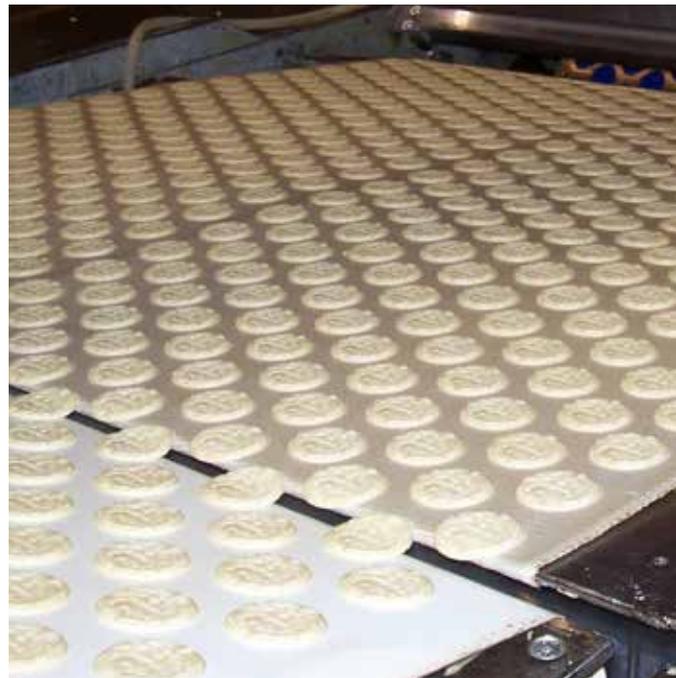
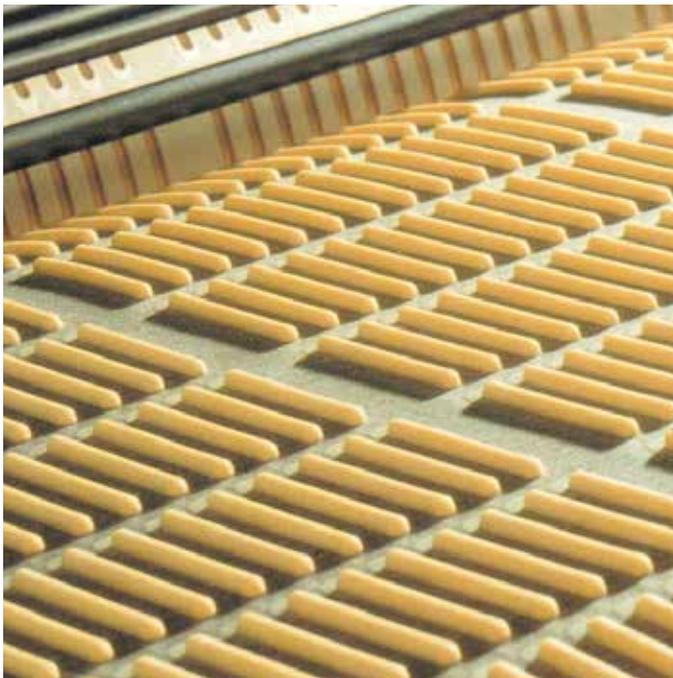
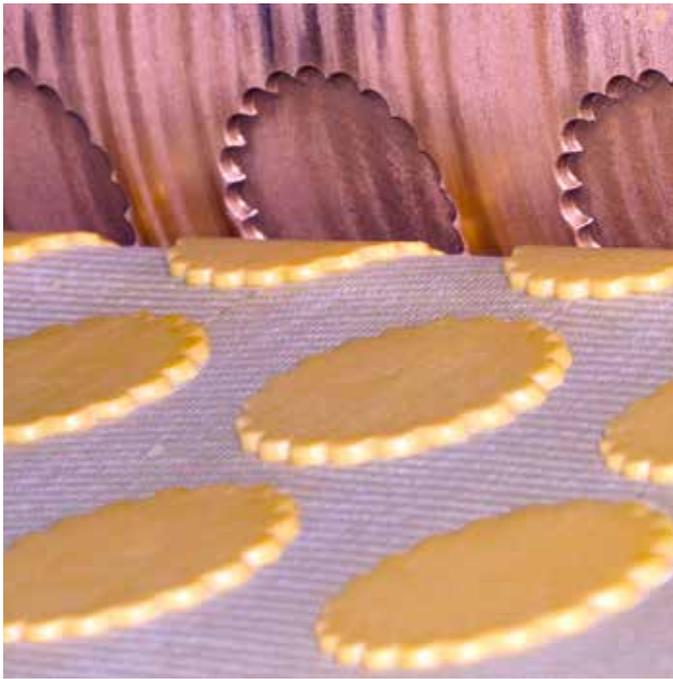


AmDough

Endlos gewebte Bänder für Feinbackwaren



Erfahren Sie mehr über unsere Innovationen



Ammeraal Beltech hat sich durch jahrelange Erfahrung in der Backwarenindustrie einen Namen gemacht. Im Jahr 1950 wurde das erste endlose Gewebeband speziell für die Backwarenindustrie hergestellt. Seit dieser Zeit konnten die umfangreichen Erfahrungen zur kontinuierlichen Produktweiterentwicklung genutzt werden.

Ammeraal Beltech beliefert die gesamte Lebensmittelindustrie. Ein Schwerpunkt sind Produkte speziell für Feinbackwarenhersteller. Im innerbetrieblichen Teigtransport haben sich dort die Transportbänder von Ammeraal Beltech durch Ihre Leistungsfähigkeit und lange Lebensdauer bewährt.

Grundsätzlich besteht die Hauptanforderung an ein Förderband in der Backwarenindustrie darin, dass der Teig nicht an der Anlage oder dem Prozessband haften bleibt; eine Ausnahme bilden die beiden Verfahren des Teigformens für Feinbackwaren mittels rotierenden Ausform- und Ausstechmaschinen.

Backwaren-Produktion

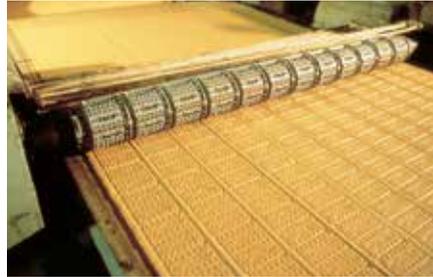
Auszugsvorgang



Bei Ausformtrommeln wird Teig in die Formen gedrückt, so dass Gebäckformen entstehen.

- Das Band wird zwischen Ausform-trommel und Drucktrommel gepresst.
- Im Zuge dieses Prozesses wird das Band entspannt, wobei die Saug-wirkung entsteht.
- Fett und Feuchtigkeit aus dem Teig werden durch das Band angesaugt. Dadurch haftet der Teig am Band.
- Der Teig wird so mit dem Band mitgenommen und aus der Ausformtrommel gesaugt.

Ausstechvorgang



Ein rotierendes Ausstechwerkzeug schneidet die Gebäckform in die Teigschicht.

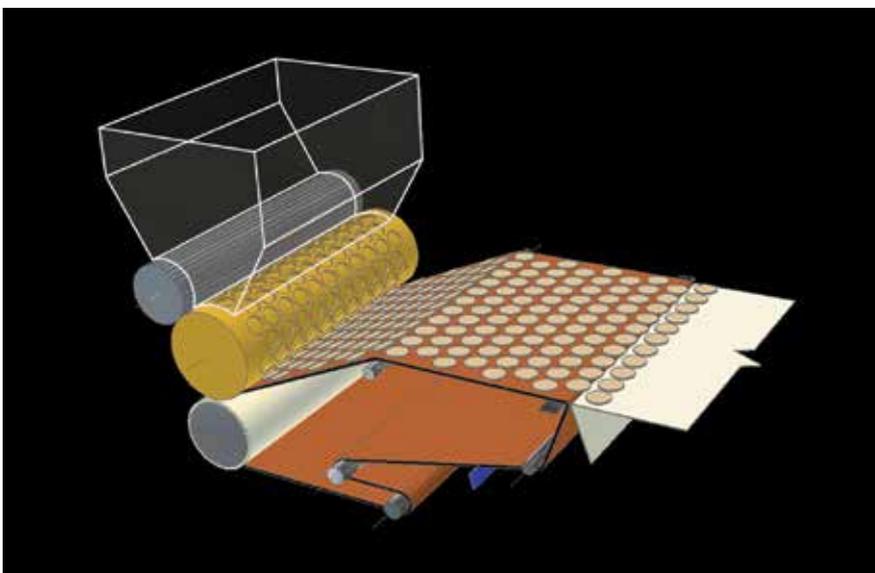
- Die Teigschicht wird mit dem Band transportiert und auf dieses gedrückt.
- Beim Passieren der Ausstechtrommel wird die Gebäckform ausgeschnitten und auf das Band gepresst.
- Die Teigreste, die beim Ausstechen der Gebäckform anfallen, werden zur Wiederverwendung auf ein getrenntes Verschnitt-Band weitergeleitet.
- Die Gebäckrohlinge werden zum Backofen-Beschickungsband befördert.

Ablösevorgang



An den Austrittsseiten beider Maschinen läuft das Förderband über eine Messerkante.

- Feuchtigkeit und Fett treten unter Druck an der Oberfläche des Förderbandes aus und bilden dort einen Film.
- Dieser Vorgang bewirkt zusammen mit dem starken Biegen und Strecken des Förderbandes an der Messerkantenübergabe, dass sich der empfindliche Gebäckteig von der Oberfläche des Förderbandes löst und zum Backofen transportiert werden kann.



Rotierende Ausformmaschine in schematischer Darstellung



Ammeraal Beltech ist Mitglied der European Hygienic Engineering & Design Group

Auswahl des AmDough-Endlosgewebendes

Die Abförder- und Ablösemerkmale sind durch drei Hauptfaktoren gekennzeichnet:

1. Absorptionsvermögen

Das Absorptionsvermögen hängt von der stofflichen Zusammensetzung und der Kombination der Gewebematerialien ab: Baumwolle, Flachsfasern, Polyamid und Polyester. Baumwolle und Flachsfasern können 20-25 % Flüssigkeit absorbieren, Polyamid 4 % und Polyester 0,4 %. Das Band mit dem höchsten Absorptionsvermögen ist das AmDough 100.

Ein gutes Auslösen aus der Ausformtrommel erfordert einen hohen Absorptionsgrad des Bandes, jedoch wird das beste Auslösevermögen im Messerkanten-übergang durch ein Band mit geringem Absorptionsgrad erzielt. Um sowohl ein gutes Auslösen als auch eine gute Abförderung zu erzielen, muss also ein Mittelweg gefunden werden. Sollen auf der gleichen Fertigungsstrecke verschiedene Teigarten verarbeitet werden, kann ein AmDough-Universaltyp eingesetzt werden.

2. Gewebebindung

Die Bindungsart und Luftmenge zwischen Teig und Band üben Einfluss auf die Teigablösung aus. Die Oberfläche von Geweben mit Leinwandbindung und Körperbindung ist stärker durchbrochen als die von Geweben mit gebrochenem Körper. Die anzuwendende Webart richtet sich nach Zusammensetzung und Eigenschaften des Teiges.

3. Dicke des Förderbandes

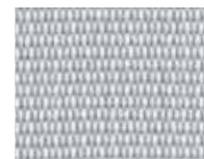
Ein dünnes Band kann über eine sehr kleine Messerkante laufen und deren Form gestalttreu folgen, so dass sich selbst dünne Erzeugnisse gut lösen.



Gebrochene Körperbindung GK
Gleichmäßig verteilte Lufttaschen



Körperbindung K
Luftschlitze in Fischgrätform



Leinwandbindung P
Seitliche Luftschlitze

Standard Produktprogramm

Bandtyp	Material	Webart	Banddicke	Ø Messerkante (<135 °)	Erzeugniscode	
AmDough 100	Baumwolle	gebrochener Körper*	2,8 mm	5 mm	GK 1283B	
AmDough 90	Baumwolle	gebrochener Körper*	2,4 mm	4 mm	GK 0983B	
AmDough 80	Baumwolle/Polyamid	gebrochener Körper*	2,4 mm	4 mm	GK 8484BP	
AmDough 70	Baumwolle	Leinwandbindung	2,0 mm	3 mm	P 1284B	
AmDough 60	Baumwolle/Polyamid	gebrochener Körper*	2,4 mm	4 mm	GK 0983BP	Universaltyp
AmDough 50	Baumwolle/Polyamid	Leinwandbindung	1,8 mm	3 mm	P 8484BP	Universaltyp
AmDough 40	Baumwolle/Polyamid	Leinwandbindung	2,0 mm	3 mm	P 1284BP	
AmDough 20	Baumwolle/Polyester	Leinwandbindung	2,0 mm	3 mm	P 4060BE	

Die AmDough-Nummern (Absorptionskoeffizienten) stehen in linearer Beziehung zueinander:

Schwerer Teig • nass • hoher Feuchtegrad • AmDough-Band mit größerem Absorptionskoeffizienten
Leichter Teig • trocken • niedriger Feuchtegrad • AmDough-Band mit kleinerem Absorptionskoeffizienten

Oberseite: Immer unbeschichtet

Unterseite: Zur Stabilisierung, Verbesserung der Verschleißfestigkeit und Verlängerung der Lebensdauer mit transparenter lebensmitteltauglicher PUR-Imprägnierung behandelt

Bandkanten: Gewebte Kanten mit Polyamid verstärkt

Abmessungen: Länge bis 100 m, Breite bis 3400 mm

* Die Bandtypen mit gebrochenem Körper (GK) sind auch in der Köperausführung (K) lieferbar.

Vorteile des endlos gewebten AmDough-Bandes

- **Geringere Ausfallzeiten, gutes Kosten-Nutzen-Verhältnis**



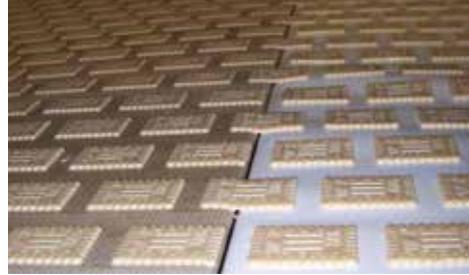
Die endlos gewebten AmDough-Bänder werden nach hohen Gütevorschriften hergestellt. Die Unterseite ist imprägniert, um das Band formstabil zu halten und um zu verhindern, dass es schrumpft. Für die Erhöhung der Verschleißfestigkeit wird Kordelzwirn verwendet und die Webkanten werden polyamidverstärkt. Zur seitlichen Stabilisierung wird für die Schussfäden festes Flachsgarn verwendet. Aufgrund ihrer längeren Lebensdauer und optimalen Funktionalität sind die AmDough-Endlosgewebebänder zudem kostengünstig.

- **Gleichbleibende Qualität für Ihre Erzeugnisse**



Die AmDough-Förderbänder weisen konstante Ausform- und Ablöseigenschaften auf. Am Gebäck bleiben keine Reste hängen, da der Druck, den die Ausformtrommel auf das Förderband ausübt, gering ist. Diese Merkmale sichern einen kontinuierlichen und problemlosen Teigtransport, ohne dass die Form der Teiglinge beeinträchtigt wird.

- **Problemlose Teigverarbeitung**



Der Hauptvorteil des Einsatzes von endlos gewebten AmDough-Bändern besteht darin, dass es auf der gesamten Bandlänge in der Gewebestruktur keine Schwachstellen und Abweichungen gibt, da Nähte und Verbindungsstellen fehlen. Daher verursachen weder Abstreifer noch kleine Messerkanten Probleme.

- **Die optimale Lösung für jede Teigart**



Die endlos gewebten AmDough-Bänder eignen sich für alle Arten von Feinbackwarenteige. Alle Komponenten sind sicher und übertragen keine Farbe, keinen Geschmack und keinen Geruch auf das Gebäck. Da keine antistatischen Fasern verwendet werden, können die Förderbänder auch in Metalldetektoren eingesetzt werden.

Ihr Kontakt vor Ort

... und 150 Servicekontakte
auf ammeraalbeltech.com

Deutschland

Zentrale Deutschland & Österreich

Ammeraal Beltech GmbH
Mercatorstr. 103
21502 Geesthacht
Deutschland

T +49 4152 937 0
F +49 4152 937 295

Online

info-de@ammeraalbeltech.com
www.ammeraalbeltech.de

Weitere Verkaufsbüros

Einhausen

Robert-Bosch-Str. 20 a
64683 Einhausen
T +49 6251 9603 0
F +49 6251 9603 99

Krefeld

Nauenweg 40
47805 Krefeld
T +49 2151 4415 0
F +49 2151 4415 23

Rheine

Münster Strasse 57A
48431 Rheine
T +49 5971 91437 0
F +49 5971 915475

Österreich

Ammeraal Beltech GmbH
Am Euro Platz 2
1120 Wien
Österreich

T +43 1 71728 133
F +43 1 71728 110

Online

info-de@ammeraalbeltech.com
www.ammeraalbeltech.at

Internationale Hauptverwaltung

Ammeraal Beltech Holding B.V.
P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
Niederlande

T +31 72 575 1212
F +31 72 571 6455

Online

info@ammeraalbeltech.com
www.ammeraalbeltech.com

Schweiz

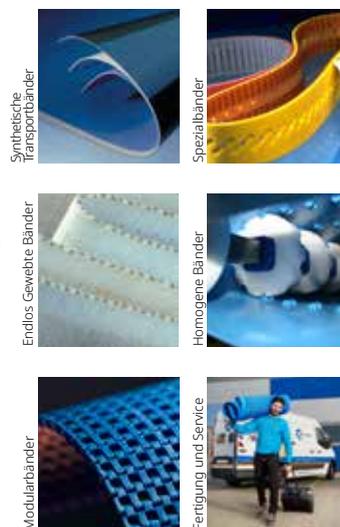
Ammeraal Beltech AG
Buechstr. 37
8645 Jona
Schweiz

T +41 800 111 535 (Gratis)
T +41 55 225 3535
F +41 55 225 3636

Online

info-ch@ammeraalbeltech.com
www.ammeraalbeltech.ch

**Kompetente Beratung, Service
und hochwertige Lösungen
für Ihren gesamten Bandbedarf**



Allgemeine Kontaktinformationen:

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

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

ammera.com

24-Stunden-Service-Hotline
T +49 1803 23 45 23

24-Stunden-Service-Hotline
T +43 699 104 400 90

24-Stunden-Service-Hotline
T +41 55 212 8282

Mit unseren Servicestützpunkten bieten wir Ihnen immer den besten Service in Ihrer Nähe und sind rund um die Uhr für Sie erreichbar!