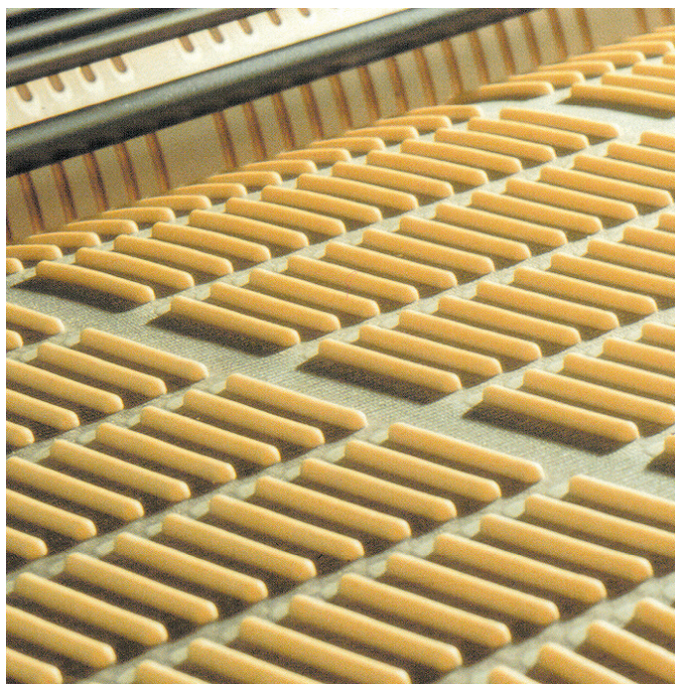
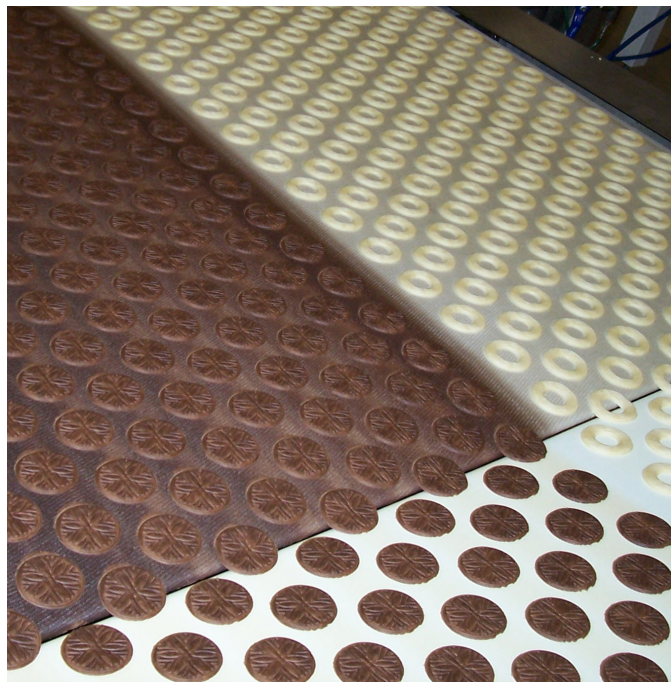
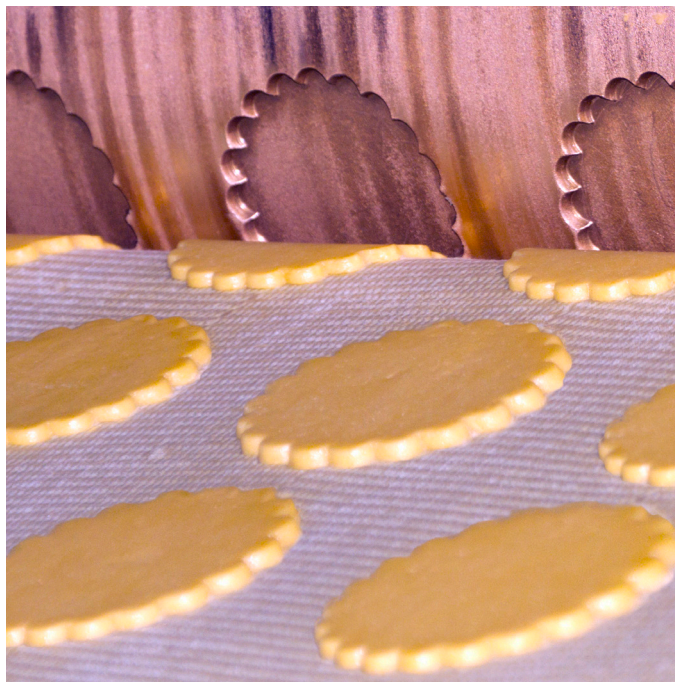


# AmDough

Correias Sem Fim para indústria de biscoitos





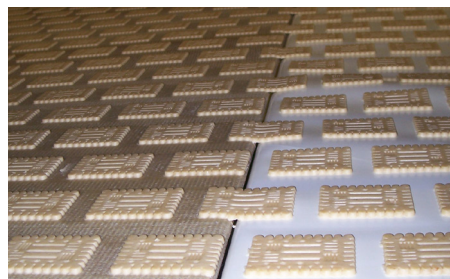
# Por que escolher uma correia sem fim AmDough?

- **Menos dor de cabeça, melhor rendimento e maior durabilidade**



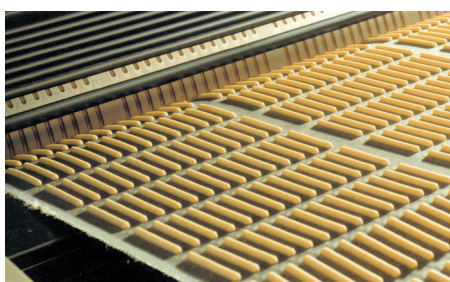
As correias AmDough são fabricadas de acordo com padrões de alta qualidade. O lado inferior é impregnado com PU resistente ao desgaste para manter o formato da correia e evitar encolhimento. Cordões são usados para aumentar a resistência ao desgaste e poliamida para reforçar as orlas. Fios resistentes de linho na trama garantem estabilidade lateral. Como resultado, por sua maior vida útil e capacidade de absorção contínua, as correias sem fim AmDough são muito econômicas.

- **Processamento de massa sem problemas**



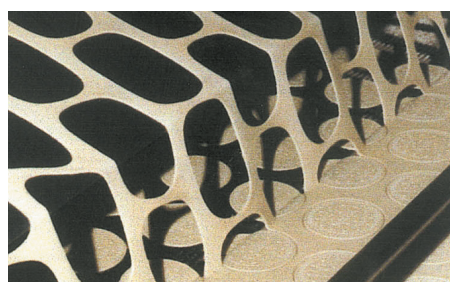
A principal vantagem das correias têxteis sem fim AmDough é a ausência de emenda ou costura, garantindo assim absorção contínua e transferência uniforme do produto. Os raspadores podem facilmente remover a massa restante sem danificar a correia.

- **Qualidade consistente do produto**



As correias AmDough possuem propriedades de extração e liberação consistentes. As extremidades do biscoito são limitadas ao mínimo porque é necessária baixa pressão do tambor para obter a desmoldagem ideal. Essas características garantem uma transferência suave do biscoito sem nenhuma interrupção ou deformação da massa produzida..

- **A solução ideal para cada tipo de massa**



As correias sem fim AmDough são adequadas para todos os tipos de massa de biscoito. Seus componentes são seguros e não transmitem cor, sabor nem cheiro aos produtos. A ausência de fibras antiestáticas significa que as correias podem ser usadas em combinação com detectores de metais.



# Saiba mais sobre nossas inovações

A Ammeraal Beltech entende de panificação industrial. Quando a empresa foi fundada em 1950, a primeira correia produzida foi uma correia têxtil sem fim para panificação. Desde então, temos acumulado experiência e expandido nosso conhecimento em benefício dos nossos clientes.

A Ammeraal Beltech é uma das principais fornecedoras para a indústria alimentícia, especialmente para o setor de biscoitos.

A fabricação de biscoitos requer correias, para o processamento de massas, com alto desempenho e longa duração. A Ammeraal Beltech é uma fornecedora confiável de ambos.

Uma demanda básica em panificação é que a massa não grude na correia transportadora ou de processo. Dois métodos de formação de massa são uma exceção:

- Moldador rotativo
- Cortador rotativo



# Produção em panificação

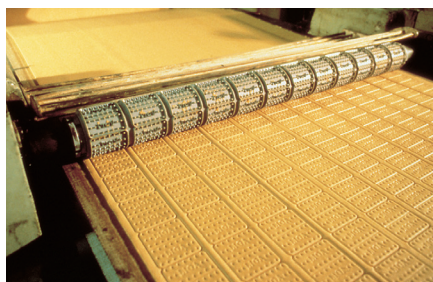
## Processo de extração



A massa é prensada em um tambor de moldagem rotativo que produz o formato dos biscoitos.

- A correia é pressionada entre os tambores de moldagem e pressão.
- A correia é liberada, criando ao mesmo tempo um efeito de sucção.
- A umidade e a gordura da massa são absorvidas pela correia para que a massa moldada grude nela.
- A massa formada então é transportada pela correia e é extraída do tambor de moldagem.

## Processo de corte



Um cortador rotativo (ou faca) corta o formato do biscoito na camada de massa.

- A camada de massa é transportada sobre a correia.
- Conforme a massa passa pelo tambor de corte, a forma do biscoito é cortada e pressionada na correia.
- A massa ao redor dos biscoitos é separada e guiada para um transportador de aparas, para reutilização.
- Os biscoitos formados são transferidos para a correia de alimentação do forno.

## Processo de liberação



No final de ambos os processos, a correia segue para uma transferência tipo ponta de faca.

- A umidade e a gordura são forçadas para a superfície superior da correia, formando assim uma película.
- Este efeito, combinado com a curvatura e o alongamento da correia sobre a transferência ponta de faca, libera a frágil massa de biscoito da superfície da correia para que ela possa continuar até o forno.

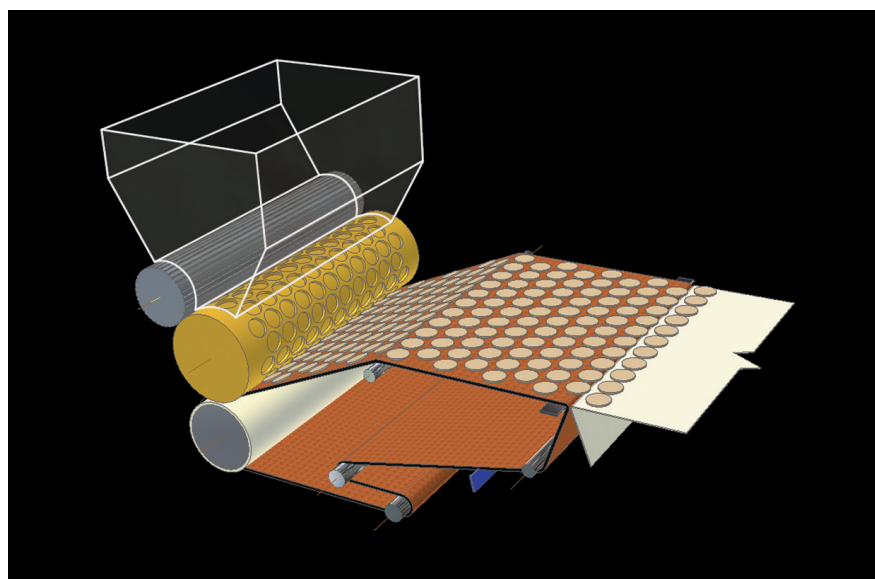


Diagrama de uma moldadora rotativa



*Ammeraal Beltech  
member European  
Hygienic Engineering  
& Design Group*

# Como selecionar as correias Têxteis Sem Fim AmDough

As características de extração e liberação são determinadas por três fatores principais

## 1. Capacidade de absorção

É determinada pelo conteúdo e combinação de materiais: algodão, linho, poliamida e poliéster. Algodão e linho podem absorver de 20 a 25% de umidade, poliamida 4% e poliéster 0,4%.

*A correia com a maior capacidade de absorção é a AmDough 100.*

O desempenho máximo de extração do tambor moldador requer um alto fator de absorção, e as melhores características de liberação na transferência ponta de faca exigem um baixo fator de absorção. Isso significa que um equilíbrio ideal é necessário para atingir boa extração e boa liberação. Quando diferentes tipos de massa são processados na mesma linha, pode-se usar um dos dois tipos universais de correias AmDough.

## 2. Padrão de trama

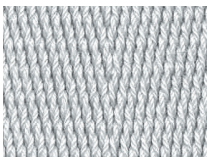
O padrão e a quantidade de ar entre a massa e a correia influenciam a liberação da massa. A trama lisa e a tipo K têm uma superfície mais aberta do que o padrão GK. O tipo de trama a ser aplicado depende da composição e do formato da massa

## 3. Espessura da correia

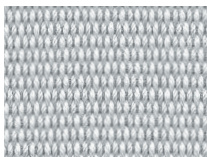
Uma correia mais fina pode ter uma transferência em ponta de faca menor e seguir seu formato muito de perto para permitir uma boa liberação dos produtos mais finos.



**Tecido de trama quebrada GK**  
Bolsas de ar igualmente espaçadas



**Tecido trama K**  
Sulcos de ar em padrão espinha de peixe



**Tecido trama lisa P**  
Sulcos de ar laterais

Linha de produtos padrão						
Tipo de correia	Material	Tecido	Espessura da correia	Diâmetro do fio da faca < 135°	Código do artigo	
AmDough 100	algodão	trama quebrada	2.8 mm	5 mm	GK 1283B	
AmDough 90	algodão	trama quebrada	2.4 mm	4 mm	GK 0983B	
AmDough 80	algodão/ poliamida	trama quebrada	2.4 mm	4 mm	GK 8484BP	
AmDough 70	algodão	trama lisa	2.0 mm	3 mm	P 1284B	
AmDough 60	algodão/ poliamida	trama quebrada	2.4 mm	4 mm	GK 0983BP	tipo universal
AmDough 50	algodão/ poliamida	trama lisa	1.8 mm	3 mm	P 8484BP	tipo universal
AmDough 40	algodão/ poliamida	trama lisa	2.0 mm	3 mm	P 1284BP	
AmDough 20	algodão/ poliéster	trama lisa	2.0 mm	3 mm	P 4060BE	

Existe uma relação linear entre os números de absorção AmDough:

**Massa pesada • úmida • alto grau de umidade • Correia AmDough com maior fator de absorção**  
**Massa leve • seca • baixo grau de umidade • Correia AmDough com menor fator de absorção**

**Lado superior:** sempre sem revestimento  
**Lado inferior:** impregnação de PU transparente de grau alimentar para estabilidade, melhor resistência ao desgaste e maior vida útil da correia  
**Bordas da correia:** extremidades com poliamida reforçadas  
**Dimensões:** comprimento de até 100 m, largura de até 3.400 mm  
As tramas quebradas (GK) também estão disponíveis em versões trama (K).



## Descubra seu contato local

Aspiramos nos tornar o parceiro local  
de sua escolha para soluções em correias  
- no mundo inteiro.



### Informações gerais para contato:

#### **Ammeraal Beltech**

P.O. Box 38  
1700 AA Heerhugowaard  
The Netherlands



Escaneie o código QR  
para encontre  
seu contato local

T +31 72 575 1212

[www.ammeraalbeltech.com](http://www.ammeraalbeltech.com)

