



Aceites divisores

Los aceites divisores de AAK Bakery Services se usan en la fabricación de pan y en plantas de elaboración de alimentos alrededor del mundo para lubricar la maquinaria de elaboración de los alimentos y manipulación de la masa de harina. Ofrecen excelentes características de estabilidad, lubricación y anti-secado. Se utilizan para engrasar superficies de contacto de todo tipo, incluyendo rampas, elevadores, cuencos, paletas divisoras y rebanadoras.

AAK Bakery Services – Aceites divisores

Lubricación eficiente

Los aceites divisores AAK facilitan una liberación limpia y eficiente que ayuda a pesar el producto de manera precisa y a minimizar las imperfecciones superficiales. También pueden ayudar a prolongar la vida útil de los equipos de elaboración mediante la reducción de su desgaste. Además, cuando se usan conjuntamente con los innovadores sistemas de aplicación AAK, pueden mejorar la higiene en la planta y reducir los costes de explotación a través de una aplicación más eficiente.

Entre las aplicaciones de los aceites divisores AAK, no relacionadas con la panadería, se incluyen la elaboración de productos de confitería y gelatinas de mesa.

Ingredientes naturales - Formulación técnica

Totalmente libres de hidrocarburos minerales (aceites blancos), los aceites divisores AAK son mezclas especialmente formuladas de emulsionantes y aceites vegetales técnicamente refinados. Estos aceites mejorados de alto rendimiento, ofrecen:

- Elevada estabilidad con propiedades de anti-secado y anti-adherencia
- Una opción alternativa más eficaz que la de los aceites divisores basados en hidrocarburos
- Lubricación y dispersión uniforme para economizar su dosificación
- Protección contra la contaminación con aceite polimerizado ceroso y otros residuos pegajosos derivados de lubricantes a base de aceites vegetales más baratos



Innovadora aplicación

Los aceites divisores AAK pueden ser aplicados a través de sistemas rociadores manuales o automáticos.

Podemos suministrar aceites que funcionen con equipos existentes o, bajo consultoría previa, desarrollar el sistema que satisfaga sus necesidades. En cualquier caso, nuestra filosofía es la misma: suministrar aceites y equipos exactamente conformes con las especificaciones requeridas.

Aceites divisores AAK

La presente gama Wundrol AAK comprende actualmente diversos productos que varían en viscosidad, lubricidad y propiedades anti-secado.

Son adecuados para una amplia gama de aplicaciones, desde trabajo ligero en plantas pequeñas hasta uso intensivo en procesos a gran escala. Cada uno puede ser adaptado para satisfacer necesidades individuales o bien pueden ser diseñados aceites a medida. Nuestro objetivo es siempre utilizar la mínima cantidad de aceite para obtener el resultado óptimo.

Wundrol 100

Composición: aceites vegetales, aceites técnicos y antioxidantes.

Este es un producto de primera calidad para uso en operaciones de panadería críticas y de elevado volumen. También ofrecemos un producto alternativo, el “Wundrol 100 Natural”, que ha sido homologado como apto para uso en la elaboración de productos orgánicos.

Wundrol 200

Composición: aceites vegetales, aceites técnicos y antioxidantes.

De aplicación similar a la del Wundrol 100, pero basado en aceites diferentes. Para uso en aplicaciones menos exigentes.

Wundrol Súper

Composición: aceites vegetales, aceites técnicos y antioxidantes.

Para uso en aplicaciones de bajo volumen, tales como en panaderías de menor tamaño o basadas en tiendas. También ofrecemos un producto alternativo, el “Wundrol 100 Súper Natural”, que ha sido homologado como apto para uso en la elaboración de productos orgánicos.

Wundrol GP

Composición: aceites vegetales, aceites técnicos y emulsionantes.

Para uso en aplicaciones de bajo volumen, tales como en panaderías de menor tamaño o basadas en tiendas. Incluyen emulsionantes para ayudar a mejorar la lubricidad en ciertos procesos. Este producto ha sido homologado como apto para uso en la elaboración de productos orgánicos.

Nota. Todos los aceites divisores AAK pueden ser suministrados en diferentes formatos, incluidos tanques retornables de tipo semi-granel para minimizar el residuo del embalaje. Puede suministrarse una bomba y la tubería necesaria para trabajar con los sistemas existentes, si fuese necesario.

AAK Bakery Services - Visión global

AAK Bakery Services se compromete a satisfacer los requisitos de grasa y aceite para panificación industrial y fabricantes de alimentos. Entre los productos y servicios que ofrece, se incluyen: el suministro a granel de margarinas, grasas, mantecas y emulsionantes; el suministro de aceites de elaboración y sistemas de aplicación, así como, el diseño y la construcción de equipos de elaboración, asistencia técnica y reducción de residuos.

www.aakuk.com

Contáctenos en:

AAK UK Ltd.
King George Dock, Hull, HU9 5PX Reino Unido
Teléfono: +44 (0) 1482 701271 Fax: +44 (0) 1482 709447
Email: uk.info@aaak.com

AAK Bakery Services
Una división de AAK UK Ltd.
Falcon Street, Oldham, Lancashire, OL8 1JU Reino Unido
Teléfono: +44 (0) 161 652 6311 Fax: +44 (0) 161 627 2346
Email: uk.info@aaak.com