorbimento continuo e il trasferimento uniforme del prodotto. Dei raschiatori possono facilmente rimuovere la pasta residua senza danneggiare il nastro.

- **Costante qualità del prodotto**



I nastri AmDough hanno importanti caratteristiche di estrazione e di rilascio. Le code dei biscotti sono limitate al minimo perché è necessaria una bassa pressione del tamburo per ottenere la formazione ottimale. Queste caratteristiche garantiscono un agevole trasferimento dei biscotti senza alcuna interruzione o deformazione dell'impasto sagomato.

- **La soluzione ottimale per ogni tipo di impasto**



I nastri AmDough sono adatti per tutti i tipi di impasto per biscotto. I loro componenti sono sicuri e non trasferiscono alcun colore, sapore né odore ai prodotti. L'assenza di fibre antistatiche significa che i nastri possono essere utilizzati in combinazione con metal detector.

Contatti

... e altri 150 contatti per ricevere assistenza
su ammeraalbeltech.com

Australia

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

Austria

T +43 1 71728 133
info-de@ammeraalbeltech.com

Belgio

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

Canada

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

Cile

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

Cina

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

Corea del Sud

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

Danimarca

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

Finlandia

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

Francia

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

Germania

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

India

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

Israele

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

Italia

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

Japan

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

Lussemburgo

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

Malesia

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

Messico

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

Paesi Bassi

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

Polonia

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

Portogallo

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

Regno Unito

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

Repubblica Ceca

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

Singapore

T +65 62739767
info-sg@ammeraalbeltech.com

Slovacchia

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

Spagna

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

Stati Uniti

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

Svezia

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

Svizzera

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

Tailandia

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

Turchia

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

Ungheria

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

Vietnam

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

**Competenza professionale, soluzioni
di qualità e assistenza locale per
soddisfare tutte le vostre esigenze
riguardanti i nastri trasportatori**



Nastri Sintetici

Nastri a Progetto

Nastri a Manicotto

Nastri Omogenei

Nastri Modulari

Fabbricazione e Assistenza

Informazioni Generali di Contatto:

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

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

amma.com