

# KOMPLET Agents de séparation

*Tout sur les agents de séparation.*



## KOMPLETIN Plastique

**Conditionnement :** seau de 4 kg

Spécialement élaboré pour les moules hauts. Conseillé pour une adhésion maximale de la pâte dans une platine à tarte.

### Mode d'emploi :

Remuer avant usage. Se servir d'un pinceau ou d'un chiffon. Enduire d'une couche légère le matériel. Évite la rouille et les couches carbonisées et permet un démoulage parfait des produits (tartes, cramiques, craquelins, biscuits, etc.)

## KOMPLETIN Liquide

**Conditionnement :** 8 kg

Le **KOMPLETIN Liquide**, en plus des qualités du **KOMPLETIN Plastique**, permet l'utilisation du pistolet. Conseillé pour graisser moules et plaques soumis à des degrés d'humidité très élevés. Idéal pour chambre de fermentation contrôlée.

## KOMPLETO

**Conditionnement :** 20 kg

Cette émulsion huile-eau est un agent de séparation prêt à l'emploi, utilisable au pistolet, au pinceau et au do-seur. Idéal pour moules et plaques. A préserver du gel. Pas de formation de brouillard.

**Particularité :** Produit blanc avec surface traitée bien visible.

## KOMPLETIN Spray

**Conditionnement :** 6 aérosols de 500 ml

Spécialement adapté en pâtisserie pour graisser les formes à biscuit, cake, opéra, financier, etc. Permet une vaporisation fine, économique. Grâce au **KOMPLETIN Spray**, vous garderez une croûte tendre et lisse à vos produits.

## KOMPLETIN Lubrifiant Alimentaire

**Conditionnement :** 25 kg

Pour couteaux de diviseuses bouleuses, guillottes et autres, ainsi que pour disques de tranchage et trémies de peseuses volumétriques.



**KOMPLET Benelux**

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange  
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*

# KOMPLET Smeermiddelen

*Alles over smeermiddelen.*



## KOMPLETIN Plastic

**Verpakking :** emmer van 4 kg

Speciaal ontwikkeld voor hoge vormen. Aanbevolen voor een maximale kleefbaarheid van het beslag in een taartvorm.

### Gebruiksaanwijzing :

Schudden voor gebruik.

Met een penseel of een doek gebruiken. Het materieel van een fijne laag voorzien. Voorkomt roest en brandplekken en de producten zijn gemakkelijk uit de vorm te nemen (taart, krakeling, biscuit, etc.)

## KOMPLETIN Vloeibaar

**Verpakking :** 8 kg

De **KOMPLETIN Vloeibaar** biedt dezelfde kwaliteiten als **KOMPLETIN Plastic**, met bijkomend de mogelijkheid om een spuitpistool te gebruiken. Aanbevolen voor vormen en platen die blootgesteld zijn aan een hoge vochtigheidsgraad. Ideaal voor gecontroleerde rijs.

## KOMPLETO

**Verpakking :** 20 kg

Deze olie-water emulsie is een smeermiddel, klaar voor gebruik. Te gebruiken met spuitpistool, borstel of doek. Uiterst geschikt voor vormen en platen. Tegen vorst beschermen. Geen vorming van nevel.

**Bijzonderheid:** Wit product: De behandelde oppervlakte is goed zichtbaar.

## KOMPLETIN Spray

**Verpakking :** 6 spraydozen van 500 ml

Speciaal aangepast voor de patisserie, om biscuit- en cakevormen in te smeren. Maakt een fijne en spaarzame verstuiving mogelijk. Dankzij KOMPLETIN Spray zullen uw producten hun zachte en gladde korst bewaren.

## KOMPLETIN Afweegolie

**Verpakking :** 25 kg

Is een plantaardige voedingsolie voor het smeren van deegverdelers, -afwegers alsook van alle mechanische onderdelen van bakkerijmachines.



**KOMPLET Benelux**

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange  
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

*Uit het goede het beste bakken!*