



Разделительные агенты



IREKS
ТРИЭР

Эмульсии

Водно-жировые эмульсии — идеальное решение для смазки противней, форм и транспортных линий для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.



В России для смазки форм и противней традиционно используется растительное масло. Данный материал имеет существенные недостатки — начиная от неэкономичного расхода из-за необходимости повторного применения после каждого производственного цикла выпечки и адсорбцией тестом, заканчивая образованием нагара на формах и дыма при выпечке. Этих недостатков лишены водно-жировые эмульсии.



Эмульсии «ИРЕКС ТРИЭР» предназначены для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи в хлебопекарной и кондитерской промышленности, используемых для выпечки пшеничных, ржано-пшеничных, ржаных сортов хлеба, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Преимущества использования эмульсий «ИРЕКС ТРИЭР»:

- экономически выгодно: позволяют совершать несколько циклов выпечки при однократном смазывании форм, противней и подов печи;
- уменьшают нагар на противнях и формах;
- не стекают с вертикальных стенок хлебопекарных форм;
- не оставляют постороннего запаха и вкуса на готовом изделии;
- не впитываются в тесто;
- продлевают срок службы хлебопекарных форм и листов.

УПАКОВКА	 канистры 10 л
ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА	 контроль качества каждой партии продукции; санитарно-производственный контроль.

Ассортимент эмульсий

	КАСЕТОЛ ЭКСТРА	КАСЕТОЛ	ТРИКАСОЛ 41	ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ
Вязкость, мПа·с	4000	1600	1100	5
Количество циклов при однократном смазывании	5-6	5	5	3
*Способ нанесения: - ручной				
*Способ нанесения: - автоматический				

Температура хранения от +5°C до +25°C

*Условные обозначения:  рекомендуется  возможно

Правила применения эмульсий

- оптимальная рабочая температура эмульсии при нанесении на форму 20 °C;
- эмульсия наносится на формы, прошедшие процедуру колерования;
- процедура колерования – новые /предварительно очищенные формы необходимо обжечь в печи при температуре 250 °C – 270 °C в течение 30 минут. После этого формы охлаждают, промазывают эмульсией и помещают в печь при температуре 220 °C – 230 °C на 25 – 30 минут. Высушенная пленка должна быть прочной, не липкой, золотисто-коричневого цвета.

Смазки

Смазки пищевые жировые антипригарные - решают вопросы сложности отделения и выемки готовых кондитерских изделий, сокращают трудозатраты на производственные процессы подготовки форм, листов. Мы предлагаем продукты российского производства, которые позволят вам не только устранить эти проблемы, но и повысить экономическую эффективность вашего производства.



Предназначены для смазки форм, листов при выпечке кондитерских изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также для хлебобулочных изделий. Подходит для смазывания решеток гриль при приготовлении продуктов с высоким содержанием растительного и животного белка.

Преимущества:

- не требуют колеровки;
- легкость отделения изделий от форм;
- не требует применения пергамента, силиконовых ковриков;
- при выпечке хлебобулочных изделий позволяют провести 3 цикла без колеровки;
- не оставляют постороннего запаха и вкуса на готовом изделии.

Ассортимент антипригарных смазок

ИРЕКС ОЙЛ 161



Для смазки форм при выпечке изделий с высоким содержанием сахара и яиц



На основе масла подсолнечника



канистра 9,5 кг.

ИРЕКС ОЙЛ 171



Рекомендован при выпечке изделий с длительным сроком хранения.



Для смазки форм при выпечке изделий с высоким содержанием сахара и яиц



На основе рапсового и высокоолеинового подсолнечного масла



• канистра 9,5 кг.
• аэрозольный баллон




Смазки

Смазки пищевые жировые специальные. Производственное оборудование, такое как тестоделитель, хлеборезательные машины требуют применения разделительных агентов. На предприятиях пищевой промышленности встречается применение минерального и подсолнечного масла. Использование минерального масла, как смазки для оборудования, нарушает требования ТР ТС, а также не может гарантировать контроль количества агента попадающего в изделие. Растительное масло приводит к образованию продуктов окисления и выходу из строя оборудования. **Наши продукты лишены подобных недостатков.**



Предназначены для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях и ножей машин для нарезки хлебобулочных изделий. Применяется для деж, воронки, поршней тестоделителя, ножей, лент, рабочих столов.

Преимущества:

- отсутствие прилипания тестовой заготовки;
- обеспечение точного деления тестовой заготовки по весу;
- высокая окислительная устойчивость;
- уменьшение износа режущих и движущихся частей оборудования;
- в составе нет минеральных масел 

Ассортимент смазок специальных

ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ



На основе рапсового и высокоолеинового подсолнечного масла



Динамическая вязкость 100 мПа·с



канистра 9,5 кг.

ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ ЛАЙТ



Светло-желтый цвет в таре, подходят для нарезки изделий с отбеленным мякишем



На основе рапсового и высокоолеинового подсолнечного масла



Динамическая вязкость 100 мПа·с



канистра 9,5 кг.



ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-77
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79