



# 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 <sup>3</sup>	918
Viskosität bei 40°C	ISO 3104	mm <sup>2</sup> /s	35,1
Säurezahl	ASTM D 664	mgKOH/g	< 0,3
Iodzahl	ISO 3961	gl/100g	100
Oxidationsstabilität 120°C / Induktionszeit	ISO 6886	h	5-6

Die angegebenen Werte können im handelsüblichen Rahmen schwanken.

Stand: Juni 2003

**TOTAL Deutschland GmbH**

Vertriebsdirektion Schmierstoffe  
Schützenstraße 25 • 10117 Berlin  
Hotline: (01 80) 222 82 12\*

[www.total.de](http://www.total.de)

\*0,06 €/Min. aus dem Festnetz der Deutschen Telekom, andere Anbieter können abweichen

**FINATUROL K2**  
**Januar 2010**



**EN ISO 9001**