



# TINCOL - ŚRODEK ANTYADHEZYJNY

## INFORMACJE OGÓLNE

Tincol jest emulsją natłuszczającą, która zapewnia łatwe uwalnianie chleba i bułek z form i blach do pieczenia. Produkt jest emulsją wody w oleju zawierającą zbalansowany poziom wody, a tym samym najlepszą lepkość do natłuszczania. Olej stanowi zewnętrzną fazę emulsji, dzięki czemu produkt łatwo się rozprowadza i tworzy bardzo cienką, a zarazem wysoce wydajną powłokę na powierzchni form i blach, która nie spłynie i nie zostanie wchłonięta przez ciasto.

Dzięki zastosowaniu środka Tincol problemy związane ze zwęglaniem i rdzewieniem blach zostają skutecznie zredukowane.

Tincol można aplikować za pomocą pędzla, ręcznego pistoletu natryskowego bądź całkowicie zautomatyzowanego sprzętu.

## SPOSÓB UŻYCIA

Produkt jest gotowy do użycia.

Aplikować ręcznie przy pomocy pędzla lub automatycznie pistoletem - rozpylać z odległości 20 cm, nanosić bardzo cienką warstwę; w przypadku wypieku ciast z dużą zawartością cukru wymagane jest naniesienie grubszej warstwy.

## SKŁADNIKI

olej rzepakowy, emulgatory: E475, emulgatory: E475, E476, wosk carnauba

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
13305	11.4 kg	Kanister plastikowy	218

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,423.00
Energia (kcal)	346.00
Tłuszcz (g)	38.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	4.00
Węglowodany (g)	0.00
Cukry (g)	0.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.00



### PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (15 - 25°C)



### OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



### RODZAJ

płyn



### KATEGORIA

Środki antyadhezyjne