

¡Hornea sin miedo, cuidamos tus postres!

*Desmoldante Enco
Antiadherente para moldes*



Panes bonitos & Moldes felices ☺

Fórmula de alto rendimiento para panificación. Evita que tus panes se peguen, protege y alarga la vida de tus moldes y bandejas.



Presentaciones

Porrón 20 kg

v



< Galón 3.6 kg



^

Bote 250 ml





Ventajas

1 Alta efectividad

El desmoldante es muy efectivo en una amplia variedad de bizcochos y postres.

2 Engrasado económico

1 galón te rinde para engrasar aprox. 700 moldes de 20 cm con brocha o por aspersión.

3 Protege tus Moldes

Alarga la vida de tus moldes ya que los protege contra la oxidación y el desgaste.

4 Obtén panes perfectos

Su fórmula ayuda a que tus bizcochos queden mejor horneados y uniformes.

Un engrasado y desmolde eficaz de moldes y bandejas es la base de un buen proceso de producción.
¡Tenemos el producto que tu pastelería o panadería necesita!

Características	Modo de uso
· Formulado con aceites vegetales y agentes emulsificantes	1. Agítese antes de usar
· Producto semi viscoso	2. Verifique que el molde/bandeja se encuentre limpio y seco
· No imparte sabor ni olor	3. Aplique una capa de desmoldante cubriendo todo el molde
· Alto grado de adherencia	4. Hornea y deja enfriar por 15min
· Vida útil: 12 meses	5. ¡Desmolda!

Métodos de Aplicación



Brocha



Pistola de aire



Máquinas engrasadoras

*Compatible con equipos de aspersión de las principales marcas
BAKON, BOYENS, HAYON



¡Escanea con la cámara de tu celular y descubre todas las ventajas que tenemos para ti!



BIENVENIDO A LA FAMILIA



¡Contáctanos!

Alimentos Enco, S.A. de C.V. Parque Industrial Bosques del Sur, Av. del
Atillo 220-19, Col. Villa de San Miguel, Guadalupe, N.L., CP. 67110,
México.

ventas@encoalimentos.com
www.encoalimentos.com
(+52) 81 8355 8648 / 49