

烤盘油 脱模油 离型油

产品名称	烤盘油 脱模油 离型油
公司名称	北京海特克科贸有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:CASSIDA
公司地址	北京石景山区鲁谷南路26#西鑫大厦3层-303室
联系电话	86-01052639917 13621216675

产品详情

烤盘油脱模油离型油

产品介绍

a型，适宜的粘度，极好的附着力，适用于面包，土司产品的脱模。脱膜率极高。20公斤/桶 或 10公斤/桶 包装； b型 适用于大部分面包，蛋糕产品，特别适用于含糖量大于15%的产品脱模。适宜的粘度，极好的附着力，油基。15l/桶 包装；

c喷罐型 无需配套设备，直接喷，适用于大部分面包，蛋糕，西点产品脱模，600ml/罐 包装；

产品特点： 1、可直接刷于烤盘或模具上，代替花生油、色拉油等传统脱模方法；
2、用量是普通油脂的2/3，降低成本；脱模彻底、效率高；省时、省力； 3、延长面包货架期，烤出的糕点不沾模、不掉渣、不发焦、色泽诱人；并改变使用液态油导致面包底部变形的状态，使面包光滑、平整。 4、适宜的粘度，使具极好附着力，烤模提前长时间喷涂好也没问题。 5、减少因脱模难而对模具敲打或刮铲所带来的变形和磨损；减少烤盘结焦、生炭、延长烤盘使用寿命，降低生产成本； 6、烘焙过程中不产生烟气、改善车间环境；
7、更适于大型流水生产线使用，提高生产效率；
8、卫生：烘焙结束，烤盘或烤模上无残留；可降低清洁费用和劳力。

烤盘油使用注意点 a、新烤盘/土司盒 不黏烤盘：直接使用烤盘油即可； 铝烤盘（或镀铝烤盘）：直接喷烤盘油使用，烤完后，用干净的干抹布将残屑擦掉，不要用水清洗，持续使用即可。 铁烤盘：在使用前，先清洗干净，涂一层葵花油，在250 的烤炉内烤10分钟，将烤盘反过来250 再烤10分钟，烤盘形成保护膜。以后使用时，直接喷烤盘油，烤完后，用干净的干抹布将残屑擦掉，不要用水清洗，持续使用即可。 b、旧烤盘/土司盘

将旧烤盘清洗干净，按照上面步骤处理即可。