



Lebens- und Futtermittelindustrie



Trennmittel

- Trennöl für die Backwarenindustrie
- 100 % pflanzlich, GMO-frei
- für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln
- ohne tierische Produkte
- geruchs- und geschmacksneutral

EINSATZGEBIETE

FINATUROL K2 wird eingesetzt, um das Anhaften des Teiges an Teigteilern und auf der Messeroberfläche zu verhindern. FINATUROL K2 kann ebenfalls als Trennöl für Backformen eingesetzt werden und ist für direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

INTERNATIONALE SPEZIFIKATIONEN

alle Inhaltsstoffe sind in der Positivliste der europäischen Richtlinie 95/2/CE gelistet

NSF-3H-registriert Nr.: 131902

kann entsprechend den Bestimmungen der FDA 21 CFR § 172, 182 und 184 in direktem Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden

entspricht der EU-Verordnung 89/107/CE für Hilfsmittel der Lebensmittelfertigung

erfüllt die Richtlinien 1829 & 1830/2003/CE in Bezug auf GMO-freie Lebensmittel

in Übereinstimmung mit 2000/13/CE und 2007/68/CE allergenfrei

ANWENDUNGSVORTEILE

- ausgezeichnete Oxidationsbeständigkeit
- hoher Oberflächenschutz
- erhöht die Standzeiten
- hohe Ergiebigkeit und Schmiermitteleinsparung bis zu 20 % im Vergleich zu äquivalenten Weißölprodukten
- ausgezeichnetes Schmiervermögen
- klar-gelbliche Farbe

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 | 918 |
| Viskosität bei 40 °C | ASTM D 445 | mm ² /s | 35 |
| Neutralisationszahl | DIN 51558 | mgKOH/g | < 0,3 |

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