

# 食品业PTFE皮带系列



我们新型的食品级Silicone和PTFE涂层的传送带和输送带, 具有出色的耐高温和耐低温性能。

## 低温冷冻

艾玛拉的PTFE系列皮带非常适用于低温冷冻工艺。与机械的食品冷冻工艺相比, 由于其安装成本低, 成品质量好, 低温冷冻工艺日益流行。

## 烘焙

艾玛拉的PTFE皮带能为各种烘焙工艺提供绝佳的智能解决方案。

### 高温烘焙炉

在温度高达+260°C时, 点心和饼干等面粉制品仍然可以通过烤箱安全高效地输送。

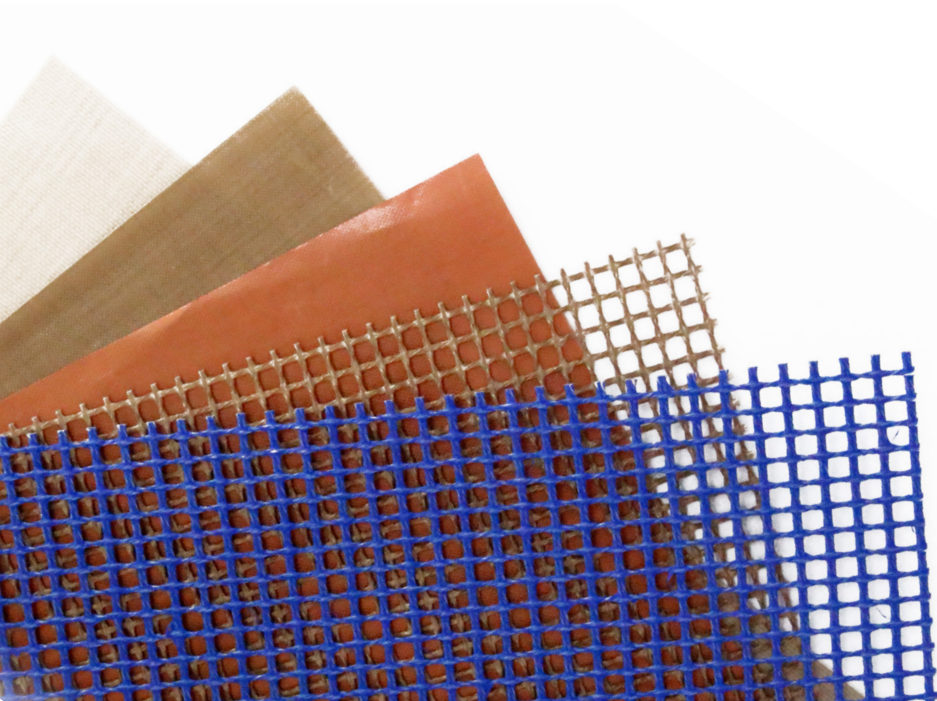
优异的脱膜特性使烘焙产品易于传送, 并可保持完好无损, 减少了脏乱和浪费, 同时提高了卫生程度。

### 压制烘焙

PTFE皮带特别适用于诸如玉米饼、比萨饼底和扁平面包类产品的压制烘焙工艺。

### 明火烘焙

PTFE皮带也可用于皮塔饼和烧式面包等民族风味面包的明火烘焙生产线。

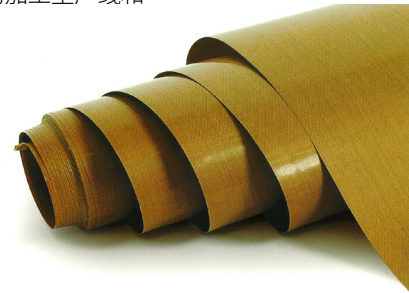







## 核心优势

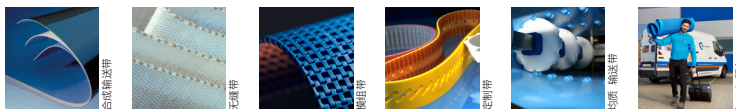
- 优异的脱膜性能, 即使对于粘性食品 (如面团) 和糖衣或糖类制品 (如甜甜圈或巧克力) 也能出色应用
- 极低摩擦
- 高耐磨性
- 工作温度:
  - 耐热性高达+260°C
  - 耐低温低至-73°C
- 抗腐蚀性—即使在极端温度下或与大多数腐蚀性化学物质相接触时也保持这种抗腐蚀性
- 开放式网状设计使气流通畅
- 非粘性的PTFE涂层使其易清洗

## 久经考验的性能、可靠的皮带解决方案

40多年来, Green Belting Industries (包括Green Belting、Greenbelt、Mapelli和Biscor) 已成为烘焙行业的主要供应商。这些公司为烘焙行业领先的制造商和生产设备商提供了烘焙炉和干燥应用的皮带解决方案, 以及热封应用的PTFE胶带和皮带。它们加入到艾玛拉皮带集团公司, 为PTFE集团公司和艾玛拉皮带集团双方的客户提供了比以往范围更广泛的出色的室内产品和服务, 对客户的加工生产线和包装线的方方面面进行管理。



| 皮带类型   | 可选厚度<br>mm                                    |
|--|---|
|  Aramid                         | 0.13   0.43                                   |
|  Aramid 1x1 Brown Mesh          | 0.79  |
|  Aramid 4x4 Brown Mesh          | 0.88  |
|  Double Weft 4x4 Blue PTFE Mesh | 0.88  |
|  Standard Fibreglass PTFE 100   | 0.08   0.13   0.15   0.25   0.36   0.5   0.69 |
|  Premium Fibreglass PTFE 100    | 0.15   0.25   0.5   0.69                      |
|  DXL Fibreglass PTFE 100        | 0.13   0.15   0.25                            |
|  Silicone Fibreglass White      | 0.58   0.63   0.89                            |
|  Glass 1x1 Brown PTFE Mesh      | 0.79  |
|  Glass 4x4 Brown PTFE Mesh      | 0.89  |
|  Glass 4x4 Black PTFE Mesh      | 0.89  |



我们提供专家建议、质量解决方案和本地服务, 满足您所有的输送带需求。  
ammeraalbeltech.com/cn

联系方式:  
艾玛拉皮带(苏州)有限公司  
地址: 江苏省苏州市吴江区黎里镇临沪大道金字路188号

本信息会因持续开发而变更。艾玛拉皮带对不当使用上述信息不承担责任。本信息取代此前的信息。艾玛拉皮带公司举行的所有活动、提供的所有服务均依据于一般销售与交付条款和条件, 由其运营公司付诸实施。

电话: +86 512 8287 2709  
邮箱: info-cn@ammeraalbeltech.com

ammerga.com