



AUSSTECHBÄNDER FÜR PROZESSSICHERE TEIGVERARBEITUNG

AUSSTECHBÄNDER FÜR PROZESSSICHERE TEIGVERARBEITUNG

Zum Schneiden und Ausstechen von Teig sind die praxiserprobten Ausstechbänder von Forbo Siegling erste Wahl. Mit außerordentlich hoher Schnitt- und Stanzfestigkeit liefern sie exzellente Schneidergebnisse über lange Zeit.

Neben der stanzfesten Bandkonstruktion überzeugen sie durch gute Planlage, einen stabilen Bandlauf und eine hohe Lebensdauer.

Besonders bei der Übergabe von Teiglingen ist ein gutes Ablösen vom Band gefragt: Alle Oberflächen der nachfolgend gelisteten Bänder erfüllen diese Anforderung auch bei klebrigem Teig. Die blauen Bandtypen bieten zudem noch einen Hygienevorteil und unterstützen so das HACCP Hygienekonzept.

Alle vier Typen sind selbstverständlich

- HACCP-konform,
- den Verordnungen 21 CFR der FDA, der (EG) 1935/2004 und (EU) 10/2011 für unverpackte Lebensmittel entsprechend,
- geeignet für Messerkanten,
- gut zum Aufschweißen von Wellkanten und Profilen geeignet,
- mit Smartseal Bandkantenversiegelung ausrüstbar.



Vier Alternativen – für jeden Teig die geeignete Lösung.

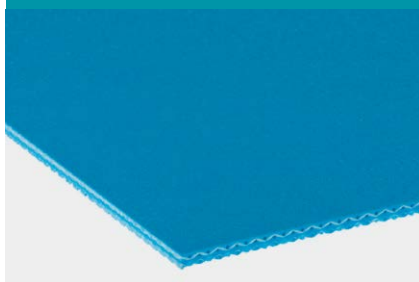
E 8/2 U0/U5 MT-HACCP blau FDA
Artikelnummer 906804



E 8/2 U0/U5 MT-HACCP weiß FDA
Artikelnummer 906692



E 4/2 U0/U2 QS-HACCP-FF blau FDA
Artikelnummer 906765



E 8/2 U0/U5 QS-HACCP weiß FDA
Artikelnummer 906777



Besondere Eigenschaften

- gute Ablöseeigenschaft
- beständig gegen hohe mechanische Belastung
- abriebbeständig
- Zugträger mit hohem k_{10} Wert
- Quarzsand-Struktur => gute Teigablösung bei reduziertem Mehleinsatz als Trennmittel

Anwendungsbereiche

- Schneide- und Stanzvorrichtungen (Teiglinge, Teigbahnen)
- Schrägtransport kleiner Produkte mit Wellkanten und Profilen
- Salzverarbeitung