



Tincol

EMULSJA NATŁUSZCZAJĄCA
DO SMAROWANIA BLACH I FOREM

ZALETY:

- Łatwo i czysto uwalnia chleb i bułki z wszelkich form oraz blach do pieczenia.
- Doskonale się rozprowadza tworząc ciekłą, ale wydajną powłokę na powierzchni blachy.
- Nie spływa i nie wchłania się przez ciasto.
- Może być aplikowana ręcznie, z użyciem pistoletu lub w pełni zautomatyzowanego sprzętu.
- Jedna aplikacja wystarcza na 1-3 krotne użycie, w zależności od temperatury i czasu wypieku.
- Ogranicza koszty mycia form wypiekowych.
- Redukuje zżółknięcie i rdzewienie blach.



NOWOŚĆ
w ofercie Agart





Eggin

GLAZURA DO NABŁYSZCZANIA PIECZYWA
I WYROBÓW CUKIERNICZYCH

ZALETY:

- Zastępuje użycie jajek jako składnika glazury.
- Nadaje wyrobom subtelny i trwały połysk przypominający wygląd po użyciu jajek.
- Może być aplikowany ręcznie pędzlem lub pistoletem w formie areozolu.
- Usprawnia i ułatwia mycie oraz utrzymanie czystości urządzeń.



NOWOŚĆ
w ofercie Agart

