



Lebens- und Futtermittelindustrie



Trennmittel

- Trennöl für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln
- 100 % pflanzlich, GMO-frei
- ohne tierische Zusatzstoffe
- geruchs- und geschmacksneutral
- ausgezeichnete Oxidationsbeständigkeit

EINSATZGEBIETE

FINATUROL HT ermöglicht nach dem Ofendurchgang selbst bei komplizierten Backformen das leichte Herauslösen von Backwaren und Pasta-Produkte. Der dünne Film trennt das Produkt von der Form und verhindert das Anhaften.

INTERNATIONALE SPEZIFIKATIONEN

alle Inhaltsstoffe sind in der Positivliste der europäischen Richtlinie 95/2/CE gelistet
kann entsprechend den Bestimmungen der FDA 21 CFR § 182-184 in direktem Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden

NSF-3H-registriert Nr.: 131900

erfüllt die Richtlinien 1829/2003/CE in Bezug auf GMO-freie Lebensmittel
in Übereinstimmung mit 2000/13/CE und 2003/89/CE allergenfrei

ANWENDUNGSVORTEILE

- perfektes Herauslösen aller Backwaren
- Trennfilm bleibt auch während des Backvorgangs erhalten
- reduziert den Ölverbrauch
- reduziert die Reinigungszeit und den Wechsel der Teflon- oder Silikonschichten der Backformen
- verlängert die Haltbarkeit der Backformen
- homogene Flüssigkeit, die vor Gebrauch nicht erhitzt werden muss
- einfach aufzutragen
- die spezifische Viskosität erlaubt das Auftragen mit einem Sprühsystem
- reduziert die Reinigungsfrequenz und den Verbrauch um 40 % gegenüber Weißöl und anderen pflanzlichen Ölen

ANWENDUNGSHINWEISE

Haltbarkeit: 12 Monate ab Produktionsdatum, bei einer Lagertemperatur zwischen 0 °C bis 30 °C, frostfrei, in dunklen, trockenen Räumen

EIGENSCHAFTEN*

Typische Kennwerte	Methode	Einheit	Wert
Dichte bei 20 °C	ASTM D 1122	g/cm ³	930
Viskosität bei 40 °C	ASTM D 445	mm ² /s	110

* Die oben genannten Kennwerte sind mit einer üblichen Toleranz in der Produktion erhalten und keine Spezifikation.