Sonneveld
inspiring bakery solutions

GUIA A

UN MEJOR REULTADO EN DESMOLDEANTES

SOLO UNA CUESTIÓN DE ¡AMASAR, APLICAR & HORNEAR!

La Practicidad al servicio del profesional. Nuestros productos ofrecen mucha Practicidad y Comodidad. ¿ Necesita un desmoldeante rápido y fácil al menor coste posible por unidad ? Entonces elija los productos de Sonneveld. Sonneveld Group se fundó en 1956 y desde 2010 forma parte del Grupo Orkla. Somos un empresa líder con más de 60 años de experiencia en todo el mundo ,fabricando desmoldeantes, lubricantes e ingredientes de panadería, pastelería y confitería.Nuestra amplia gama de desmoldeantes siempre ofrece la soluciones adecuadas para toda la industria alimentaria. Nuestros desmoldeantes aseguran un resultado impecable. Los productos están disponibles en una amplia gama de envases, desde un práctico aerosol a un contenedor de 1000 litros y se adecúan a varios sistemas automáticos de aplicación.

Easy Go® Keg Air-Mix

Easy Go® Keg Air-Mix es un sistema de ulverización completo para una aplicación fácil que da como resultado un perfecto acabado del producto final y un desmoldeo impecable y rápido. Su sistema de rociado constante garantiza que el producto se distribuya uniformemente en la superficie a tratar, mientras que el ambiente de trabajo se mantiene limpio. Easy Go® Keg Air-Mix es un sistema cerrado que reduce la suciedad, proporcionando mayor comodidad e higiene en el obrador.

Aerosoles

El aerosol es una solución para aquellos que trabajan con una producción a pequeña escala. Tenemos dos tipos disponibles. Los aerosoles le permiten una mayor flexiblilidad mientras prepara sus creaciones de pan y pastelería. Limpio, rápido y fácil de aplicar. Una y otra vez le aseguran un desmoldeo impeclable sin que sus piezas de pan y bollería sufran ningún daño.

Spray para cocinar

Goldwax & Pancoating también se pueden usar en una cocina profesional como spray antiadherente para cocinar productos como panqueques o huevos fritos. El spray se puede aplicar en una sartén, parrilla o plancha para gofres y crepes.

SONNEVELD

La marca de Referencia en Aceites de División y Lubricantes alimentarios para la panadería, pastelería, confitería y restauración.

DIVISON

Divison es la gama completa de aceites de corte y división. Se emplea para lubricar tolvas de masa, cuchillas y máquinas de corte.

EMULSIONES

Las emulsiones son una excelente solución para desmoldear pan y bizcochos. Tienen muchas ventajas prácticas como por ejemplo, su color blanco, que hace que sean claramente visibles en las bandejas de hornear.

¿Por qué utilizar los productos de SONNEVELD?

- Excelente acabado en el productos final
- Ambiente de trabajo limpio
- Desmoldeo perfecto, rápido y fácil
- Coste más bajo por desmoldeo
- Partner de confianza
- Soporte técnico
- 100% vegetal

ECOLÓGICO-BIO

El uso de un desmoldeante (Bio Release) y un aceite de división ecológicos (Bio Divison) son obligatorios si los productos fabricados llevan el sello de productos ECO. Esto significa que los consumidores pueden confiar plenamente en que un producto es realmente ecológico.

Embalajes estándar disponibles para desmoldeantes y lubricantes:

AEROSOL
600ML

BAG-IN-BOX
10L

EASY GO® KEG
20L

BIDÓN
210L

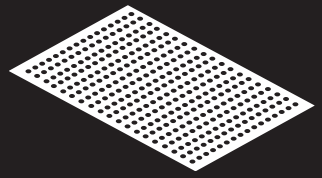
CONTAINER
1000L

PANCOATING

Pancoating es el desmoldeante más universal en nuestra gama de productos. Pancoating permite desmoldear una amplia veriedad de pan y bollería. Está elaborado con aceites vegetales y ceras. Pancoating se puede aplicar tanto con sistemas de pulverización sin aire o con mezcla de aire.

GOLDWAX

El desmoldeante ideal a base de agentes vegetales con ALTO poder desmoldeante para pan y bollería. Gracias a su grandes propiedades de liberación, Goldwax tiene muchas aplicaciones. Ha sido específicamente diseñado para desmoldear productos de pastelería y confitería con alto contenido de azúcar y proteínas.



GOLD

Los desmoldeantes de la gama Gold están fabricados con aceites y ceras vegetales de alta calidad. Muy adecuados para moldes de hornear recubiertos de teflón y silicona. No queda producto residual quemado en estos moldes ya que se ralentiza el proceso de carbonización. El resultado es un excelente producto final y una mayor duración de los moldes de hornear.

ACEITES VEGETALES

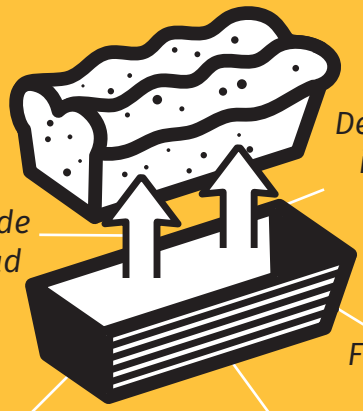
SONNEVELD solo usa aceites vegetales en toda su línea de productos. Estos aceites, a diferencia de los aceites minerales, no tienen riesgo para la salud pública.

ELEGIR SABIAMENTE

Hay varias formas en que los desmoldeantes vegetales de alta calidad pueden ser beneficiosos para Ud. Es muy importante antes de nada tener en cuenta: la receta del producto a elaborar, el proceso de cocción, la superficie de hornear (Tipo, material, recubrimiento, antigüedad), la vida útil deseada del producto final y el envase.

Sólo entonces puede estar seguro de que el desmoldeante escogido es el mejor para cada situación específica. El método utilizado para aplicar el desmoldeante es importante para la selección de éste: la pulverización requiere una composición diferente en comparación con la aplicación por goteo o por pincel. Disponemos de una herramienta de asesoramiento on line:
www.releaseagents.com

¡Trabajo limpio!



Ofrece productos de alta calidad

Desmoldeado impecable y rápido

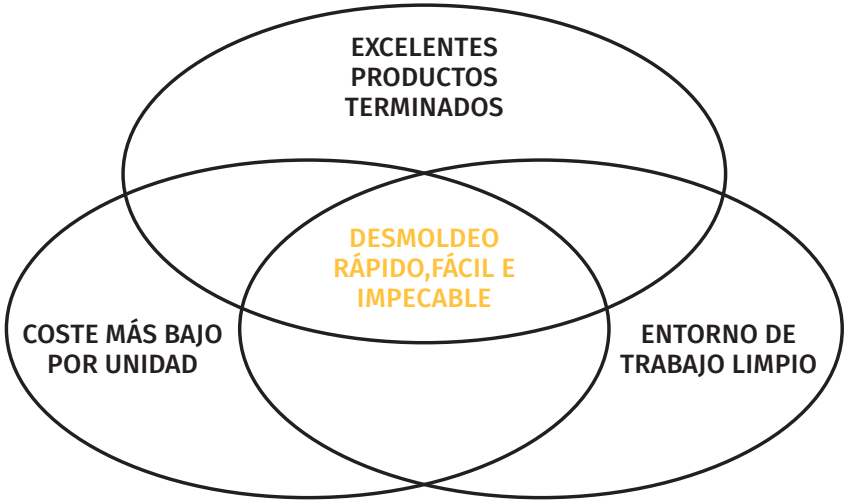
Facilidad de uso

Los materiales tienen una vida útil más larga

Ambiente de trabajo más limpio

REDUCCIÓN DE COSTES = **MÁS BENEFICIOS**

Una ventaja importante de usar una gama alta de desmoldeantes: le permiten ahorrar costes y mantener un ambiente de trabajo limpio. Los desmoldeantes de alta calidad pueden prevenir que sus productos se ensucien o se estropeen. Además con una dosis menor es suficiente, lo que supone un considerable ahorro de costes.



¡RESULTADO ASEGURADO!

Nuestro asesoramiento técnico se complace en aconsejarle la mejor opción de producto, así como la mejor dosificación y método de aplicación para su situación. Podemos asegurar que utilizará el producto que cumple con todos sus requisitos. Además la herramienta www.releaseagents.com le puede ayudar a encontrar el desmoldeante y el aceite de división ideal para su situación y producto específicos.

Nuestro servicio técnico estará encantado de aconsejarle sobre la mejor opción de nuestros desmoldeantes.

Puede contactar con nosotros al teléfono: **+34 935 709 944** o por correo electrónico: **credin@credin.es**

CREDIN Produtos Alimenticios, S.A.
FRANCESC LAYRET, 75, 2º 4ª
08100 Mollet del Valles
Barcelona – España
www.credin.com

Sonneveld Group - The Netherlands
Rietgorsweg 1-3, 3356 LJ
Papendrecht - The Netherlands
www.sonneveld.com

¿Interesado?
Descargue nuestro folleto en sonneveld.com/releaseagents o vaya directamente a nuestra herramienta de asesoramiento on line: www.releaseagents.com

Sonneveld is part of Orkla