
Нанось та випікай.

Антиадгезійні засоби для нанесення на форми для випікання хліба та борошняних кондитерських виробів.

Вже понад **85 років** компанія «Зееландія» є **світовим лідером** по розробці, виробництву та впровадженню **антиадгезійних засобів** на **восково-рослинній основі**. Компанія «Зееландія» пропонує різним сегментам ринку від малого крафтового бізнесу до великих індустріальних підприємств антиадгезійні рішення для змащування форм для випікання, які вирішують проблему прилипання тістових заготовок до форм, конвеєрів та листів у процесі випікання.

Кожний **продукт** має **високі антиадгезійні показники, гігієнічний** у використанні та має **стабільну якість**, а також **легко наносяться**.

Вибір антиадгезійного засобу залежить від рецептури виробу та форми для випікання.

Високий вміст жиру і цукру в рецептурі - потрібний **Карлекс**.

Формові хліба або хлібобулочні вироби з низьким вмістом цукру - потрібний **Карло**.



Carlo

Найкраще рішення **для хлібних виробів**.
Позитивно впливає на **колір шкоринки**: хрустка та більш рум'яна.

Рекомендації:

- **для нового обладнання:** прожарити нове обладнання в печі без нанесення Карло. Перше нанесення змазкою Карло необхідне щільним, густим шаром. Поступово зменшувати витрати змазки при кожній наступній випічці до мінімально допустимих витрат.
- **для б/в обладнання:** Карло наносити на ретельно очищені від нагару і бруду форми, дека, конвеєри тощо.
- в залежності від рецептури виробів **повторне змащення** форм, листів, піддонів або конвеєрів здійснювати після 2...5 випічок.

Емульсія.

Карло

Дія: для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **хлібопекарському виробництві**.

Склад: вода, рослинна олія високого ступеню очистки, емульгатор.

Антиадгезійна дія: висока



Рекомендовано для виробів із **довготривалим терміном придатності**.

- ✓ **не прогірає**
- ✓ **не вбирається виробом**
- ✓ **залишається на стінках форми**



Спосіб застосування:

Наносити за допомогою щітки, войлока, валика, пульверизатора, спеціального обладнання (напів автоматичного чи автоматичного). Витрати Карло залежать від способу нанесення змазки та конструктивних особливостей обладнання. Витрати на деко розмірами 40×60 складають 4...5 г (за умови використання пульверизатора). Мінімальна витрата Карло спостерігається при використанні щітки-валика, пульверизатора або спеціального обладнання.

Carlo

Найкраще рішення **для хлібних виробів**.
Позитивно впливає на **колір шкоринки**: хрустка та більш рум'яна.

Рекомендації:

- **для нового обладнання:** прожарити нове обладнання в печі без нанесення Карло. Перше нанесення змазкою Карло необхідне щільним, густим шаром. Поступово зменшувати витрати змазки при кожній наступній випічці до мінімально допустимих витрат.
- **для б/в обладнання:** Карло наносити на ретельно очищені від нагару і бруду форми, дека, конвеєри тощо.
- в залежності від рецептури виробів **повторне змащення** форм, листів, піддонів або конвеєрів здійснювати після 2...5 випічок.

Емульсія.

Карло

Дія: для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **хлібопекарському виробництві**.

Склад: вода, рослинна олія високого ступеню очистки, емульгатор.

Антиадгезійна дія: висока



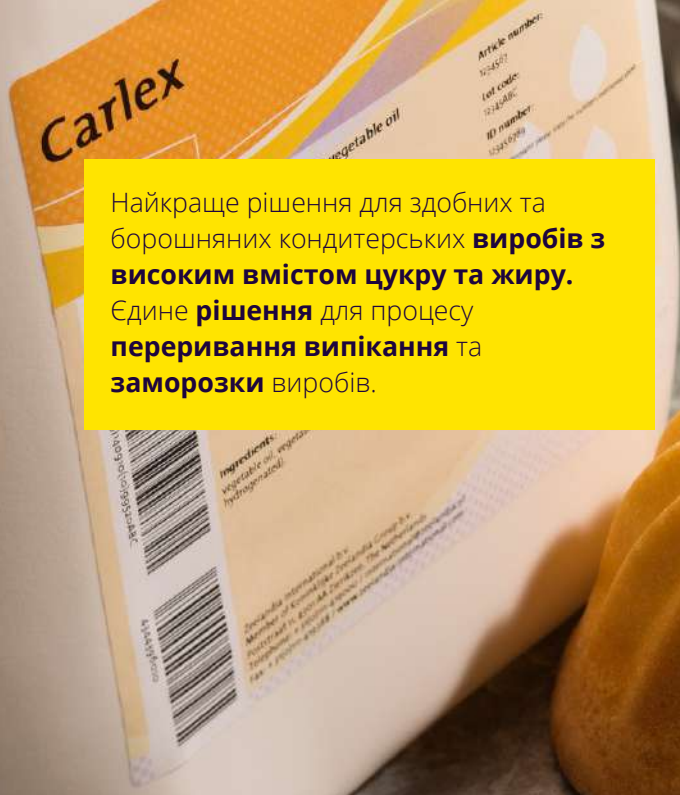
Рекомендовано для виробів із **довготривалим терміном придатності**.

- ✓ **не прогірає**
- ✓ **не вбирається виробом**
- ✓ **залишається на стінках форми**



Спосіб застосування:

Наносити за допомогою щітки, войлока, валика, пульверизатора, спеціального обладнання (напів автоматичного чи автоматичного). Витрати Карло залежать від способу нанесення змазки та конструктивних особливостей обладнання. Витрати на деко розмірами 40×60 складають 4...5 г (за умови використання пульверизатора). Мінімальна витрата Карло спостерігається при використанні щітки-валика, пульверизатора або спеціального обладнання.



Найкраще рішення для здобних та борошняних кондитерських **виробів з високим вмістом цукру та жиру**. Єдине **рішення** для процесу **переривання випікання** та **заморозки** виробів.

Рекомендації:

- **для нового обладнання:** прожарити нове обладнання в печі без нанесення Карлекс. Перше нанесення змазкою Карлекс необхідне щільним, густим шаром. Поступово зменшувати витрати змазки при кожній наступній випічці до мінімально допустимих витрат.
- **для б/в обладнання:** Карлекс наносити на ретельно очищені від нагару і бруду форми, дека, конвеєри тощо.
- в залежності від рецептури виробів **повторне змащення** форм, листів, піддонів або конвеєрів здійснювати після 2...5 випічок.

Олія&віск.

Карлекс

Дія: для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **кондитерському виробництві**.

Склад: рослинна олія високого ступеню очистки, рослинний віск, лецитин.

Антиадгезійна дія: дуже висока



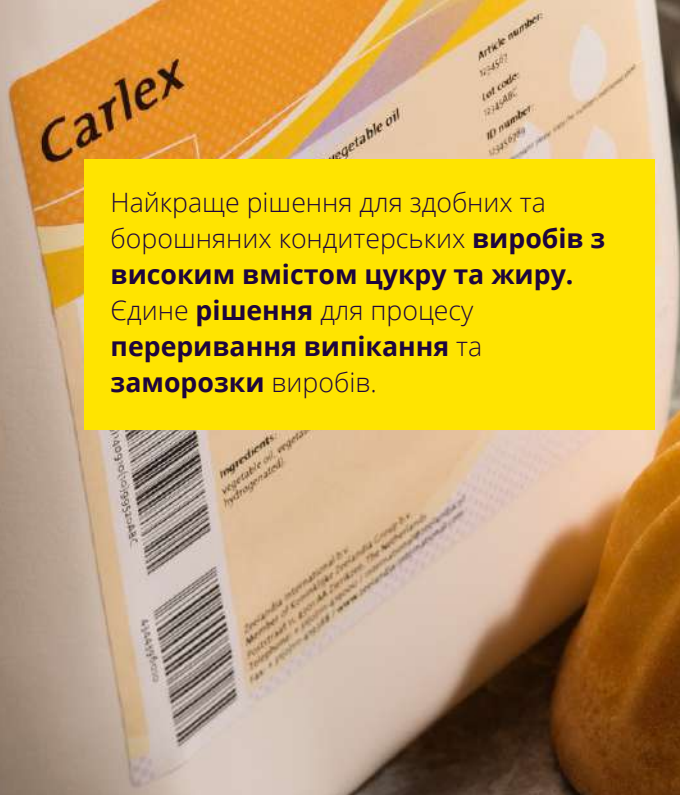
Рекомендовано для виробів із **довготривалим терміном придатності** з високим вмістом цукру та жиру.

- ✓ **не прогірає**
- ✓ **не вбирається виробом**
- ✓ **залишається на стінках форми**



Спосіб застосування:

Наносити за допомогою щітки, войлока, валика, пульверизатора, спеціального обладнання (напів автоматичного чи автоматичного). Витрати Карлекс залежать від способу нанесення змазки та конструктивних особливостей обладнання. Витрати на деку розмірами 40×60 складають 4...5 г (за умови використання пульверизатора). Мінімальна витрата Карло спостерігається при використанні щітки-валика, пульверизатора або спеціального обладнання.



Найкраще рішення для здобних та борошняних кондитерських **виробів з високим вмістом цукру та жиру**. Єдине **рішення** для процесу **переривання випікання** та **заморозки** виробів.

Рекомендації:

- **для нового обладнання:** прожарити нове обладнання в печі без нанесення Карлекс. Перше нанесення змазкою Карлекс необхідне щільним, густим шаром. Поступово зменшувати витрати змазки при кожній наступній випічці до мінімально допустимих витрат.
- **для б/в обладнання:** Карлекс наносити на ретельно очищені від нагару і бруду форми, дека, конвеєри тощо.
- в залежності від рецептури виробів **повторне змащення** форм, листів, піддонів або конвеєрів здійснювати після 2...5 випічок.

Олія&віск.

Карлекс

Дія: для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **кондитерському виробництві**.

Склад: рослинна олія високого ступеню очистки, рослинний віск, лецитин.

Антиадгезійна дія: дуже висока



Рекомендовано для виробів із **довготривалим терміном придатності** з високим вмістом цукру та жиру.

- ✓ **не прогірає**
- ✓ **не вбирається виробом**
- ✓ **залишається на стінках форми**



Спосіб застосування:

Наносити за допомогою щітки, войлока, валика, пульверизатора, спеціального обладнання (напів автоматичного чи автоматичного). Витрати Карлекс залежать від способу нанесення змазки та конструктивних особливостей обладнання. Витрати на деку розмірами 40×60 складають 4...5 г (за умови використання пульверизатора). Мінімальна витрата Карло спостерігається при використанні щітки-валика, пульверизатора або спеціального обладнання.

Технічна інформація

Антиадгезійні засоби.

Назва продукту

Антиадгезійна дія

Хлібні вироби

Борошняні кондитерські вироби

Здоба

Карло



Карлекс



Карлекс Спрей



Олія&віск.

Карлекс Спрей

Дія: для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **кондитерському виробництві**.

Склад: рослинна олія високого ступеню очистки, рослинний віск, лецитин.

Антиадгезійна дія: дуже висока



Рекомендовано для виробів із **довготривалим терміном** придатності з високим вмістом цукру та жиру.

- ✓ не прогрікає
- ✓ не вбирається виробом
- ✓ залишається на стінках форми



Чому рекомендовано для тефлонових форм?







Сіль, вода у виробі з часом призводить до пошкодження форми.

Карло чи Карлекс запобігає пошкодженню та збільшує термін експлуатації форм на 50%.






Типи форм Антиадгезійні засоби.

Вміст цукру в рецептурі, %

	 Антиадгезійний засіб	 Форми зі сталі	 Перфоровані листи	 Тефлонові форми	 Листи зі сталі
40%	Карлекс Спрей	✓	✓	✓	✓
20%	Карлекс	✓	✓	✓	✓
5%	Карлекс	✓			
0%	Карло				

Вироби, які добре відстають від форм, краще продаються.

Антиадгезійні засоби чи олія?

Назва продукту	Антиадгезійна дія	Витрати на 1 форму* 	Витрати, \$ 	Для виробів тривалого зберігання 
Карло	★ висока	2-5 грам**		
Карлекс	★★ дуже висока	2-5 грам		
Карлекс Спрей	★★ дуже висока	2 грама		
олія	низька	від 10 грам***	 	ні

*при нанесенні за допомогою спеціального обладнання.

**на 800 г форму для хліба витрати 2-3 грами на форму, для виробів з вищим вмістом цукру (наприклад, Великодніх виробів) - 5 грам на 800 г форму.

***при нанесенні щіточкою.



Більше інформації про ці та інші продукти:

**T+380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua,
www.zeelandia.ua**

 **Zeelandia**