



Agents de démoulage

Les agents de démoulage sont conçus pour permettre de démouler les produits cuits sans endommager les moules, plaques ou tapis de four. Utilisés quotidiennement dans les boulangeries et installations de transformation alimentaire du monde entier, les produits de démoulage AAK améliorent la qualité des produits, accélèrent la production, réduisent la carbonisation, prolongent la durée de vie utile de l'équipement de cuisson et facilitent le nettoyage. Les agents de démoulage peuvent aider à déterminer la forme, la taille et le profil du bord des produits. Ils peuvent faciliter l'emballage efficace et créer des textures de surface appropriées pour les processus ultérieurs tels que l'enrobage au chocolat.

AAK Bakery Services : Agents de démoulage

Cibler les Besoins

Notre objectif chez AAK Bakery Services est de fournir exactement ce qui est requis, ni plus, ni moins. C'est pourquoi nous rendons visite à tous les clients pour discuter précisément de ce qu'ils essaient de réaliser. Leurs circonstances diffèrent infiniment et les variables comprennent : les résultats souhaités et les ingrédients ; la présence et la spécification de l'équipement de fabrication, des moules, des plaques ou des tapis de fours. La température et l'humidité ambiantes ont également un rôle à jouer.

Solutions sur mesure

Par conséquent nos solutions sont également variées mais allient toutefois une conception et une technologie d'application des agents de démoulage novatrices, avec une expertise dans le domaine de la boulangerie et une assistance technique pour répondre exactement aux besoins de nos clients. Que nous fournissions des produits pour fonctionner avec un équipement existant, ou que nous élaborions un nouveau processus, les clients privilégient AAK en raison de notre capacité à fournir des solutions rentables comportant de nombreux avantages pour la production.

Agents de démoulage AAK

Les agents de démoulage AAK sont fabriqués à partir d'huiles végétales, d'émulsifiants et de cires naturelles les plus purs, et sont complètement exempts d'hydrocarbures minéraux (huiles blanches). **La gamme standard de produits convient à la plupart des applications**, toutefois ces produits peuvent être adaptés pour répondre aux besoins individuels, et des produits sur mesure sont souvent créés.

Rolloff : agents de démoulage anhydres

De simples huiles végétales polyvalentes aux mélanges sophistiqués très performants contenant des huiles fractionnées et des cires, les agents de démoulage AAK Rolloff conviennent à toute application boulangère. **Certains produits de la gamme conviennent également à l'utilisation dans la fabrication de produits biologiques.**

Rolloff 100

Gel polyvalent pompable jaune orangé entièrement à l'huile végétale. **Convient à une large gamme d'applications, en particulier les produits de type gâteau mousseline.**

Rolloff 200

Liquide jaune orangé à faible viscosité, très efficace, entièrement à l'huile végétale. **Idéal pour les tapis de four et plaques à creux pour lesquels de très petites quantités d'agent de démoulage sont requises.**

Rolloff DF Special

Liquide à viscosité moyenne entièrement végétal, à haute teneur en cires naturelles. **Idéal lorsqu'un moule est en mauvais état ou en cas de haute teneur en sucre.**

Rolloff S Veg

Huile végétale à base de gel mou à teneur modérée en céréales. **Conçue pour les produits qui doivent être enrobés ou qui requièrent un certain contrôle des caractéristiques de forme et de surface.**

Greetin, Paneze & Brettin Natural : émulsions de démoulage

Conçues essentiellement pour l'utilisation dans la cuisson du pain et de produits à base de levure, les émulsions de démoulage à base d'eau et d'huile AAK sont idéales pour les fonds de pizza et pains plats. La gamme d'émulsions standard est étendue et comporte des produits compatibles avec des applications exigeantes telles qu'un pain de mie et les barres à gâteau à faible teneur en matières grasses difficiles à démouler.

Greetin

Emulsion d'huile végétale alimentaire blanche et stable. **Conçue pour utilisation dans les installations industrielles pour le démoulage des pains des moules et plaques.**

Paneze 21

Emulsion alimentaire de démoulage à base d'huiles végétales et autres ingrédients. **Conçue pour le démoulage hyper efficace d'une variété de produits alimentaires, bien qu'essentiellement pour les produits cuits tels que les spécialités boulangères et pâtisseries.**

Paneze Extra

Emulsion stable de couleur crème à base d'huiles végétales et de cires naturelles. **Conçue pour le démoulage des pains et de pâtisseries lorsque le démoulage est particulièrement difficile.**

Brettin Natural

Emulsion stable jaune pâle à base d'huiles végétales et de cires. **Conçue pour le démoulage des pains et de produits boulangers. Ce produit a été déclaré conforme aux normes de la Soil Association (organisation britannique de normalisation des produits issus de l'agriculture biologique) pour les aides de transformation et convient pour l'utilisation dans la fabrication d'aliments biologiques conformément à S.A. Cert Licensees.**

N.B. : Il existe un large éventail de conditionnement des agents de démoulage AAK, y compris des réservoirs de semi-vrac retournables afin de minimiser les déchets.

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