

Trennaktiv PR 100 Z

- Spezial-Trennmittel für die Lebensmittelherstellung
- hohe Trennsicherheit bei Brot und Backwaren aller Art
- trennt optimal bei stark zuckerhaltigen Teigmassen
- 100 % pflanzlich
- hohe Oxidationsstabilität
- deklarationsfrei
- ständige Qualitätskontrollen
- alle Gebindegrößen, ab 3 Ltr. Kanister



Einsatzbereiche

- Erstbehandlung (Einbacken) von neuen Blechen und Formen
- frisch gereinigte und gewaschene Bleche und Formen
- Spezialformen, Waffeleisen
- Formgebäck mit hohem Zuckeranteil
- Bonbon- und zuckerverarbeitende Produktion
- Verwendung bei neuen Backformen und Blechen
- Dauerbackwaren und verpackte Backwaren

Behandlung von neuen Formen und Blechen ohne Beschichtung:

Trennaktiv PR 100 Z wird zum Einbacken (nicht Einbrennen) von neuen oder gereinigten Backformen und Blechen eingesetzt.

Die gereinigten, trockenen Formen und Bleche sollten im Ofen aufgeheizt und anschließend dünn mit PR 100 Z eingefettet werden.

Nach dem Erkalten erfolgt die normale Einfettung und Belegung.

Bitte immer einen Kleinversuch fahren, da die Beschaffenheit der Bleche und die Rezepturen des Backgutes eine große Rolle spielen.



TSA 38



3 Liter Kunststoffkanister

15 Liter Kunststoffkanister

Unser Unternehmen ist seit 2005 IFS zertifiziert.