

POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL

PEKÁRENSKÝ PRŮMYSL, POTRAVINÁŘSTVÍ

Teflonové povlaky na bázi fluorových polymerů jsou nepostradatelnou součástí pekárenské a potravinářské technologie.

Vlastnosti povlaků s hygienickým s atestem:

- velmi nízký koeficient tření
- antiadhezní povrch
- protikorozní odolnost
- odolnost vůči vysokým teplotám

TYPICKÉ VYUŽITÍ :

PEČNÉ PLECHY A FORMY

Povlaky se nanášejí na tyto materiály:

- nelegovaná a nerezová ocel
- některé hliníkové slitiny

Plechý a formy s teflonovým povlakem se běžně používají z těchto důvodů:

- snadné vyklopení/uvolnění výrobku z formy/plechu
- zlepšení rovnoměrnosti pečení - dosažení konstantní jakosti výrobků
- omezení používání či úplné vynechání mazacích tuků nebo olejů - větší čistota pracovního prostředí
- snazší údržba plechů/forem - méně časté čištění
- snížení rizika vzniku požáru při pečení
- prodloužení trvanlivosti produktu
- ochrana kovových materiálů proti působení korozních činitelů /přídatné látky používané v potravinářství - soli a další/
- zvýšení kvality výsledného produktu

Teflonové povlaky jsou zdravotně nezávadné a splňují podmínky pro styk s potravinami.

PRZEMYSŁ PIEKARNICZY, SPOŻYWCZY

Powłoki teflonowe na bazie fluorowych polimerów są niezastąpionym elementem technologii piekarniczej i spożywczej.

Właściwości powłok z atestem higienicznym:

- bardzo niski współczynnik tarcia
- antyadhezyjna powierzchnia
- odporność na działanie korozji
- odporność na działanie wysokich temperatur

TYPOWE ZASTOSOWANIE :

BLACHY I FORMY DO PIECZENIA

Powłoki można nakładać na następujące materiały:

- stal niestopową i nierdzewną
- niektóre stopy aluminium

Blachy/formy z teflonową powłoką zwykle stosowane są z następujących powodów:

- łatwe wyjmowanie/uwalnianie wyrobu z formy/blachy
- polepszenie równomierności pieczenia - uzyskanie stałej jakości wyrobów, obniżenie stosowania bądź całkowite pominięcie tłuszczu lub oleju do smarowania - większa czystość otoczenia
- łatwiejsza konserwacja blach/form - obniżenie częstości czyszczenia
- obniżenie ryzyka powstania pożaru podczas pieczenia
- przedłużenie daty przydatności produktu
- ochrona materiałów metalowych przed działaniem czynników powodujących korozję /substancje dodatkowe stosowane w przemyśle spożywczym - sole i inne/
- podwyższenie jakości ostatecznego produktu

Powłoki teflonowe są nieszkodliwe dla zdrowia i spełniają warunki kontaktu z żywnością.



Under licence by E. I. DuPont de Nemours and company

TECHNICOAT
S.R.O.
IBGMONFORTS

Technicoat s.r.o., Homole 198, 370 01 České Budějovice, www.technicoat.cz, info@technicoat.cz
Tel: +420 387 203 031 - sekretariát, +420 387 203 320 - obchodní úsek, Fax: +420 387 203 032



1



2



3



4



5



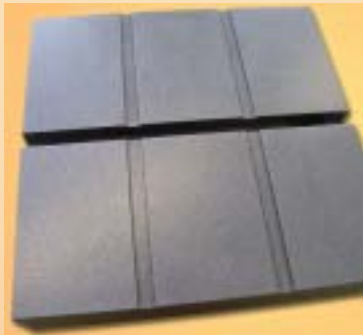
6



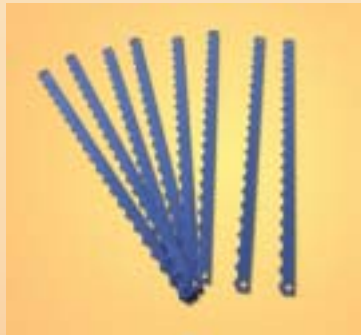
7



8



9



10



11



12

FOTO 1

bagetové plechy v různých provedeních
blachy do bagiet w różnych wersjach

FOTO 2

pečný plech
blach do pieczenia

FOTO 3

gastro nádoba
snadné čištění a zamezení připekání
naczynie Gastro
łatwe czyszczenie i uniemożliwienie przypieczenia

FOTO 4

formy ve svazku na toustový chléb
nákladové úspory díky snadnému uvolňování výrobku
formy w pakiecie do chleba do grzanek
oszczędność kosztów dzięki łatwemu uwalnianiu wyrobu

FOTO 5

segment na tvarování pečiva
teflonový povlak zamezuje lepení těsta na segment
a zvyšuje kvalitu výrobku
segment do kształtowania pieczywa
teflonowa powłoka zabrania przyklejaniu się ciasta
do segmentu i zwiększa jakość wyrobu

FOTO 6

formy na výrobu nečokoládových cukrovinek
snadné uvolňování výrobku z formy
formy do produkcji słodyczy nie czekoladowych
łatwe uwalnianie wyrobu z formy

FOTO 7

forma na výrobu sýra
zamezení tvorby sýrové kůry
forma do produkcji sera
uniemożliwienie powstawania skórki serowej

FOTO 8

turniket na dopravu sušeného mléka
bezproblémový průchod produktu
turniket do transportu mleka suszonego
bezproblemowe przechodzenie produktu

FOTO 9

svařovací deska- součást balící techniky
płyta do zgrzewania - element urządzenia do pakowania

FOTO

pilky na krájení chleba
snazší krájení a vyšší kvalita výrobku
piłki do krojenia chleba
łatwe czyszczenie i uniemożliwienie przypieczenia

Provádíme repasi plechů a forem (včetně odstranění připečků z plechů a forem).
Wykonujemy remonty blach i form (włącznie z usuwaniem z blach i form przypieczonych materiałów).

FOTO

před repasí
przed remontem

FOTO

po repasí
po remoncie