



DESMOLDANTE 65

DESCRIPCIÓN GENERAL

Desmoldante 65 es un agente desmoldante, diseñado especialmente para los productos con alto contenido de azúcar. Este, permite un excelente desmolde, aumenta la vida útil de los productos terminados, por lo tanto, evita la aparición de partículas carbonizadas. Además, es un producto económico, debido a su composición y rendimiento.

[VER MÁS PRODUCTOS](#)

[GRUPO BAKELS](#)

USO

Se utiliza para desmoldar productos panaderos y pasteleros. Diseñado especialmente para productos con alto contenido de azúcar.

EMBALAJE

Código
PT-17052

Tamaño
9 KG

Tipo
Bidón

Paletización

INFORMACIÓN ADICIONAL

Bakels Chile elabora y testea sus desarrollos mediante pruebas, controles e investigaciones confiables, que someten los productos a diferentes condiciones, para tratar de lograr resultados estándares. Por lo anterior se requiere seguir las instrucciones de mezclado, elaboración, aplicación y horneado, según corresponda, resguardando, además, las condiciones de transporte, almacenaje y manipulación apropiada, según lo descrito en sus respectivas Fichas Técnicas, por lo que ningún actor del proceso podrá realizar cambios sustanciales en los procesos, sin la revisión y asesoría de personal técnico de Bakels Chile, el que está disponible para ayudar a los compradores a adaptar los productos a sus condiciones. De lo contrario, no puede asegurar la obtención de resultados definidos como esperables, para mayor información consultar con el vendedor asignado a su zona.



ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

240 días



TIPO

Líquido



CATEGORÍA

Agentes Desmoldantes, Emulsificantes y Complementos, Desmoldantes