



FINATUROL K 2



Pflanzliches Trennöl für die Backwarenindustrie

ANWENDUNGEN

Trennöl für Teigteile, Slicer und Backformen

- **FINATUROL K 2** wird eingesetzt, um das Anhaften des Teiges an Teigteilern und auf der Messeroberfläche von Slicern zu verhindern.
- **FINATUROL K 2** kann ebenfalls als Trennöl für Backformen eingesetzt werden.

SPEZIFIKATIONEN

Direkter Kontakt mit Lebensmitteln

- **FINATUROL K 2** besteht aus oxidations- und alterungsstabilisiertem Rüböl ohne Zusatz von Produkten tierischen Ursprungs.
- **FINATUROL K 2** ist frei von genetisch modifizierten Organismen (GMO)
- **FINATUROL K 2** erfüllt die Anforderungen der internationalen Lebensmittel-Gesetzgebung.

VORTEILE

**Gute Stabilität
Geringer Ölverbrauch**

geruchs- und geschmacksneutral

- Auf Grund seines ausgezeichneten Schmiervermögens wird der Ölverbrauch, verglichen mit Weißölen, deutlich reduziert.
- **FINATUROL K 2** erfüllt die Forderung an ein geruchs- und geschmacksneutrales Produkt.

TYPISCHE KENNWERTE	METHODE	EINHEIT	FINATUROL K 2
Aussehen, Farbe	visuel		klar, hellgelb
Dichte bei 20°C	ISO 12185	kg/m ³	918
Viskosität bei 40°C	ISO 3104	mm ² /s	35,1
Säurezahl	ASTM D 664	mgKOH/g	< 0,3
Iodzahl	ISO 3961	gI/100g	100
Oxidationsstabilität 120°C / Induktionszeit	ISO 6886	h	5-6

Die angegebenen Werte können im handelsüblichen Rahmen schwanken.

Stand: Juni 2003