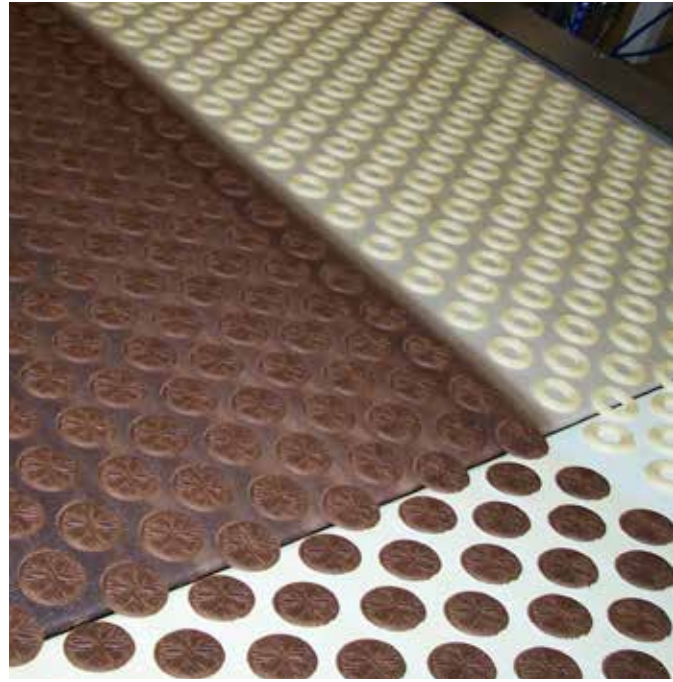
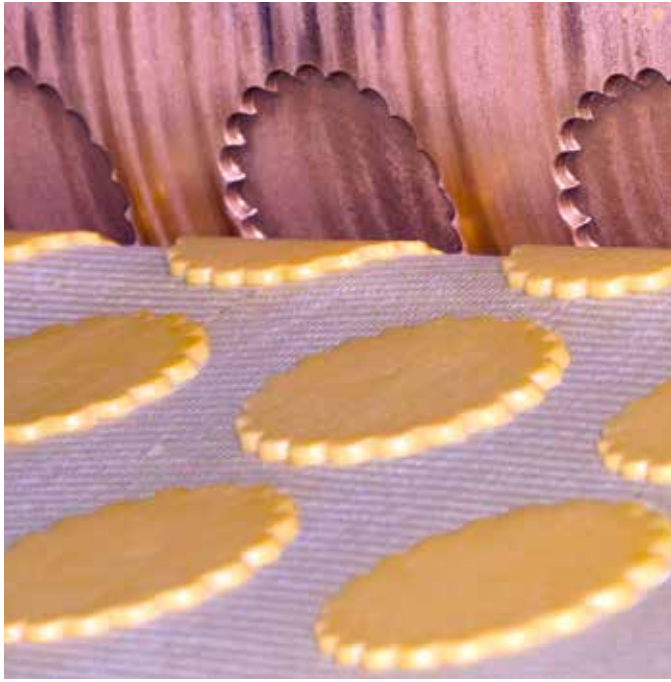


# AmDough

饼干与面包行业所用无缝带



# 了解我们更多的创新能力

艾玛拉皮带对饼干行业至深了解。在我们成立之初的1950年,我们生产的第一条皮带就是无缝饼干带。从那时候起,我们不断积累经验和知识,更好地为我们的客户提供服务和帮助。

艾玛拉皮带是食品行业的主要皮带供应商,特别是在饼干与面包行业。

饼干与面包行业需要一种高性能、耐用的面团处理皮带。艾玛拉皮带是符合两个要求的可靠供应商。

面包业对所需皮带的要求是面团不能粘在输送带或者传送带上。面团成型的两种例外:

- 旋转注模机
- 旋转切割机

# 面包的生产

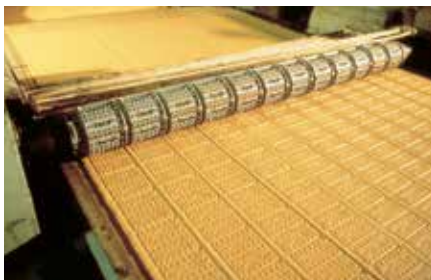
## 脱模过程



生面团被注入到一个旋转的注模滚筒中，使其成为成型饼干。

- 皮带在模具和压力滚筒质检进行压榨。
- 在皮带松弛的瞬间，形成一股吸力。
- 皮带吸收了生面团中的水分和脂肪，使得被模具压过的生面团粘附在皮带上。
- 成型后的生面团于是随着皮带进行输送，并从注模滚筒中脱离。

## 切割过程



旋转切割机(或切割刀)将面团切成饼干的形状。

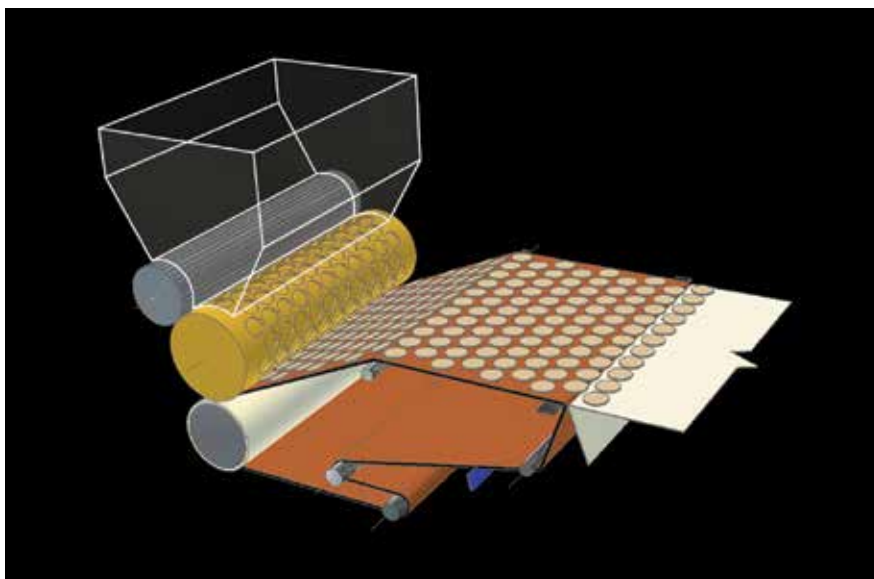
- 生面团在输送带表面进行输送
- 当生面团经过切割滚筒时，被切割成饼干的形状，并将其重新压到皮带上。
- 在成型的饼干周围遗留的面团会被导向到一条单独的输送带上进行再次使用。
- 然后成型的饼干被转移到烤炉进料带上。

## 释放过程



在两种过程结束时，皮带被拉到一个刀口。

- 水分和脂类被挤到皮带的表层，并在其表面形成一层膜。
- 这与过刀口皮带的急剧弯曲和拉伸作用相结合，将易碎的饼干面团从皮带表面释放，以使其可继续输送到烤炉中。



旋转注模机的运行图解



艾玛拉皮带是欧洲  
卫生工程与设计集  
团的成员企业

# 如何选择AmDough无缝带

脱模和释放的特性由以下三个主要因素决定：

## 1. 吸收能力

这由材料的成分和百分比决定：棉、亚麻、聚酰胺和聚酯。棉和亚麻可以吸收20%到25%的水分，聚酰胺可吸收4%，聚酯可吸收0.4%。

具有最高吸收能力的皮带是AmDough 100。

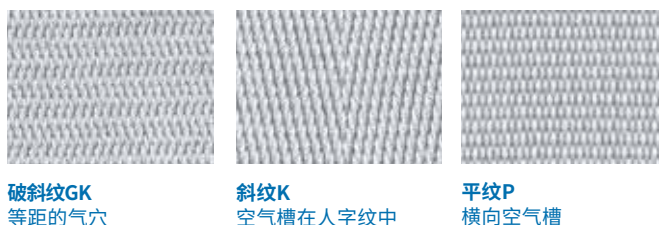
从注模滚筒中能更好地脱离需要一个较高的吸收系数，而从刀口上更好地释放需要一个较低的吸收系数。这意味着要达到一个理想的平衡需要使得脱离和释放都达到良好状态。当不同的面团类型在同一条生产线上加工时，可以使用两种通用型AmDough皮带中的其中一种。

## 2. 织物纹理

面团和皮带质检的纹理和空气量影响面团的释放过程。平纹和斜纹比破斜纹的表面稀松，织物纹理类型的应用取决于面团的成分和形状。

## 3. 皮带厚度

皮带的厚度决定了能否过刀口，及是否能将最薄的产品进行完美释放。



破斜纹GK  
等距的气穴

斜纹K  
空气槽在人字纹中

平纹P  
横向空气槽

### 标准产品范围

产品代码	基材	织物纹理	厚度 带齿	刀刃直径<135°	产品代码	
AmDough 100	棉布	破斜纹	2.8 mm	5 mm	GK 1283B	
AmDough 90	棉布	破斜纹	2.4 mm	4 mm	GK 0983B	
AmDough 80	棉布/尼龙布	破斜纹	2.4 mm	4 mm	GK 8484BP	
AmDough 70	棉布	平纹	2.0 mm	3 mm	P 1284B	
AmDough 60	棉布/尼龙布	破斜纹	2.4 mm	4 mm	GK 0983BP	通用型
AmDough 50	棉布/尼龙布	平纹	1.8 mm	3 mm	P 8484BP	通用型
AmDough 40	棉布/尼龙布	平纹	2.0 mm	3 mm	P 1284BP	
AmDough 20	棉布/尼龙布	平纹	2.0 mm	3 mm	P 4060BE	

AmDough皮带间有一个线性关系：

面团重 · 湿 · 水分多 · 吸收系数较高的AmDough皮带  
 面团轻 · 干 · 水分少 · 吸收系数较低的AmDough皮带

表层：通常不加涂层  
 底层：PUR透明食品级浸渍，耐磨性更好，皮带寿命更长。  
 皮带边缘：加强的聚酰胺边缘  
 规格：长度可达100m，宽度可达3400mm

破斜纹型(GK)同样可作为斜纹型。

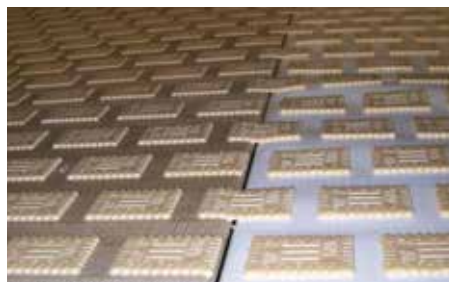
# 为何要选择使用无缝面团带？

- 更少的麻烦, 更多的产量, 更长的使用寿命



面团带的加工需要按照很高的质量标准, 其下表面全部由耐磨PU组成, 以保持皮带形状的完整, 并防止其收缩。纱线用来增加皮带的耐磨性能, 聚酰胺用来加固织边。纬线中使用强韧的亚麻纱线保证了皮带的横向稳定性。作为结果, 其延长的使用寿命, 连续不断的吸收能力, 使得无缝面团带具有非常好的成本效益。

- 无故障地加工面团



无缝面团带的好处是, 由于没有接头或接缝, 保证了皮带连续不断的吸收能力, 和对产品的平滑输送。刮刀可以轻易地将多余的面团去除, 而不对皮带产生任何损坏。

- 始终如一的产品质量



AmDough皮带拥有始终如一的脱离和释放性能。饼干尾被限制到最小, 以为低的滚筒压力需要达到最优的脱模效果。这些特性保证了饼干平滑地输送, 而不产生任何中断, 或使成型的面团变形。

- 为每种面团提供最优的解决方案



无缝的AmDough皮带适用于所有的饼干面团类型。他们的成分是安全的, 不会将其颜色, 味道或气味转移到饼干制品上。由于不加抗静电丝, 皮带可以与金属探测器合并适用。

## 随时恭候垂询, 为您提供切实可行的解决方案

... 还有其它多达150 处服务点, 敬请访问网址:  
[ammeraalbeltech.com](http://ammeraalbeltech.com)

**澳大利亚**  
 T +61 3 8780 6000  
[info-au@ammeraalbeltech.com](mailto:info-au@ammeraalbeltech.com)

**奥地利**  
 T +43 171728 133  
[info-de@ammeraalbeltech.com](mailto:info-de@ammeraalbeltech.com)

**比利时**  
 T +32 2 466 03 00  
[info-be@ammeraalbeltech.com](mailto:info-be@ammeraalbeltech.com)

**波兰**  
 T +48 32 44 77 179  
[info-pl@ammeraalbeltech.com](mailto:info-pl@ammeraalbeltech.com)

**丹麦**  
 T + 45 7572 3100  
[info-dk@ammeraalbeltech.com](mailto:info-dk@ammeraalbeltech.com)

**德国**  
 T +49 4152 937-0  
[info-de@ammeraalbeltech.com](mailto:info-de@ammeraalbeltech.com)

**法国**  
 T +33 3 20 90 36 00  
[info-fr@ammeraalbeltech.com](mailto:info-fr@ammeraalbeltech.com)

**芬兰**  
 T +358 207 911 400  
[info-fi@ammeraalbeltech.com](mailto:info-fi@ammeraalbeltech.com)

**韩国**  
 T +82 31 448 3613-7  
[info-kr@ammeraalbeltech.com](mailto:info-kr@ammeraalbeltech.com)

**荷兰**  
 T +31 72 57 51212  
[info-nl@ammeraalbeltech.com](mailto:info-nl@ammeraalbeltech.com)

**加拿大**  
 T +1 905 890 1311  
[info-ca@ammeraalbeltech.com](mailto:info-ca@ammeraalbeltech.com)

**捷克共和国**  
 T +420 567 117 211  
[info-cz@ammeraalbeltech.com](mailto:info-cz@ammeraalbeltech.com)

**卢森堡**  
 T +352 26 48 38 56  
[info-lu@ammeraalbeltech.com](mailto:info-lu@ammeraalbeltech.com)

**马来西亚**  
 T +60 3 806 188 49  
[info-my@ammeraalbeltech.com](mailto:info-my@ammeraalbeltech.com)

**美国**  
 T +1 847 673 6720  
[info-us@ammeraalbeltech.com](mailto:info-us@ammeraalbeltech.com)

**葡萄牙**  
 T +351 22 947 94 40  
[info-pt@ammeraalbeltech.com](mailto:info-pt@ammeraalbeltech.com)

**瑞典**  
 T +46 44 780 3010  
[info-se@ammeraalbeltech.com](mailto:info-se@ammeraalbeltech.com)

**瑞士**  
 T +41 55 2253 535  
[info-ch@ammeraalbeltech.com](mailto:info-ch@ammeraalbeltech.com)

**斯洛伐克**  
 T +421 2 55648541-2  
[info-sk@ammeraalbeltech.com](mailto:info-sk@ammeraalbeltech.com)

**泰国**  
 T +66 2 902 2604-13  
[info-th@ammeraalbeltech.com](mailto:info-th@ammeraalbeltech.com)

**西班牙**  
 T +34 937 183 054  
[info-es@ammeraalbeltech.com](mailto:info-es@ammeraalbeltech.com)

**新加坡**  
 T +65 62739767  
[info-sg@ammeraalbeltech.com](mailto:info-sg@ammeraalbeltech.com)

**匈牙利**  
 T +36 30 311 6099  
[info-hu@ammeraalbeltech.com](mailto:info-hu@ammeraalbeltech.com)

**意大利**  
 T +39 051 660 60 06  
[info-it@ammeraalbeltech.com](mailto:info-it@ammeraalbeltech.com)

**印度**  
 T +91 44 265 34 244  
[info-in@ammeraalbeltech.com](mailto:info-in@ammeraalbeltech.com)

**英国**  
 T +44 1992 500550  
[info-uk@ammeraalbeltech.com](mailto:info-uk@ammeraalbeltech.com)

**越南**  
 T +84 8 376 562 05  
[info-vn@ammeraalbeltech.com](mailto:info-vn@ammeraalbeltech.com)

**智利**  
 T +56 2 233 12900  
[info-cl@ammeraalbeltech.com](mailto:info-cl@ammeraalbeltech.com)

**中国**  
 T +86 512 8287 2709  
[info-cn@ammeraalbeltech.com](mailto:info-cn@ammeraalbeltech.com)

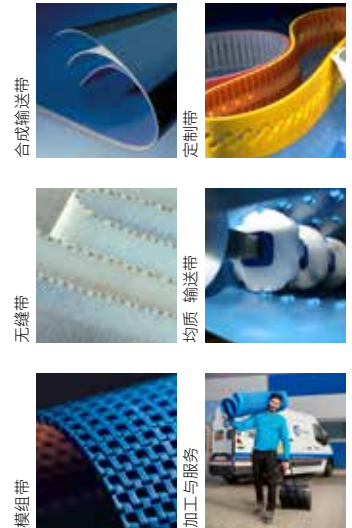
**以色列**  
 T +972 4 6371485  
[info-il@ammeraalbeltech.com](mailto:info-il@ammeraalbeltech.com)

**墨西哥**  
 T +52 55 5341 8131  
[info-mx@ammeraalbeltech.com](mailto:info-mx@ammeraalbeltech.com)

**火鸡**  
 T +90 232 877 0700  
[info-tr@ammeraalbeltech.com](mailto:info-tr@ammeraalbeltech.com)

**日本**  
 T +81 52 433 7400  
[info-jp@ammeraalbeltech.com](mailto:info-jp@ammeraalbeltech.com)

我们提供专家建议、  
 质量解决方案和本地服务,  
 满足您在输送带方面的所有需求



**常用联系方式:**

**Ammeraal Beltech**  
 P.O. Box 38  
 1700 AA Heerhugowaard  
 The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212  
[info@ammeraalbeltech.com](mailto:info@ammeraalbeltech.com)

**ammega.com**