

# TAŚMY TRANSPORTUJĄCE PRZEMYSŁ PIEKARNICZY



# TAŚMY ZASTOSOWANE PRZY ŁADOWANIU CIASTA DO PIECA.

## TAŚMY ZASTOSOWANE PRZY ŁADOWANIU CIASTA DO PIECA.

### WSTĘP

Taśmy te muszą być stosunkowo odporne na ciepło i powinny pomagać w utrzymaniu spójnego przepływu produktu **CLINA 10FF**. Taśmy dolnowrzecionowe przy produkcji chleba są stosowane w zależności od lokalizacji, funkcji i rodzaju ciasta, które ma być transportowane: **CLINA 07UF, CLINA 07UFMT, CLINA 08UF, CLINA 08UFMT, CLINA 09UF, CLINA 09UFMT, CLINA 07JF, CLINA 10FF, CLINA 12AF - 12DF, CLINA 16FF**.

Nachylenie taśm transportujących w stosunku do izolatorów. Ogólne warunki transportu surowego ciasta: **CLINA 10FF, CLINA 16FF**.

Ogólny transport surowego ciasta: **CLINA 10FF, CLINA 16FF**.

### ZASTOSOWANIE TAŚM TRANSPORTUJĄCYCH W MASZYNACH PRODUKUJĄCYCH ROGALIKI.

Pasy, które obsługują małe średnice, funkcjonują dobrym przeniesieniem i wysoką odpornością na oleje roślinne i tłuszcze: **CLINA 07UF - 07UFMT, CLINA 10FF, Serii TUBUL**.

### SERIA PASKÓW TUBUL

Bezkońcowe taśmy wełniane. Nie posiadają szwów, ani wspólnych złączy. Doskonale nadają się do przenoszenia i transportu przemysłowego chleba i ciast, jako że, są wykonane ze 100% wełny, co daje im ich strukturę nie adhezyjną.

### PRZENOŚNIK TAŚMOWY DO FOLII LUB DO APLIKACJI CIĘCIA.

Taśmy PU, bawełniane i poliestrowe dla precyzyjnego transportu ciasta różnego typu. Strona wierzchnia powinna zostać wykonana z wzoru, typu "FF" lub jasnego: **CLINA 07UFMT, CLINA 10FF - 13FF - 16FF, CLINA 12AF - 12DF**.

**CLINA 10FF**: Jego doskonała wydajność sprawia, że jest to jeden z najlepszych dostępnych na rynku pasów dla maszyny do cięcia. Obecnie zastępuje on taśmy z głównych firm konkurencyjnych.

- niska przyczepność przenoszonego ciasta,
- łatwe uwalnianie i dostarczenie kruchego ciasta w celu jego nacięcia,
- odporność na działanie olejów i tłuszczów (PU wewnątrz),
- doskonała elastyczność na ostrzu noża,
- pracuje znacznie dłużej niż pasy firm konkurencyjnych.



## NIEBIESKIE TAŚMY PU.

FDA-niebieska taśma o wysokiej jakości posiada te same cechy jak białe taśmy PU: **NOVAK 09UF, NOVAK 09UFMS.**

## PRODUKCJA BUŁECZEK SEZAMOWYCH.

Białe taśmy z wytłoczonym wzorem G2, na które wprowadzane są bułki do cięcia: **ASTER 10G2F.**

## TOP WZORY.

Struktura do pączków i produkcji czekolady: **CLINA 06K1F, CLINA X 08AF Br.**

Maksymalna elastyczność przy pracy z podłużnymi krawędziami noża. Odporne na tłuszcze roślinne i zwierzęce oleje. Oblewanie herbatników i nabtyszczanie wypieków. Tunele chłodzące.



## SCHEMAT PRODUKCJI HERBATNIKÓW.



LEJ.



WSTĘPNE WALCOWANIE  
C10FF, C13FF, C16FF.



Różne arkusze ciasta, uzyskane aż do żądanej grubości. Powinno zastosować się taśmy PU, poliesterowe lub bawełniane. Taśmy powinny posiadać strukturę „FF” lub powierzchnię matową aby umożliwić dobry transfer produktu.

## OBROTOWY NÓŻ CLINA 10FF



Wejście do urządzenia tnącego -  
**CLINA 10FF**, –obrotowy nóż do  
herbatników.



Pozostałości odciętego ciasta  
**C09UF.**



Herbatniki z taśmy **C10FF**  
przechodzą na taśmę **N09UF.**



Odcięcia masa wpada do  
zbiornika w celu ponownego  
przetworzenia.



Taśma przed wejściem do  
pieca **N09UF.**



Wyjście z piekarnika: chłodzenie  
nad **C09UF.**

## KSZTAŁTKI OBROTOWE:

Wykonują na miękkich ciastkach, ciasta, herbatniki itp. obrazki, napisy wg zaleceń producenta. Taśmy bawełniane, które mają warstwę środkową nie z termoplastycznego materiału są stosowane w tej aplikacji.



65-772 Zielona Góra, ul. Dekoracyjna 1

tel. 68 324 44 68

tel./fax 68 327 23 57

e-mail: [handlowiec@pipindustry.pl](mailto:handlowiec@pipindustry.pl)

[sprzedaz@pipindustry.pl](mailto:sprzedaz@pipindustry.pl)

[www.pipindustry.pl](http://www.pipindustry.pl)