



Huiles diviseuses

Les huiles diviseuses d'AAK Bakery Services sont utilisées dans les boulangeries et installations de fabrication alimentaire du monde entier pour lubrifier le matériel à travailler la pâte et de transformation alimentaire. Offrant une excellente stabilité, lubricité et des propriétés non siccatives, elles sont utilisées pour graisser les surfaces de contact de tous types, y compris : les goulottes, élévateurs, cuves, lames de diviseuses et trancheuses/coupeuses.

AAK Bakery Services : Huiles diviseuses

Lubrification efficace

Les huiles AAK facilitent le démoulage net et efficace qui aide à obtenir des poids précis et à minimiser les imperfections sur la surface des produits. Elles peuvent également aider à prolonger la durée de vie de l'équipement de transformation en réduisant l'usure. Et lorsqu'elles sont utilisées avec les systèmes d'application novateurs AAK, elles peuvent contribuer à une meilleure hygiène des installations et réduire les coûts d'exploitation grâce à une application plus efficace.

Les applications non-boulangères pour les huiles diviseuses AAK comprennent la fabrication de confiseries et de tablettes de gelée.

Ingrédients naturels, formulation technique

Complètement exemptes d'hydrocarbures minéraux (huiles blanches), les huiles diviseuses AAK sont des mélanges spécialement formulés d'huiles végétales fractionnées et raffinées et d'émulsifiants. Ces huiles très performantes améliorées offrent :

- Haute stabilité avec propriétés non siccatives et non poissantes
- Une option plus efficace que les huiles diviseuses à base d'hydrocarbures
- Lubricité uniforme avec répartition régulière pour assurer un usage économique



- Protection contre la contamination par l'huile polymérisée cireuse et les résidus poisseux des lubrifiants moins chers que les huiles végétales.

Innovation d'application

Les huiles diviseuses AAK peuvent être appliquées au moyen de systèmes de pulvérisation manuels ou automatisés. Nous pouvons fournir des huiles compatibles avec des équipements existants ou travailler en collaboration avec vous pour trouver une solution sur mesure. Dans un cas comme dans l'autre, notre principe directeur est le même : fournir des huiles et des équipements capables de faire précisément ce qu'ils doivent faire.

Huiles diviseuses AAK

La gamme Wundrol AAK comprend actuellement 4 produits standard dont la viscosité, la lubricité et les propriétés non siccatives varient. Elles conviennent à une large gamme d'applications, du travail léger des petites installations aux opérations à grande échelle. Chaque huile peut être adaptée aux besoins individuels ou des huiles peuvent être créées sur mesure. Notre but est de toujours utiliser la quantité d'huile minimale pour obtenir le résultat optimal.

Wundrol 100

Composition : huiles végétales, huiles fractionnées et antioxydant.

Produit de première qualité pour utilisation dans les opérations critiques de boulangerie à haut volume. Une autre option du produit 'Wundrol 100 Natural' est également disponible et a été certifiée conforme à la fabrication de produits biologiques.

Wundrol 200

Composition : huiles végétales, huiles fractionnées et antioxydant.

D'une application similaire à celle de Wundrol 100 mais basée sur différentes huiles. Pour utilisation dans des applications moins exigeantes.

Wundrol Super

Composition: huiles végétales, huiles fractionnées et antioxydant.

Pour utilisation dans des applications de volume moins important comme les boulangeries des grandes surfaces ou artisanales. Une autre option du produit 'Wundrol Super Natural' est également disponible et a été certifiée conforme à la fabrication de produits biologiques.

Wundrol GP

Composition : huiles végétales, huiles fractionnées et émulsifiant.

Pour utilisation dans des applications de volume moins important comme les boulangeries des grandes surfaces ou artisanales. L'inclusion d'un émulsifiant peut aider la lubricité dans certaines opérations. Ce produit a été certifié conforme à la fabrication de produits biologiques.

N.B. : Il existe un large éventail de conditionnement des huiles diviseuses AAK, y compris des réservoirs de semi-vrac retournables pour minimiser les déchets. Une pompe et toutes les tuyauteries nécessaires peuvent éventuellement être fournies pour les systèmes existants.

AAK Bakery Services - profil

AAK Bakery Services s'attache à répondre aux exigences des boulangers commerciaux et des fabricants de produits comestibles en matière d'huiles et de graisses. Les produits et les services comprennent : l'approvisionnement en vrac de margarines, graisses, shortenings et émulsifiants ; la fourniture d'huiles de transformation alimentaire et de systèmes d'application ; la conception et la construction d'équipement de fabrication ; une assistance technique et une réduction des déchets.

www.aakuk.com

Contactez-nous

AAK UK Ltd.
King George Dock, Hull, HU9 5PX. Royaume-Uni.
Téléphone : +44 (0) 1482 701271 Fax : +44 (0) 1482 709447
Email : uk.info@aak.com

AAK Bakery Services
Une division de AAK UK Ltd.
Falcon Street, Oldham, Lancashire, OL8 1JU. Royaume-Uni.
Téléphone : +44 (0) 161 652 6311 Fax : +44 (0) 161 627 2346
Email : uk.info@aak.com