

Spray & bake.

Środki antyadhezyjne
i smarujące.

85.
lat

Środki antyadhezyjne

 **Zeelandia**

Standardowy asortyment **środków antyadhezyjnych** i **smarujących** Zeelandii.

Zeelandia (Koninklijke Zeelandia Groep b.v.) jest międzynarodową grupą firm. Od 1900 roku wypracowaliśmy sobie reputację niezawodnego dostawcy wysokiej jakości rozwiązań dla profesjonalnych i przemysłowych producentów wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

Od czasu wprowadzenia na rynek naszego pierwszego produktu o nazwie Carlo w 1935 roku Zeelandia stworzyła szeroką gamę środków antyadhezyjnych i smarujących. Każdy z tych produktów zapewnia odpowiednie działanie antyadhezyjne, higienę, trwałość i może bez problemu być wykorzystywany w maszynach natryskowych. Środki antyadhezyjne i smarujące firmy Zeelandia gwarantują bezproblemową produkcję i idealny kształt produktów, które przyciągną klientów.

Zachowaj **równowagę.**



Kolory naszych nakrętek.

Niebieski = **Carlo**

Pomarańczowy = **Carlex**

Zielony = **Ovam**



Emulsje.

Carlo

Zastosowanie

Zapobiega przyklejaniu ciasta drożdżowego na chleb i bułki

Skład

Woda, olej roślinny, emulgator

Działanie antyadhezyjne

Dobre

Carlo 500

Zastosowanie

Zapobiega przyklejaniu ciasta drożdżowego na chleb i bułki. Przeznaczony do automatycznych linii mycia form

Skład

Olej roślinny, woda, воск roślinny

Działanie antyadhezyjne

Bardzo dobre

Uwagi

- Do urządzeń rozpylających, które wymagają rzadszego środka antyadhezyjnego, zalecamy Carlo 500
- W przypadku zamrażania lub schładzania ciasta podczas garowania zalecamy środek Carlex

Olej & воск.

Carlex

Zastosowanie	Zapobiega przyklejaniu wyrobów cukierniczych Do zamrażanego lub schładzanego ciasta drożdżowego
Skład	Olej roślinny, воск roślinny, lecytyna
Działanie antyadhezyjne	Dobre

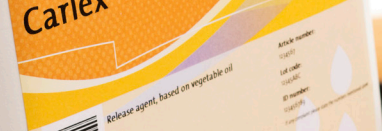
Carlex 600

Zastosowanie	Do wyrobów cukierniczych o wysokiej zawartości cukru Do zamrażanego lub schładzanego słodkiego ciasta drożdżowego
Skład	Olej roślinny, воск roślinny, lecytyna
Działanie antyadhezyjne	Bardzo dobre

Carlex 1000

Zastosowanie	Do wyrobów cukierniczych o wysokiej zawartości cukru. Do zamrażanego lub schładzanego słodkiego ciasta drożdżowego
Skład	Olej roślinny, воск roślinny, lecytyna
Działanie antyadhezyjne	Wyjątkowo dobre





Olej & воск.

Carlex 1250

Zastosowanie

Do wyrobów cukierniczych o wysokiej zawartości cukru.
Do zamrażanego lub schładzanego słodkiego ciasta drożdżowego

Skład

Olej roślinny, lecytyna, воск roślinny

Działanie antyadhezyjne

Wyjątkowo dobre



Carlex Spray

Zastosowanie

Zapobiega przyklejaniu wyrobów cukierniczych.
Do zamrażanego lub schładzanego ciasta drożdżowego

Skład

Olej roślinny, lecytyna

Działanie antyadhezyjne

Bardzo dobre



Ovam Spray

Zastosowanie

Do dzielarek do ciasta i kralajnic do pieczywa.
Pojemniki do fermentacji i dzielarki do bułek

Skład

Olej roślinny, lecytyna

Zalety

Możliwość rozpylania po
obróceniu pojemnika
do góry dnem

Uwagi

W przypadku maszyn do czyszczenia i natłuszczania blach oraz bezpowietrznych systemów natryskowych zalecamy rzadkie oleje, takie jak Carlex 220 do blach standardowych i Carlex TW400 do blach perforowanych

Spraye

Nasze aerozole oferują coś więcej niż tylko produkt. Oferują łatwość użytkowania. To produkt i narzędzie do rozpylania w jednym.

EKO.

Carlex Organic



Zastosowanie

Do pieczywa i wyrobów cukierniczych o wysokiej zawartości cukru

Skład

Organiczny olej roślinny, organiczna lecytyna, organiczny wosk roślinny

Działanie antyadhezyjne

Bardzo dobre

Ovam Organic



Zastosowanie

Do dzielarek do ciasta i kralajnic do pieczywa

Skład

Organiczny olej roślinny,
organiczna lecytyna

EKO

Dla
kontrolowanej
produkcji
organicznej





Olej & воск.

Carlex TW 400

Zastosowanie

Do łatwego wyjmowania chleba, bułek i wyrobów cukierniczych podczas korzystania z blach perforowanych. Do ochrony powłok specjalnych, takich jak silikon i teflon. Nadaje się również do wykańczania wyrobów cukierniczych

Skład

Olej roślinny, воск roślinny, lecytyna

Działanie antyadhezyjne

Dobre

Carlex TW 700

Zastosowanie

Do wyrobów cukierniczych o wysokiej zawartości cukru i długim okresie trwałości. Do ochrony powłok specjalnych, takich jak silikon i teflon

Skład

Olej roślinny, воск roślinny, lecytyna

Działanie antyadhezyjne

Bardzo dobre

Carlex 220

Zastosowanie

Do maszyn czyszczących blachy, odpowiednie do pieczywa i wyrobów cukierniczych

Skład

Olej roślinny, воск roślinny, lecytyna

Działanie antyadhezyjne

Dobre

Środki smarujące.

Ovam 25

- Zastosowanie** Do dzielarek do ciasta oraz krajalcic do pieczywa i pierników
- Skład** Olej roślinny, lecytyna
- Wysoka odporność na utlenianie
Do codziennego użytku w piekarniach przemysłowych

Ovam 40

- Zastosowanie** Do dzielarek do ciasta oraz krajalcic do pieczywa i pierników
- Skład** Olej roślinny, lecytyna
- Bardzo wysoka odporność na utlenianie. Do użytku w piekarniach rzemieślniczych oraz specjalistycznych

Ovam 85

- Zastosowanie** Do dzielarek do ciasta oraz krajalcic do pieczywa i pierników, które wymagają gęstszego oleju, oraz do starszych modeli dzielarek
- Skład** Olej roślinny
- Olej roślinny jako alternatywa dla oleju mineralnego

Ovam 110 (olej do krojenia)

- Zastosowanie** Do krajalcic taśmowych
- Skład** Olej roślinny, wosk roślinny, lecytyna

Informacje o produkcji

Środki antyadhezyjne.

Nazwa produktu	Numer produktu	Działanie anty-adhezyjne	Pieczyno	Wyroby cukiernicze	Słodkie wyroby z ciasta drożdżowego	Wyroby cukiernicze o wysokiej zawartości cukru
Grupa Carlo						
Carlo*	02000	•	✓			
Carlo 500	02016	••	✓		✓	
Grupa Carlex						
Carlex**	20075	••	✓	✓	✓	
Carlex Spray	19988	••	✓	✓	✓	
Carlex 600	20076	•••	✓	✓	✓	✓
Carlex 1000	19789	••••	✓	✓	✓	✓
Carlex 1250	32706	••••	✓	✓	✓	✓
Carlex TW 400	20121	••	✓	✓		
Carlex TW 700	19638	•••	✓	✓	✓	✓
Carlex 220	41351	••	✓	✓	✓	
Organiczne						
Carlex Organic	41581	•••	✓	✓	✓	✓
Ovam Organic	45587	••	✓		✓	
Aerозole						
Carlex Spray	19988	••	✓	✓	✓	
Ovam Spray	20291	••	✓		✓	

* Jeśli potrzebny jest środek o niższej lepkości, zalecamy Carlo 300 (nr produktu: 02011)

** W przypadku maszyn do czyszczenia i natłuszczania blach zalecamy Carlex 250 (nr produktu: 20077) lub Carlex TW 400 (nr produktu: 20121)

Zeelandia Sp. z o.o.

ul. Sowia 6c
62-081, Tarnowo Podgórne
www.zeelandia.pl
info@zeelandia.pl



Zeelandia