

Desmol zera

Antiadherente
Desmoldante



Alimentos

Desmolzera

Descripción del producto

Nombre: **Antiadherente Desmoldante.**

La capa de DESMOLZERA sirve como antiadherente en cualquier proceso de cocción y evitar que se pegue el producto al molde.

Se utiliza tanto en preparaciones dulces como saladas (pasteles, pan, tartas saladas) y su uso es fácil, limpio y rápido, solo tenemos que aplicar en el molde por medio de una brocha o rociador, llenarlo con la preparación que vayamos a utilizar y hornearlo de forma habitual.

Se puede utilizar en todo tipo de recetas ya que no cambia el sabor de nuestras preparaciones.

El antiadherente DESMOLZERA permite el desmolde fácil y rápido de piezas moldeadas en prácticamente todos los tipos de resinas termoplásticas y termo fijas. Además, debido a que en su formulación se utilizan aceites vegetales grado alimenticio y ningún tipo de solvente, se puede utilizar en contacto con alimentos como lo son las charolas, vasos, recipientes, etc.

Tipo de industria

- Panadería
- Dulcería
- Tortas y Pastelería
- Repostería

Características físicas

Apariencia:	Líquido
Color:	Amarillo-Café Lechoso
Composición Química:	Emulsion Acuosa de compuestos orgánicos
Carácter Ionico:	No Ionico
Viscosidad sp3/20 rpm:	500-1000 cps.
Estabilidad al almacenaje en condiciones normales:	6 meses

Estado de la materia

Líquido

Presentaciones

Garrafa por 20 Kilos

Vida útil

Un año, este producto requiere análisis cada seis meses.

Temperatura de almacenamiento

Mantener el producto a temperatura ambiente entre 20° a 30°C

