

ADHERLESS BB

LUBRIFIANT DE DEMOULAGE ALIMENTAIRE

APPLICATIONS

ADHERLESS BB est spécialement conçu pour la lubrification des moules et plaques de biscuiteries ou confiseries, afin de faciliter le démoulage.

AVANTAGES

- Inodore et sans saveur
- Bonne tenue aux températures élevées
- Facilement pulvérisable
- Absence de brouillard

PERFORMANCES

ADHERLESS BB est un produit 100 % végétal, garanti sans OGM. Il est constitué de composants végétaux inclus dans la « GRAS list » (liste des produits reconnus comme sûrs pour la Food Drug Administration), c'est-à-dire comestibles. Sa composition est conforme à la législation relative aux auxiliaires technologiques alimentaires. Son utilisation reste soumise à la législation locale en vigueur.

ADHERLESS BB répond aux exigences NSF-3H.

ADHERLESS BB est exempt de constituants d'origine animale et minérale.

CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES	UNITES	METHODES	VALEURS MOYENNES
Couleur	-	Visuelle	Claire
Masse volumique à 15°C	kg/m ³	NFT 60-101	934
Viscosité cinématique à 40°C	mm ² /s	NFT 60-100	23,2
Viscosité cinématique à 100°C	mm ² /s	NFT 60-100	5,4
Indice de viscosité	-	NFT 60-136	184
Point d'éclair	°C	NFT 60-118	268
Point d'écoulement	°C	NFT 60-105	-24

Les caractéristiques moyennes sont données à titre indicatif

HYGIENE, SECURITE ET ENVIRONNEMENT

A stocker à l'abri de la lumière directe et entre 0 et 30°C.

Péremption : 1 an

L'élimination doit être effectuée en conformité avec les règlements en vigueur sur le rejet des huiles usagées.

A stocker à l'abri des intempéries.

Notre service technique est à votre disposition pour vous apporter les conseils nécessaires.