BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

TINCOL

DESCRIPCIÓN GENERAL

Desmoldante específicamente diseñado para productos con bajo contenido de azúcar como panes y productos salados. Es una emulsión desmoldante que garantiza la anti-adherencia a las latas y moldes, proporcionando un mayor tiempo de vida útil a estos materiales, así como limpieza y facilidad durante su higienización. Minimiza el nivel de carbonización, manchas y olores residuales.

INGREDIENTES

Agua, aceites vegetales y mono- y di-glicéridos de ácidos grasos.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME04-002	5 kg	Galón	

INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL

270 dias

TIPO

Líquido

CATEGORÍA

Desmoldantes, Panadería