

DÜBÖR

LOSSINGSMIDDELEN



Riskplaza

Skal > BIO CONTROLE



De lossingsmiddelen van Dübör worden gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten.
Een zeer efficiënt lossingsmiddel dat een smaak- en geurloze anti- aanbaklaag creëert.
Wat zorgt voor een soepele lossing zonder lossingsresten in de bakvormen en bakplaten.

LOSSINGSMIDDELEN



B100

Een lossingsmiddel gemaakt van koolzaad- en palmolie gecombineerd met zonnebloem lecithine en carnaubawas. Vanwege het hoge rookpunt van 230°C is deze olie zeer geschikt voor broodvormen en (geperforeerde) bakplaten.

Verkrijgbaar in : 3L Kan | 15L Kan | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden



B110

Een combinatie van koolzaad-, zonnebloem- en palmolie met zonnebloem lecithine en carnaubawas. Een hoog in viscositeit lossingsmiddel met tocoferol voor een hogere oxidatie waardoor het geschikt is voor hogere temperaturen van 240°C.

Verkrijgbaar in : 3L Kan | 15L Kan | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden



PR100

Deze universele lossingsmiddel is gemaakt van koolzaad- en palmolie gecombineerd met zonnebloem lecithine en carnaubawas voor een hogere viscositeit. Dit lossingsmiddel is uitermate geschikt voor brood en suikerhoudende degen met en zonder ei.

Verkrijgbaar in : 3L Kan | 15L Kan | 30L KEG | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden

Ook beschikbaar in:



PR100SP

Een lossingsmiddel gemaakt van koolzaadolie gecombineerd met zonnebloem lecithine en carnaubawas. Vanwege het hoge rookpunt van 220°C is deze olie zeer geschikt voor brood en suikerhoudende degen met en zonder ei.

Verkrijgbaar in : 15L Kan | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden



TRENNWACHS 30

Een combinatie van koolzaad-, zonnebloem- en palmolie met zonnebloem lecithine en tocoferol. Deze hoogwaardige en laag in viscositeit lossingsmiddel, werkt het beste voor staalbandovens, transportbanden en (geperforeerde) bakplaten.

Verkrijgbaar in : 3L Kan | 15L Kan | 30L KEG | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden



BIO200

Een speciaal lossingsmiddel gemaakt met biologische koolzaad olie, biologische carnaubawas en biologische zonnebloem lecithine. Het is een lossingsmiddel voor broodvormen en (geperforeerde) bakplaten.

Verkrijgbaar in : 3L Kan | 15L Kan | 30L KEG | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden

SNIJ- EN GLIJOLIËN



SG-ÖL

Een snij- en glijolie bestaande uit koolzaad-, zonnebloem-, palmolie, zonnebloem lecithine en tocoferol. Deze snij- en glijolie is te gebruiken voor (brood)snijmachines, trechters en deegverdelers.

Verkrijgbaar in : 3L Kan | 15L Kan | 30L KEG | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 9 maanden

Ook beschikbaar in:



SG-ÖL S

Een snij- en glijolie dat is gemaakt van zonnebloem- en palmolie met zonnebloem lecithine en tocoferol. Deze snij- en glijolie is te gebruiken voor (brood)snijmachines, trechters en deegverdelers.

Verkrijgbaar in : 1L Kan | 3L Kan | 15L Kan | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden



SG-ÖL T

Een snij- en glijolie bestaande uit koolzaad- en zonnebloemolie met zonnebloem lecithine en tocoferol. Deze snij- en glijolie is te gebruiken voor (brood)snijmachines, trechters en deegverdelers.

Verkrijgbaar in : 3L Kan | 15L Kan | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden



BIO ST ÖL

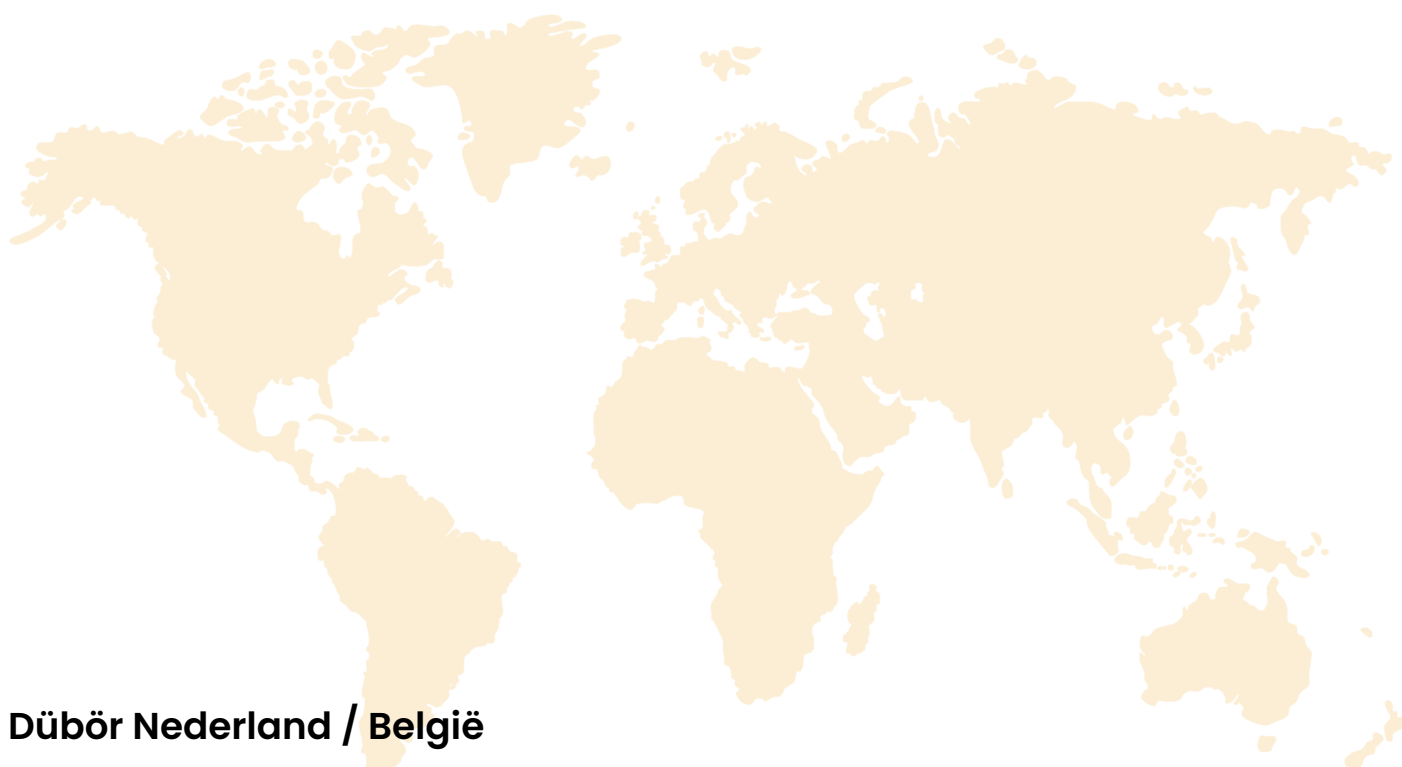
Een biologische snij- en glijolie gemaakt van biologische raapzaad- en zonnebloemolie met biologische zonnebloem lecithine. Deze snij- en glijolie is te gebruiken voor (brood)snijmachines, trechters en deegverdelers.

Verkrijgbaar in : 3L Kan | 15L Kan | 120L Vat | 200L Vat | 600L IBC | 1000L IBC

Houdbaarheid : 12 maanden

WAAROM DÜBÖR?

- 100% natuurlijke ingrediënten
- Geen mineralen
- Geen allergenen
- Plantaardig
- Geen geharde oliën
- Geconcentreerde formules
- Laag in verbruik
- Soepele lossing
- Geen productmisvorming
- Consistente productkleur
- Onaangetaste productsmaak



Dübör Nederland / België
De Kreek 10
4906 BB Oosterhout
Tel: +31 162 42 11 11
Email: support@dubor.nl

www.dubor.nl