



Trennöle

Trennöle von AAK Bakery Services werden in Backbetrieben und Nahrungsmittel herstellenden Werken überall auf der Welt verwendet. Sie dienen zum Schmieren der Teig- und Nahrungsmittel-Verarbeitungsmaschinen. Dank der ausgezeichneten Stabilität, Schmiereigenschaften und Anti-Trocknungseigenschaften werden die Öle zur Schmierung der Kontaktflächen aller Art benutzt, unter anderem für: Rutschen, Hebevorrichtungen, Behälter, Trennmesser und Scheibenschneidvorrichtungen.

AAK Bakery Services: Trennöle

Effiziente Schmierung

AAK Trennöle begünstigen eine saubere, effiziente Materialfreistellung und tragen dadurch zu exakten Produktgewichten und zu minimalen Oberflächenfehlstellen bei. Und durch die Verschleißreduzierung verlängern sie zudem die Lebensdauer der Verarbeitungsanlagen. Bei kombiniertem Einsatz mit den innovativen Auftragssystemen von AAK fördern sie darüber hinaus die Werkshygiene und senken die Betriebskosten durch die effizientere Auftragsmethode.

Zu den Einsatzzwecken von AAK Trennölen, die nicht der Backindustrie zuzuordnen sind, gehört unter anderem die Herstellung von zuckerhaltigem Konfekt und Frühstücksgelée.

Natürliche Zutaten, technische Formel

AAK Trennöle sind zu 100 % frei von mineralhaltigen Kohlenwasserstoffen (weißen Ölen) und stellen speziell formulierte Gemische aus technischen und veredelten Pflanzenölen und Emulgatoren dar. Diese fortschrittlichen und leistungsfähigen Öle bieten:

- **Hohe Stabilität mit Eigenschaften, die dem Austrocknen und Verkleben entgegenwirken**
- **Eine effizientere Alternative zu Trennölen auf Kohlenwasserstoffbasis**
- **Gleichförmige Schmiereigenschaften mit gleichmäßiger Verteilung für sparsamere Verwendung**
- **Schutz vor Verunreinigungen durch wachsartiges polymerisiertes Öl und durch klebrige Rückstände billigerer Schmiermittel aus Pflanzenöl**

Innovative Auftragslösung

AAK Trennöle können mit Handgeräten oder mit automatischen Sprühauftragssystemen aufgetragen werden. Die von uns gelieferten Öle können für die bestehenden Anlagen verwendet werden oder Sie können

gemeinsam mit uns eine maßgeschneiderte Lösung ausarbeiten. Gleich welchen Weg Sie einschlagen - unser Leitmotiv bleibt dasselbe, d. h. Öle und Anlagen anzubieten, die genau die gewünschten Aufgaben erfüllen.

AAK Trennöle

Die Wundrol-Palette von AAK umfasst derzeit eine Reihe von Produkten mit unterschiedlicher Viskosität, Schmiereigenschaften und Anti-Trocknungseigenschaften.

Sie eignen sich für ein breites Anwendungsspektrum, das von leichteren Aufgaben in kleineren Betrieben bis zu Schwersteinsätzen in Großanlagen reicht. Jedes Produkt kann auf die jeweils individuellen Voraussetzungen abgestimmt werden oder es können Spezialöle entwickelt werden. Unser Ziel besteht darin, immer die minimale Menge Öl für ein optimales Ergebnis zu verbrauchen.

Wundrol 100

Zusammensetzung: Pflanzenöle, technische Öle und Oxidationsschutzmittel.

Erstklassiges Produkt für wichtige Aufgaben in Großbäckereien. Als Produktalternative wird "Wundrol 100 Natural" angeboten, das für die Herstellung organischer Erzeugnisse zugelassen wurde.

Wundrol 200

Zusammensetzung: Pflanzenöle, technische Öle und Oxidationsschutzmittel.

Im Anwendungsbereich mit Wundrol 100 vergleichbar, basiert jedoch auf anderen Ölen. Für weniger anspruchsvolle Aufgaben vorgesehen.

Wundrol Super

Zusammensetzung: Pflanzenöle, technische Öle und Oxidationsschutzmittel.

Für kleinere Stückzahlen geeignet, wie z. B. Shop-in-Shop-Bäckereien oder kleinere Backstuben. Als Produktalternative wird "Wundrol Super Natural" angeboten, das für die Herstellung organischer Erzeugnisse zugelassen wurde.

Wundrol GP

Zusammensetzung: Pflanzenöle, technische Öle und Emulgator.

Für kleinere Stückzahlen geeignet, wie z. B. Shop-in-Shop-Bäckereien oder kleinere Backstuben. Der enthaltene Emulgator kann sich in bestimmten Einsatzfällen günstig auf die Schmiereigenschaften auswirken. Dieses Produkt wurde für die Herstellung organischer Produkte zugelassen.

Anmerkung - Alle AAK Trennöle sind in unterschiedlichen Gebinden lieferbar, unter anderem als Schüttgut und Halbschüttgut in Mehrwegtanks, um die Verschwendung von Verpackungsmaterial zu minimieren. Bei Bedarf können für die Integration in vorhandene Anlagen eine Pumpe sowie alle benötigten Rohrleitungen geliefert werden.

AAK Bakery Services – Allgemeines

AAK Bakery Services hat sich dazu verpflichtet, den Auflagen im Hinblick auf Öle und Fette zu entsprechen, die von gewerblichen Bäckereien und Nahrungsmittelherstellern auferlegt werden.

Die Produkte und Serviceleistungen umfassen: Mengenlieferung von Margarinen, Fetten, Backfetten und Emulgatoren; Bereitstellung von Verarbeitungsölen und Auftragssystemen; Planung und Erstellung von Fabrikationsanlagen; technische Betreuung und Abfallverringerung.



www.aakuk.com

Kontakt

AAK UK Ltd.
King George Dock, Hull, HU9 5PX. Großbritannien.
Telefon: +44 (0) 1482 701271 Fax: +44 (0) 1482 709447
E-Mail: uk.info@aak.com

AAK Bakery Services
Ein Geschäftsbereich der AAK UK Ltd.
Falcon Street, Oldham, Lancashire, OL8 1JU. Großbritannien.
Telefon: +44 (0) 161 652 6311 Fax: +44 (0) 161 627 2346
E-Mail: uk.info@aak.com