JS Indutec
Antriebs- & Fördertechnik

ULRALASTIC food blau

Gär- und Frostertücher mit PTFE-Beschichtung

Hochwirksames PTFE Schutz Imsystem zur wirkungsvollen und dauerhaften Textilimprägnierung von Gär- und Frostertüchern im Backgewerbe

Abmessungen:
Siehe hierzu unser Produktblatt
ULRALASTIC Nr. UL001
Hygienebeschreibung Nr. UL002

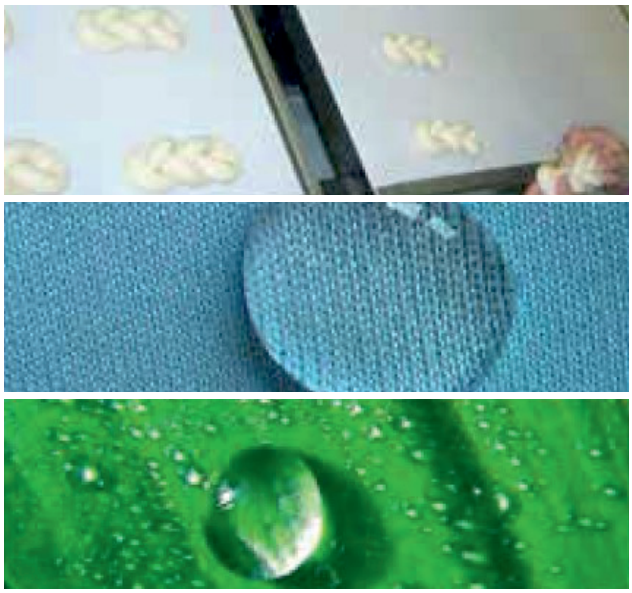
Prüfung auf Wirksamkeit:
Auf das PTFE beschichtete Gärtuch (helle Seite) werden kleine Flüssigkeitstropfen aufgebracht. Die Tropfen sind kugelförmig und „springen" auf der Oberfläche. Innerhalb von 3 h dürfen die Kugeln sich nicht verflachen.

Technische Information:
Submikroskopische PTFE-Teilchen bilden auf einer angesprühten Oberfläche einen ca. 0,005 mm dünnen Film.

Mit dieser Schichtdicke kann man allerdings keine porendichte Oberfläche erzielen. PTFE besitzt eine hohe Trennfähigkeit.

Das Polymer baut auf einem hoch fluorierten Polyol auf, welches über mehrfach Urethanbindungen mit dem Härter verknüpft wird. Zur Reduktion der Oberflächenspannung (Hydrophobierung) werden in die Matrix geeignete Fluorkarbone, chemisch gebunden, fest eingebaut. Die Viskosität des Polymers ist so eingestellt, dass die zu schützenden Textilien, in diesem Falle Polyester-Gewebe, durch einen elastischen und transparenten Film nach der Trocknung und Vernetzung dauerhaft geschützt, stark wasserabweisend (hydrophob) und gegen Schmutz und Chemikalien sowie Säuren und Laugen stabil sind. Nach der Vernetzung (ca. 5-6 Tage), ist eine zerstörungsfreie Entfernung der PTFE-Schicht nicht mehr durchführbar! Auch mehrmaliges Kochen der Textilien vermindert die hydrophoben Eigenschaften nicht.

Der hochreine PTFE Schutz Im haftet mit ihren Fluorelastomer-Molekülen sehr fest auf der Oberfläche. Die Moleküle polymerisieren netzartig auf der Oberfläche auf.
Die „Fluorborsten" der Moleküle stoßen die Flüssigkeiten ab und senken die Oberflächenspannung soweit ab, dass selbst Silikonöl nicht mehr benetzen kann.



Anwendung:
Für Gär- und Frostertücher ist ULRALASTIC food blau mit PTFE - Beschichtung bestens geeignet. Eine Bemehlung des Tuches ist grundsätzlich nicht mehr erforderlich. Ausgenommen hiervon sind sehr weiche Teigsorten. Diese bedürfen einer geringen Bemehlung. Wichtig hierbei ist die Vermeidung von Mehl, denn in Verbindung mit Luftfeuchtigkeit kann es während des Gärprozesses zur Keimbildung kommen. (sogenannte Stockfleckenbildung). Die blaue Unterseite auf Polyurethanbasis verhindert ein Rutschen des Tuches. Zur Fixierung können auch Flausch - und Klettbänder, Endlos-Reißverschlüsse, sowie doppelseitig klebende Filme auf die Unterseite des Gewebes aufgenäht bzw. geklebt werden.
Wir beraten Sie hierüber gerne.

Prüfung auf Lebensmittelverträglichkeit
Die von uns PTFE beschichteten ULRALASTIC food blau Gärtücher wurden im März 2008 beim TÜV Rheinland zur Prüfung nach LFGB § 31 Lebensmittelgesetzbuch untersucht. Die Migrationsuntersuchungen verliefen in allen Prüfungskriterien positiv. Eine Verwendbarkeit unserer Tücher mit Anti-Haft Beschichtung ist gewährleistet. Der Prüfbericht AZ 38916b vom 3.4.2008 kann auf Anforderung zugesandt werden.

www.js-indutec.de

JS-Indutec GmbH
Siemensring 54-56
47877 Willich

Telefon: +49 (0) 2154 / 89 10 13 12
Fax: +49 (0) 2154 / 89 10 13 19
E-Mail: info@js-indutec.de