



Trennmittel

Trennmittel dienen als Hilfsmittel, um Backerzeugnisse leichter von der Form trennen zu können, ohne dass Backformen, Bleche oder Ofenbänder dabei Schaden nehmen. AAK Trennmittel werden auf der ganzen Welt tagtäglich in Backbetrieben und Nahrungsmittel verarbeitenden Anlagen eingesetzt. Sie steigern nicht nur die Qualität des Backerzeugnisses, sondern beschleunigen auch die Herstellung, verringern die Karbonisation, verlängern die Lebensdauer der Backvorrichtungen und erleichtern die Reinigung. Trennmittel können auch zur Einhaltung von Produktformen, -größen und Kantenprofilen beitragen und sie können eine effiziente Verpackung begünstigen. Sie können aber auch für eine geeignete Oberflächenkonsistenz zur Vereinfachung nachgeschalteter Verarbeitungsschritte sorgen, wie z. B. für Schokoladenüberzüge.

AAK Bakery Services: Trennmittel

Bedarfsgerecht

Wir von AAK Bakery Services haben es uns zum Ziel gemacht, Produkte und Anlagen exakt nach dem jeweiligen Bedarf zu liefern, nicht mehr und nicht weniger. Aus diesem Grunde besuchen wir jeden Kunden, um die gesteckten Ziele genau mit ihm zu erörtern. Die Bedarfssituation ist bei jedem Kunden anders. Zu den Bestimmungsfaktoren gehören unter anderem: die gewünschte Ausbeute und die Zutaten; der Umfang und die technischen Eckdaten der Herstellungsanlagen, Backformen, Bleche oder Ofenbänder. Die Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit spielen ebenfalls eine wichtige Rolle.

Bedarfsgerecht zugeschnittene Lösungen

Unsere Produkte weichen demzufolge ebenfalls voneinander ab, zugleich beherbergen sie aber dieselbe innovative Trennmittel- und Dosiertechnik und basieren auf einen umfangreichen Erfahrungsschatz im Backwesen und in der Bäckereitechnik, so dass sie dem individuellen Kundenbedarf exakt gerecht werden können. Unabhängig davon, ob wir Produkte für den Einsatz in bestehenden Herstellungsanlagen liefern oder von Grund auf einen vollkommen neuen Prozess projektieren, entscheiden sich die Kunden für AAK, weil wir über die Möglichkeit verfügen, wirtschaftliche Anlagen mit einem breiten Spektrum an Fabrikationsvorteilen zu liefern.

AAK Trennmittel

AAK Trennmittel werden aus reinsten pflanzlichen Ölen, Emulgatoren und Naturwachsen hergestellt und sind zu 100 % frei von mineralhaltigen Kohlenwasserstoffen (weiße Öle). **Das Standard-Produktangebot eignet sich für die meisten Einsatzgebiete**, jedoch lassen sich diese aber auch an den individuellen Bedarf anpassen; häufig werden Spezialerzeugnisse hergestellt.

Rolloff: wasserfreie Trennmittel

AAK Rolloff Trennmittel werden als einfache Universal-Pflanzenöle aber auch als gut durchdachte Gemische mit Öl- und

Wachsanteilen angeboten. Sie eignen sich für jede Backaufgabe.

Bestimmte Produkte dieser Produktreihe eignen sich aber auch für die Herstellung organischer Erzeugnisse.

Rolloff 100

Ein universelles und rein pflanzliches Öl, ausgeführt als pumpfähiges gelbes Gel.

Geeignet für ein breites Anwendungsspektrum, besonders für Biskuitbackwaren.

Rolloff 200

Ein höchst effizientes, rein pflanzliches Öl mit geringer Viskosität, ausgeführt als gelbliche Flüssigkeit. **Ideal für Ofenbänder und vertiefte Bleche, bei denen nur geringe Trennmittelmengen erforderlich sind.**

Rolloff DF Special

Rein pflanzliche Flüssigkeit von mittlerer Viskosität mit hohem Anteil natürlicher Wachse. **Ideale Lösung für schlechte Backformbedingungen oder bei hohem Zuckergehalt.**

Rolloff S Veg

Ein weiches Gel auf Pflanzenölbasis mit moderatem Getreidegehalt. **Für Erzeugnisse geeignet, die für eine Umhüllung vorgesehen sind oder bei denen eine Kontrolle der Formgebungs-/Oberflächeneigenschaften notwendig ist.**

Greetin, Paneze & Brettin Natural: Trennemulsionen

Überwiegend zum Backen von Brot und Hefeerzeugnissen vorgesehen, AAK Wasser-in-Öl-Trennemulsionen sind auch für Pizzaböden und flache Brote ideal. Das Angebot an Standardemulsionen ist sehr umfangreich und umfasst Produkte, die für anspruchsvolle Aufgaben geeignet sind, z. B. leicht gebackenen Brote "ohne Kruste" und schwer abtrennbare Erzeugnisse, fettarme Gebäckriegel.

Greetin

Eine weiße und stabile Pflanzenölemulsion in Nahrungsmittelqualität, Emulgator.

Für den Einsatz in Großanlagen zum Trennen von Broterzeugnissen von Blechen und Formen mit sowie ohne Deckeln vorgesehen.

Paneze 21

Eine weiße Trennemulsion in Nahrungsmittelqualität auf Pflanzenölbasis, die weitere Zutaten in geringen Mengen enthält. **Für das hocheffiziente Trennen vieler verschiedener Nahrungsmittel vorgesehen, überwiegend aber für Backwaren wie etwa spezielle Kuchen- und Broterzeugnisse.**

Paneze Extra

Eine stabile, cremefarbene Emulsion auf Pflanzenöl- und Naturwachsbasis. **Zum Trennen von Brot- und Mehl-Konfekterzeugnissen vorgesehen, wenn der Trennvorgang besonders schwierig wird.**

Brettin Natural

Eine stabile, blassgelbe Emulsion auf Pflanzenöl- und Wachsbasis. **Zum Trennen von Brot und brotartigen Erzeugnissen vorgesehen.**

Dieses Produkt wird als normkonform mit dem britischen SA-Qualitätsstandard (Soil Association standard) für Verarbeitungshilfsmittel erachtet und eignet sich für die Herstellung organischer Nahrungsmittel in S.A. Lizenz fertigen Betrieben.

Anmerkung - Alle AAK Trennmittel sind in unterschiedlichen Gebinden lieferbar, unter anderem als Halbschüttgut in Mehrwegtanks, um die Verschwendung von Verpackungsmaterial zu minimieren.

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 Verarbeitungölen und Auftragsystemen; 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@aaak.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@aaak.com