

# 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.

### ANWENDUNGSGEBIET:

- **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