



XERADUR 5

- Dauerhafte Antihafteffekt
- Ausgewogene Abriebfestigkeit
- Ausgezeichnete Abriebfestigkeit
- Sehr hohe Härte
- Massgeschneiderte Lösungen verfügbar
- Formulierung ohne absichtlich zugesetzte PFAS und PTFE

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2
Schichtstärke	5 - 45 µm / 0.2 - 1.77 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	250 °C / 482 °F
Antihafteffekt	★★★★★
Niedrige Reibungseigenschaften	★★★☆☆
Korrosionsbeständigkeit	★★★★☆
Säurebeständigkeit	★★★★☆
Alkalische Beständigkeit	★★★★☆

Anwendung

Anwendung	
Baguettes	✓✓✓
Burgerbrötchen, Hot Dogs, Sandwich, Toast, Zwieback	✓✓✓
Bretzel	nicht geeignet
Süsser Buttermilch	✓✓✓
Süssgebäck	✓✓✓
Torten	✓✓✓
Salziger Teig	nicht geeignet
Ciabatta, Pizza	nicht geeignet
Milchbrötchen	✓✓✓
Madeleines	✓✓✓
Protein-Zucker Teig	✓✓✓
Vorgefrorener Teig	✓✓✓