BACKWARENINDUSTRIE

DURIT Professional X-500, Dispersion

- Auswahl an niedrigem, mittlerem und hohem Aufbau möglich
- Erhöhter Permeationswiderstand
- Geeignet für robotergestützte Anwendung
- Möglichkeit von manueller Anwendung

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2 - 4
Schichtstärke	15 - 25 µm / 0.59 - 0.98 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	400 °C / 752 °F
Antihafteffekt	★★★★☆
Niedrige Reibungseigenschaften	★★★☆☆
Korrosionsbeständigkeit	★★★★☆
Säurebeständigkeit	★★★☆☆
Alkalische Beständigkeit	★★★☆☆

Anwendung

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