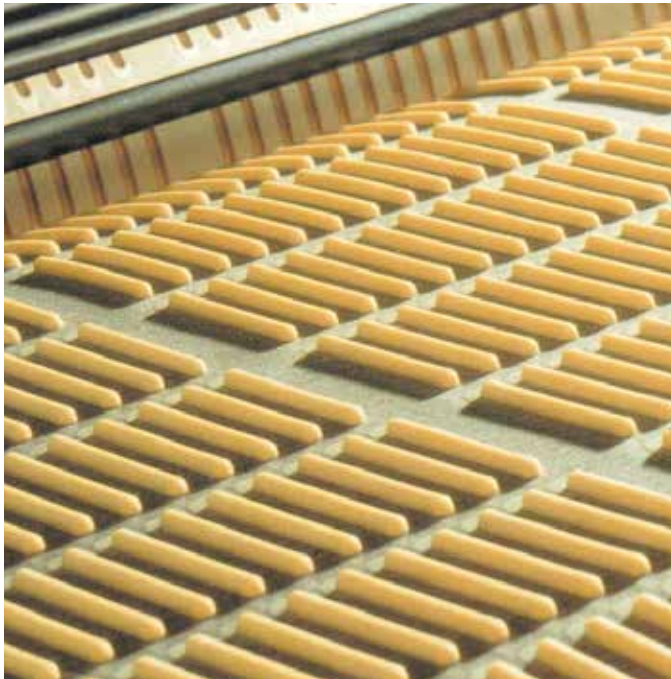
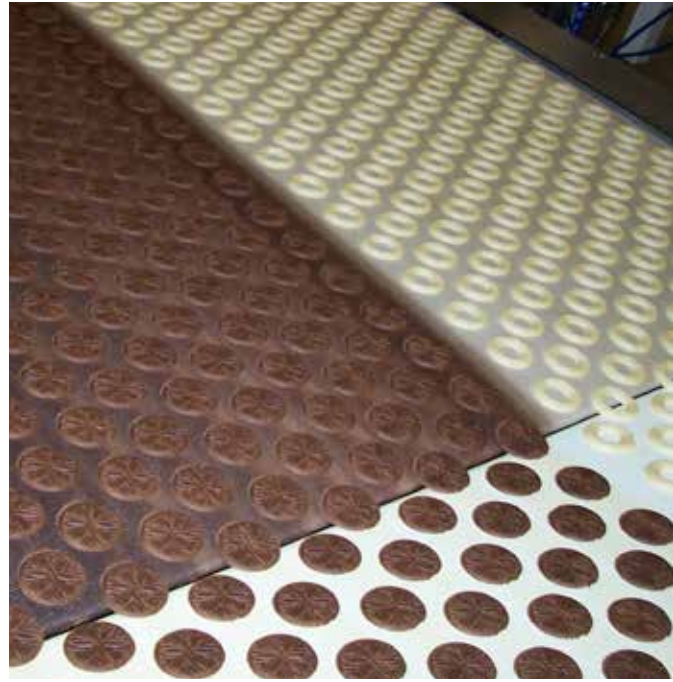
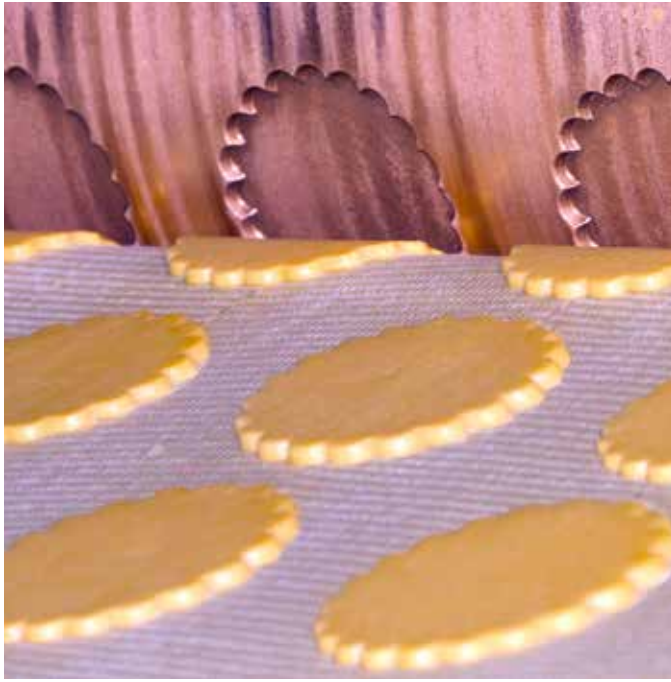


AmDough

Eindloos geweven banden voor biscuit bakkerijen



Over onze innovaties...

Ammeraal Beltech heeft expertise op het gebied van industriële bakkerijen. Bij de start van het bedrijf in 1950 was de eerste geproduceerde band een eindloos geweven bakkerijband. Sinds die tijd hebben wij veel ervaring en kennis opgebouwd waar onze klanten van mee kunnen profiteren.

Ammeraal Beltech is een belangrijke toeleverancier in de levensmiddelenindustrie, waaronder bakkerijen.

Industriële bakkerijen willen ook voor deegverwerking transportbanden die goed functioneren en een lange levensduur hebben. Ammeraal Beltech garandeert beide.

In bakkerijen is de basiseis tijdens het vormen van het product dat deeg niet aan de transportband kleeft, uitgezonderd de twee methodes waarmee biscuitdeeg wordt gevormd:

- Roterende vormwals
- Roterende snijwals

Productie van o.a. biscuit, speculaas, etc.

Uitzuigproces



Deeg wordt in een roterende vormwals geperst, waardoor b.v. biscuits worden gevormd. Dit gebeurt in de roterende vormwals. Werking:

- De band wordt tussen de vormwals en drukwals geperst.
- Direct na de drukwals zet de band weer iets uit waardoor een zuigende werking ontstaat.
- Vocht en vet uit het deeg worden door de band geabsorbeerd, waardoor het gevormde deeg aan de band blijft kleven.
- Hierdoor volgt het deeg de band en wordt uit de vormwals gezogen.

Snijproces



Een roterende snijwals of mes snijdt de productvorm in een laag deeg. Dit gebeurt in de roterende vormwals. Werking:

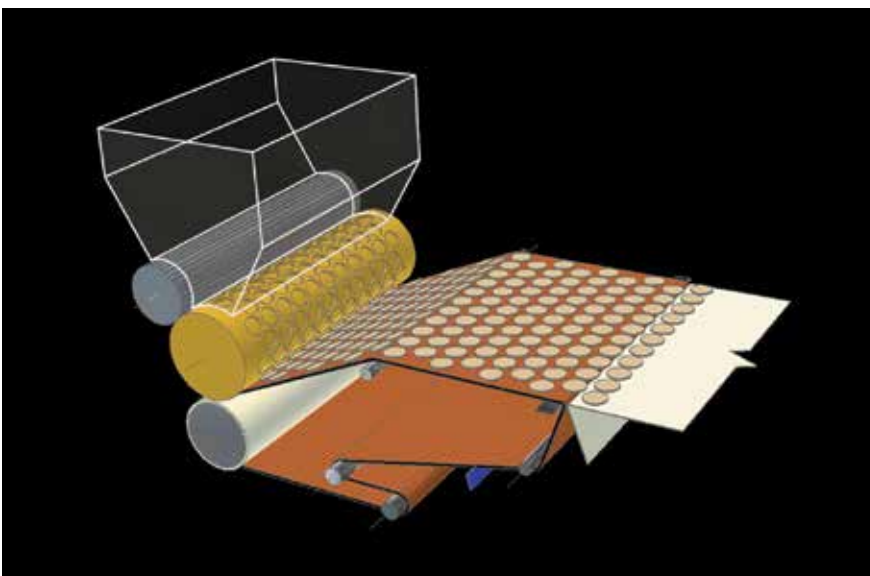
- Een laag deeg wordt over de band getransporteerd.
- Tijdens het passeren van de snijwals wordt de biscuitvorm uitgesneden en op de band geperst.
- Het resterende deeg rond de biscuits wordt hergebruikt via een deeg-afvoerband.
- De gevormde biscuits worden verder getransporteerd richting de oven.

Overnameproces



Aan het einde van de roterende vormwals of snijwals, wordt de toegepaste band over een mesoovergang getrokken. Werking:

- Vocht en vet worden naar het oppervlak van de band geperst, waardoor een film wordt gevormd.
- Dit effect, in combinatie met scherp buigen en strekken van de band over de mesoovergang, maakt dat het kwetsbare biscuitdeeg makkelijk loslaat van het bandoppervlak en kan worden overgenomen door de invoerband naar de oven of de ovenband zelf.



Impressie van een deegvormmachine met roterende vormwals



Ammeraal Beltech
member European
Hygienic Engineering
& Design Group

Selectie van een eindloos geweven AmDough band

De uitzuig- en lossende eigenschappen worden door drie belangrijke factoren bepaald:

1. Absorptievermogen

Deze wordt bepaald door de hoeveelheid en combinatie van materialen: katoen, vlas, polyamide, polyester. Katoen en vlas kunnen 20 tot 25% vocht absorberen, polyamide 4%, polyester 0,4%.

De band met het hoogste absorptievermogen is de AmDough 100.

De beste extractie uit de vormwals vraagt om een hoog absorptievermogen echter, een optimale lossing bij de mesovergang vraagt om een lage absorptiefactor. Dit betekent dat er een balans nodig is om zowel een goede extractie als een goede lossing te krijgen. Wanneer verschillende types deeg op dezelfde lijn worden verwerkt, kan één van de twee universele AmDough bandtypes worden toegepast.

2. Weefpatroon

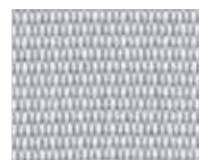
Het patroon en de hoeveelheid lucht tussen deeg en band hebben invloed op het loslaten van het deeg. Een plat en keper weefpatroon hebben een meer open oppervlak dan een gebroken keper weefpatroon. Het toe te passen weefpatroon hangt af van de samenstelling en vorm van de deeg alsook van de diameter van de mesovergang.



Gebroken Keper GK
Gelijk verdeelde
luchtzakjes



Keper K
Luchtgroeven in
visgraat



Plat P
Luchtgroeven in
dwarsrichting

3. Banddikte

Een dünnere band kan over de kleinste mesovergang lopen en de mesvorm nauwgezet volgen voor een goede lossing van de dunste producten.

Standaard assortiment

Bandtype	Materiaal	Weefpatroon	Dikte	Diameter mesovergang (< 135°)	Artikelnummer	
AmDough 100	Katoen	Gebroken Keper	2.8 mm	5 mm	GK 1283B	
AmDough 90	Katoen	Gebroken Keper	2.4 mm	4 mm	GK 0983B	
AmDough 80	Katoen/ polyamide	Gebroken keper	2.4 mm	4 mm	GK 8484BP	
AmDough 70	Katoen	Plat	2.0 mm	3 mm	P 1284B	
AmDough 60	Katoen/ polyamide	Gebroken Keper	2.4 mm	4 mm	GK 0983BP	Universeel type
AmDough 50	Katoen/ polyamide	Plat	1.8 mm	3 mm	P 8484BP	Universeel type
AmDough 40	Katoen/ polyamide	Plat	2.0 mm	3 mm	P 1284BP	
AmDough 20	Katoen/ polyester	Plat	2.0 mm	3 mm	P 4060BE	

De AmDough absorptiegetallen zijn lineair aan elkaar gerelateerd:

Zwaar deeg • vochtig • hoog vochtgehalte • AmDough band met hoog absorptievermogen
Licht deeg • droog • laag vochtgehalte • AmDough band met laag absorptievermogen

Bovenzijde: altijd zonder deklaag

Onderzijde: een transparante PU-impregnatie, speciaal ontwikkeld voor de voedingsmiddelenindustrie, voor stabiliteit, een betere slijtvastheid en een langere levensduur van de band

Bandkanten: zelfkanten versterkt met polyamide (niet voor AmDough 50/80)

Afmetingen: lengtes tot 100 m, breedtes tot 3400 mm

Weefsels in Gebroken Keper(GK) zijn ook verkrijgbaar in Keperuitvoering(K)

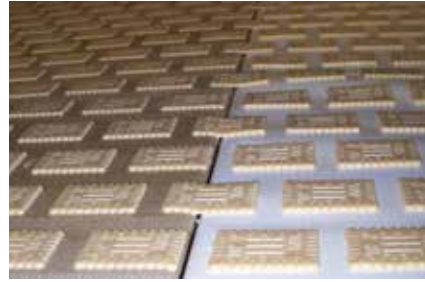
Waarom kiezen voor een eindloos geweven AmDough band?

- **Geén problemen, minder stilstand, meer kostenbesparing**



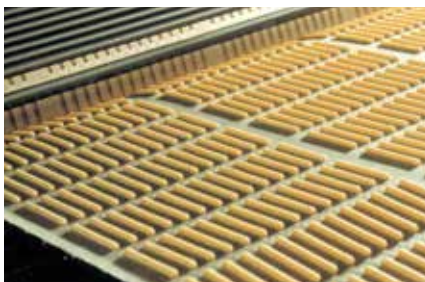
AmDough banden worden volgens strenge kwaliteitseisen geproduceerd. De onderzijde is geïmpregneerd voor extra stabiliteit en om krimp te voorkomen. Voor een betere slijtvastheid wordt er koordgaren gebruikt en zijn de zelfkanten versterkt met polyamide. Voor breedtestabiliteit is de inslag gemaakt van sterk vlasgaren. Door de langere levensduur en de optimale functionaliteit van de eindloos geweven AmDough banden bespaart u kosten!

- **Probleemloze deegverwerking**



Kenmerkend voor de eindloos geweven AmDough banden is natuurlijk het ontbreken van een las. Een las is altijd het zwakste punt van een band. Het ontbreken daarvan is een groot voordeel. Bij toepassing van een schraper beschadigt vaak de las. Zonder las zijn de eigenschappen over de hele band hetzelfde en is het rond van een mesovergang geen enkel probleem (garantie op continue kwaliteit van de koek).

- **Constance kwaliteit van uw producten**



AmDough banden hebben een constante uitzuig- en lossende eigenschap. De biscuits zijn perfect van vorm door de minimaal benodigde druk van de vormwals op de band. Dit zorgt voor een probleemloos deegtransport zonder onderbrekingen en zonder vervormingen van het deeg.

- **De optimale oplossing voor elk deegtype**



De eindloos geweven AmDough banden zijn geschikt voor elk type biscuitdeeg. Bestanddelen zijn veilig en geven geen kleur, smaak of reuk af aan de producten. Omdat er geen antistatische draden worden gebruikt, zijn de banden probleemloos te gebruiken in combinatie met een metaaldetector.

Lokaal contact

... en 150 servicepunten
op ammeraalbeltech.com

**Ammeraal Beltech
Service Centrum
Drachten**

Het Gangboord 10
9206 BJ Drachten
T 0512 - 530636
F 0512 - 530632
drachten@ammeraalbeltech.com

**Ammeraal Beltech
Service Centrum
Eindhoven**

Kanaaldijk Noord 109C
5642 JA Eindhoven
T 040 - 2513978
F 040 - 2528985
eindhoven@ammeraalbeltech.com

**Ammeraal Beltech
Service Centrum
Heerhugowaard**

Foxtrot 12
1704 EH Heerhugowaard
T 072 - 5751300
F 072 - 5751301
heerhugowaard@ammeraalbeltech.com

**Ammeraal Beltech
Service Centrum
Numansdorp**

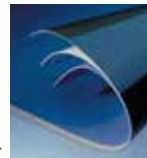
Edisonstraat 5
3281 NC Numansdorp
T 0186 - 600660
F 0186 - 600996
numansdorp@ammeraalbeltech.com

**Ammeraal Beltech
Service Centrum
Twello**

Koppelstraat 19
7391 AK Twello
T 0571 - 270962
F 0571 - 270329
twello@ammeraalbeltech.com

**Gedegen advies
Voor elke band die u wenst
Lokale voorraad en service**

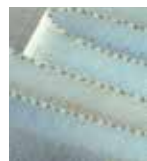
Synthetische Banden



Ge-engineerde Banden



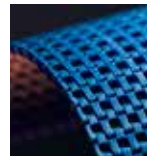
Eindloos Geweven Banden



Vol Kunststof Banden



Schakelbanden



Fabricage & Service



Algemene contactgegevens:

Ammeraal Beltech

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

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

ammega.com