



Agentes desmoldeantes

Los agentes desmoldeantes han sido diseñados para desmoldear, sin daño, productos horneados, de recipientes, planchas o bandas de horno. Utilizados diariamente en panaderías y plantas de elaboración de alimentos en todo el mundo, los agentes desmoldeantes AAK mejoran la calidad del producto, aceleran la producción, reducen el nivel de carbonización, prolongan la vida útil de los equipos de panadería y facilitan la limpieza. Los agentes desmoldeantes AAK ayudan a determinar la forma, tamaño y perfilado del producto. Además facilitan el envasado y crean superficies con texturas adecuadas para procesos subsiguientes, tales como, el recubrimiento de chocolate.

AAK Bakery Services: Agentes desmoldeantes

Lo que se necesita

Nuestro objetivo en AAK Bakery Services es suministrar productos y equipos que realicen exactamente lo que se necesita, nada más y nada menos. Esta es la razón por la cual visitamos a cada uno de nuestros clientes, con el fin de estudiar, exactamente, lo que tratan de conseguir. Sus requerimientos son infinitos y entre las variables se incluyen: ingredientes y resultado deseado, presencia y especificación de equipos de elaboración, recipientes, planchas o bandas de horno. La humedad y temperatura ambiente también tienen una importante función que cumplir.

Soluciones a medida

Como resultado de lo anterior, nuestras soluciones también son diversas, pero todas combinan el innovador diseño de los agentes desmoldeantes con la experiencia y asistencia técnica en panadería, con el objeto de satisfacer las necesidades específicas del cliente. Además, ya estamos suministrando productos que funcionen con equipos existentes, o bien diseñando un nuevo proceso partiendo de cero, los clientes eligen AAK por su capacidad para proporcionar sistemas rentables que les ofrezcan mayores beneficios en la producción.

Agentes desmoldeantes AAK

Los agentes desmoldeantes AAK se elaboran a base de los más puros aceites vegetales, emulsionantes y ceras naturales, y están totalmente libres de hidrocarburos minerales (aceites blancos). **La gama de productos estándar es apta para la mayoría de las aplicaciones**, pero no obstante, los productos pueden modificarse para satisfacer requisitos individuales y con frecuencia son creados de acuerdo a las especificaciones del cliente.

Rolloff - Agentes desmoldeantes anhidros

Variando de aceites vegetales multiuso a sofisticadas mezclas de alto rendimiento que contienen aceites y ceras fraccionadas, los agentes desmoldeantes Rolloff AAK son adecuados para cualquier uso en panadería. **Ciertos productos de la gama también son adecuados para uso en la elaboración de productos orgánicos.**

Rolloff 100

Gel ámbar / amarillo, bombeable, multiuso, a base de aceite vegetal. Adecuado para una amplia variedad de aplicaciones, especialmente productos esponjosos horneados.

Rolloff 200

Líquido ámbar / amarillo, de baja viscosidad, a base de aceite vegetal sumamente eficaz. **Ideal para uso en bandas de horno y bandejas intermedias donde se requieren cantidades muy reducidas de agente desmoldeante.**

Rolloff DF Especial

Líquido a base de aceite vegetal, de viscosidad media, con alto contenido en ceras naturales. **Ideal para uso en recipientes en malas condiciones o cuando el producto tiene un alto contenido en azúcar.**

Rolloff S Veg

Gel a base de aceite vegetal, con un contenido moderado de cereales. **Formulado para productos sin recubrir o que requieran control de sus características de forma o superficie.**

Greetin, Paneze y Brettin Naturales - Emulsiones desmoldeantes

Formuladas principalmente para uso en el horneado de pan y otros productos a base de levadura, las emulsiones, de agua en aceite, desmoldeantes, de AAK, también son ideales para bases de pizza y panes planos. La gama de emulsiones estándar es amplia e incluye productos adecuados para difíciles aplicaciones, tales como el pan de cocción ligera "sin corteza", muy difícil de desmoldear, o las tartas en barra, con bajo contenido de grasa.

Greetin

Emulsión estable, blanca, de calidad alimentaria, a base de aceite vegetal. **Formulada para uso en plantas de gran envergadura para desmoldear pan tapado y sin destapar, de latas y bandejas.**

Paneze 21

Emulsión desmoldeante estable, blanca, de calidad alimentaria, basada en aceites vegetales y otros ingredientes secundarios. **Formulada para desmoldear perfectamente productos de confitería difíciles de separar, tales como determinados panes y tartas especiales.**

Paneze Extra

Emulsión desmoldeante estable, de color crema, basada en aceites vegetales y ceras naturales. **Formulada para desmoldear pan y otros productos de confitería a base de harina, cuando su separación es particularmente difícil.**

Brettin Natural

Emulsión desmoldeante estable, de color amarillo claro, basada en aceites vegetales y ceras. **Formulada para desmoldear pan y productos afines. Este producto ha satisfecho las normas de la Soil Association para ayuda en los procesos de elaboración y es adecuado para uso en alimentos orgánicos según S.A. Cert Licensees.**

Nota: Todos los agentes desmoldeantes AAK pueden ser suministrados en diferentes formatos, incluidos tanques retornables de tipo semi-granel para minimizar el residuo del embalaje.

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