



Demolpan especial

Desmoldante

Sistema antiadherente diseñado para el desmoldeo de pan en procesos industriales de fermentación, pastelería y panquelería en general.

Usos

Antiadherente para moldes de panificación. Proporciona una fácil **separación del alimento** de su recipiente. Utilizado como ayuda de proceso, proporcionando productos de mayor calidad.

Ideal para **pan de caja** y **panquelería**. Película fina y estable a todas las temperaturas. Alta capacidad y adherencia. Ayuda de procesos y reducción de mermas o paros. Alto rendimiento y ahorro del tiempo.

Presentación

Tambores de polietileno de alta densidad, con **180 kg** y porrones con **22 kg** de contenido neto.

Modo de empleo

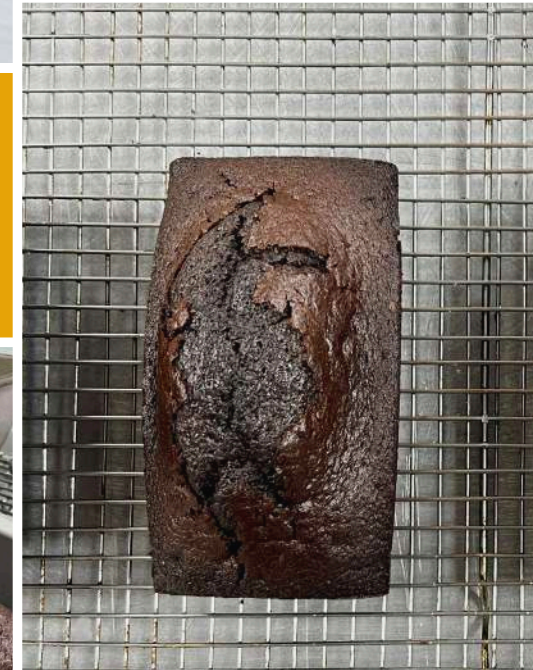
Por su viscosidad y consistencia, sólo puede ser aplicado mecánicamente con **engrasadoras dosificadoras** de desmoldeante de alta presión, para las cuales este producto, está diseñado específicamente.



Su **costo-beneficio** supera cualquier producto similar en el mercado



Reconocido como **producto limpio, seguro** y de mayor aceptación



Fácil aplicación con equipo de aspersión



Libre de Alérgenos





DEMOLPAN MULTIUSOS

Antiadherente altamente efectivo para evitar que los productos de panadería se peguen en los moldes

PRESENTACIÓN

Cubeta de polietileno de alta densidad con 18 Kg. de contenido neto.

CARACTERÍSTICAS	BENEFICIOS	VALOR
<ul style="list-style-type: none"> ■ Compuesto desmoldeante. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aplicación rápida y sencilla. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ahorro de tiempo.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Altamente efectivo. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ No es necesario usar harina en los moldes. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mejor presentación.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Manejo más higiénico que las grasas. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantiene los moldes limpios y libres de residuos. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ahorro en costos de limpieza.
<ul style="list-style-type: none"> ■ No produce humo. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Evita el cochambre en moldes y charolas. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ahorro en costos de mantenimiento de moldes.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Líquido de baja viscosidad 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Una película fina es suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Más económico que el uso de otras grasas.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Con olor y sabor neutros. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ No le agrega al pan ningún olor ni sabor. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mejor calidad del producto terminado.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Certificado Kosher 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reconocimiento como producto seguro y limpio. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mayor aceptación.

MODO DE EMPLEO

Por su viscosidad puede ser aplicado manualmente, con brocha o "muñeca", o mecánicamente con engrasadoras. El molde y la brocha deben estar secos antes de su aplicación.

DOSIFICACIÓN

Sólo es necesario aplicar una película fina de DEMOLPAN MULTIUSOS sobre la superficie de las charolas o moldes y la cantidad dependerá de la forma y superficie de éstos.

TIPO DE MOLDE

Charola de 45 x 60 cm.
 Molde de panqué de 12 x 22 x 7 cm.
 Molde redondo de pastel de 17 x 4 cm
 Molde redondo de pastel de 25 x 7 cm
 Molde de mantecada de 7 x 4 x 3.5 cm.

CONSUMO MÍNIMO

3 gr. por charola
 1 gr. por molde
 1 gr. por molde
 2 gr. por molde
 0.25 gr. por cavidad

ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente.



demolpan

antiadherente para moldes y charolas



Nutryplus
INGREDIENTS