

EKO.

Carlex Organic



Utilisation Pour pain et confiseries à haute teneur en sucre.

Composition Huile végétale bio, lécithine bio, cire végétale bio.

Capacité de démoulage Très bonne.

Ovam Organic



Utilisation Pour diviseuses de pâte et trancheuses de pain.

Composition Huile végétale bio, lécithine bio.

Résistance élevée à l'oxydation.
Pour une utilisation quotidienne, boulangeries artisanales et industrielles.

EKO

Pour des productions bio contrôlées.

Infos produits Agents de démoulage.

Nom du produit	Numéro d'article	Capacité de démoulage	Produits pain	Produits pâtisserie	Pâtes (levées) sucrées	Confiseries à haute teneur en sucre
Assortiment Carlo Carlo	301	•	✓			
Assortiment Carlex Carlex	300	••	✓	✓	✓	
Carlex Spray	300	••	✓	✓	✓	
Carlex 600	306	•••	✓	✓	✓	✓
Carlex 900	309	••••	✓	✓	✓	✓
Carlex TW 700*	307	•••	✓	✓	✓	✓
Organic Carlex Organic	308	•••	✓	✓	✓	✓

* Pour une utilisation dans des machines de lavage plaques et pour plaques de cuisson perforées nous vous conseillons Carlex TW 700.

Zeelandia sa
Nijverheidsstraat 58-60
B - 2160 Wommelgem
+32 (0)3 354 20 68
www.zeelandia.be
info@zeelandia.be



Huile & cire.

Carlex TW 700

Utilisation Pour les confiseries à forte teneur en sucre et à longue durée de conservation. Pour le traitement de revêtements spéciaux comme le silicone ou le téflon.

Composition Huile végétale, cire végétale, lécithine.

Capacité de démoulage Très bonne.

Lubrifiants.

Ovam 25

Utilisation Pour diviseuses de pâte et trancheuses de pains.

Composition Huile végétale, lécithine.

Résistance élevée à l'oxydation.
Pour une utilisation quotidienne.

Ovam 40

Utilisation Pour diviseuses de pâte et trancheuses de pains.

Composition Huile végétale, lécithine.

Résistance très élevée à l'oxydation.
Pour les boulangeries artisanales et PME.



Spray & Bake.

Agents de démoulage & lubrifiants.



