

Die Trennmittel von KOMPLET

Für jede Trennaufgabe die spezielle Qualität!

Alles über die Trennmittel von KOMPLET:

Jede Anwendung stellt unterschiedliche Anforderungen an die Eigenschaften eines Trennmittels. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen verschiedene Qualitäten je nach Einsatzzweck an.

ABLÖSUNG:

Hauptaufgabe jedes Trennmittels ist es, ein leichtes Lösen der Gebäcke vom Blech bzw. aus der Backform sicherzustellen. Das Trennmittel muss in der Lage sein, einen homogenen Film zwischen der Backform oder dem Backblech und dem backenden Teig zu bilden.

SPRÜHFÄHIGKEIT:

Durch die geeignete Viskosität wird garantiert, dass der Sprühfilm gleichmäßig und sparsam aufgetragen werden kann. Des Weiteren müssen Trennmittel gut versprühbar sein, um ein Verstopfen der Düsen beim Auftragen zu verhindern. Sie sollen nur eine geringe Nebelbildung verursachen.

VERSCHMUTZUNG:

Eine geringe Neigung zur Polymerisation verringert den Reinigungsaufwand für Bleche bzw. Backformen.

STABILITÄT:

Trennmittel müssen eine gute physikalische Stabilität aufweisen, d.h. die Einzelkomponenten sollen sich nicht entmischen. Die Oxidationsstabilität eines Trennmittels sichert eine gute Lagerfähigkeit bei gleichbleibender Produktqualität.

Für jeden Anwendungszweck bietet Ihnen **KOMPLET** das maßgeschneiderte Produkt!

KOMPLETIN flüssig

**DAS FLÜSSIGE TRENNMITTEL,
HERGESTELLT AUS 100 % PFLANZENÖLEN**

VERARBEITUNG:

- das Auftragen kann von Hand, mit Sprühmaschinen oder Einfettautomaten erfolgen

ABLÖSUNG:

- geeignet für alle Backformen, Kästen und Bleche und speziell für schwer ablösbare Feinbackwaren

VERSCHMUTZUNG:

Geringe Polymerisationsgefahr, daher

- weniger Reinigungsaufwand der Formen und Bleche
- sehr gut geeignet für Back- und Lochbleche
- Schutz der Bleche bei Aufbewahrung in einem feuchten Umfeld
- geeignet zur Verarbeitung über Tiefkühlung oder Gärunterbrecher

SPRÜHFÄHIGKEIT:

- sehr gute Haftung an Formen und Blechen

- gute Versprühbarkeit

STABILITÄT:

- sehr gut

GEBINDEEINHEIT:

- 8 kg Kanister / 700 kg Mehrweg-Container

KOMPLETIN Spray

**KOMPLETIN flüssig IST AUCH IN DER
PRAKTISCHEN SPRAYDOSE ERHÄLTICH.**

VERARBEITUNG:

Das Auftragen erfolgt mit der praktischen Spraydose

- bis zu 70 % Einsparung gegenüber Auftragen mit dem Pinsel
- gleichmäßiges Auftragen des Trennfilms
- sofort einsatzbereit

GEBINDEEINHEIT:

- 6 Spraydosen mit je 500 ml, im Umkarton

Aus Gutem das Beste backen!

Die Trennmittel von KOMPLET

Für jede Trennaufgabe die spezielle Qualität!

KOMPLETO Trennemulsion

EINE ÖL-WASSER EMULSION

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- **KOMPLETO Trennemulsion** ist weiß und somit gut sichtbar
- die enthaltenen Wasserbestandteile haben eine positive Auswirkung auf die Krustenfarbe des Gebäcks

VERARBEITUNG:

- das Auftragen kann mit Sprühmaschinen und mit Einfettautomaten erfolgen

ABLÖSUNG:

- speziell geeignet für Brötchen und Kleingebäck sowie leicht lösbare Feinbackwaren

SPRÜHFÄHIGKEIT:

- keine Vernebelung
- gute Haftung an vertikalen Flächen
- lässt sich auch auf warme Bleche oder Formen auftragen

STABILITÄT:

- gut, frostfreie Lagerung erforderlich

GEBINDEEINHEIT:

- 20 kg Kanister

KOMPLETIN Schneideöl

DAS PRODUKT FÜR PERFEKTES
BROTSCNEIDEN. EIN KONTINUIERLICHER
TEIGFLUSS WIRD GARANTIERTE.

ANWENDUNGSGBIET:

- **KOMPLETIN Schneideöl** ist speziell geeignet für Brotgatter, Schlagmesser-Schneidemaschinen, Kegelrundwirker, Teigteiler und Teigtrichter

STABILITÄT:

- sehr gute Oxidationsbeständigkeit

GEBINDEEINHEIT:

- 25 kg Kanister / 700 kg Mehrweg-Container

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 9726-0 · Fax: 0 68 98 / 9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 7239 72-0 · Fax: 0 30 / 7239 72-99