BACKWARENINDUSTRIE

DURIT Professional X-600, Dispersion

- Auswahl an niedrigem, mittlerem und hohem Aufbau möglich
- Hervorragender Permeationswiderstand
- Verbesserte Abriebfestigkeit kombiniert mit
- Ausgezeichnetem Antihafteffekt
- Geeignet für robotergestützte oder manuelle Anwendung

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2 - 4
Schichtstärke	25 - 75 µm / 0.98 - 2.95 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	✔✔✓
Ciabatta, Pizza	✔✓✓
Milchbrötchen	✔✔✓
Madeleines	nicht geeignet
Protein-Zucker Teig	✔✓✓
Vorgefrorener Teig	✔✔✓