JS Indutec
Antriebs- & Fördertechnik

High-Tech Beschichtungen

für Laugengebäck



Beschichtungs-Typ: ULRA 2P braun
Farbe: braun
Schichtaufbau: 2-schichtig 60+/-10ym beidseitig
Temperaturbeständigkeit:
von - 70°C bis + 260°C
Antihaftwirkung: sehr gut
Abriebfestigkeit:
sehr gut auch bei hohen Backtemperaturen
Backvorgänge:
Bei mehrmaligem Tagesgebrauch und jeglichem Umgang im 2 Schichtbetrieb ca. 3 Jahre

Beständigkeit gegen 4%ige NaOH sehr gut

Reinigungshinweis:

Nicht mit harten Bürsten reinigen,
kein Dampfstrahlgerät verwenden.
Heißes Wasser mit etwas Spülmittel und einem Schwamm oder eine Autobürste reichen aus.
Ideal sind Reinigungsanlagen bei denen die Bleche im Stikkenwagen verbleiben.

Anwendungen:

High-Tech Beschichtung für alle Sorten von Backblechen für Laugengebäck

Hinweis:

Für stark laugen- oder säurehaltige Gebäcke empfehlen wir dringend eine backseitige 2-fach und rückseitige 1-fach Beschichtung, damit auch die Bohrungen beschichtet sind und um einen chem. Angriff auf das Aluminium zu vermeiden, da dies zu vorzeitiger Ablösung der Beschichtung infolge Unterwanderung führt und die Gebrauchsdauer stark einschränkt.

Stark Alkalische oder saure Reinigungsmittel vermeiden, da diese die Oberfläche stumpf machen, das Aluminium angreifen und zu einem vorzeitigen Verlust der Anti-Hafteigenschaften führen können.

Ist die Beschichtung im Backbereich abgenützt, müssen die Bleche ausgetauscht werden, da diese nicht mehr den LMBG Hygienevorschriften entsprechen. Bitte sprechen Sie in diesem Fall rechtzeitig mit uns.

Lagerung:

Bleche sind so aufzubewahren, dass die Beschichtung nicht beschädigt werden kann.

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