



TINCOL – RODEK 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 natłuszczenia. Olej stanowi zewnętrzny fazę emulsji, dzięki czemu produkt łatwo się rozprowadza i tworzy bardzo cienką, a zarazem wysoce wydajną powłokę na powierzchni form i blach, która nie spływa i nie zostanie wchłonięta przez ciasto. Dzięki zastosowaniu rodku Tincol problemy związane ze zwłganiem i rdzewieniem blach zostają skutecznie zredukowane.

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

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

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Warto??
Energia (kJ)	1,423.00
Energia (kcal)	346.00
T?uszcz (g)	38.00
Kwasy t?uszczowe nasycone (g)	4.00
W?glowodany (g)	0.00
Cukry (g)	0.00
Bia?ko (g)	0.00
Sól (g)	0.00

**PRZECHOWYWANIE**

W ch?odnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkni?ym opakowaniu (15 – 25°C)

**OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA**

270 dni

**RODZAJ**

p?yn

**KATEGORIA**

?rodki antyadhezyjne