

**ЭКОНОМИЧЕСКИ
ВЫГОДНО**

позволяют совершать несколько циклов
выпечки при однократном смазывании форм,
противней и подов печи.

Эмульсии

ВОДНО-ЖИРОВЫЕ ЭМУЛЬСИИ — ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ СМАЗКИ ПРОТИВНЕЙ, ФОРМ И ТРАНСПОРТНЫХ ЛИНИЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

*БОЛЕЕ ЧЕМ
20-ЛЕТНИЙ ОПЫТ
ПРОИЗВОДСТВА
ЭМУЛЬСИЙ В
РОССИИ*



В России для смазки форм и противней традиционно используется растительное масло. Данный материал имеет существенные недостатки — начиная от неэкономичного расхода из-за необходимости повторного применения после каждого производственного цикла выпечки и адсорбцией тестом, заканчивая образованием нагара на формах и дыма при выпечке. Этим недостаткам лишены водно-жировые эмульсии.

Эмульсии «ИРЕКС-ТРИЭР» предназначены для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи в хлебопекарной и кондитерской промышленности, используемых для выпечки пшеничных, ржано-пшеничных, ржаных сортов хлеба, сладких хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Преимущества использования эмульсий «ИРЕКС-ТРИЭР»:

- экономически выгодно: позволяют совершать несколько циклов выпечки при одноразовом смазывании форм, противней и подов печи;
- не оставляют наслоений нагара на противнях и формах;
- создают прочную пленку на поверхности металла;
- не стекают с вертикальных стенок хлебопекарных форм;
- не оставляют постороннего запаха и вкуса на готовом изделии;
- не впитываются в тесто;
- продлевают срок службы хлебопекарных форм и листов;
- не карбонизируются;
- без запахов.



НАТУРАЛЬНОЕ СЫРЬЕ

- использование подсолнечного масла только отборного качества;
- отслеживание всей цепочки поставок ингредиентов.

НАША ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ВОДНО-ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ ПОЗВОЛИТ ДОБИТЬСЯ БЕЗУПРЕЧНОГО РЕЗУЛЬТАТА ВЫПЕЧКИ НА ЛЮБОМ ПРОИЗВОДСТВЕ!

АССОРТИМЕНТ ЭМУЛЬСИЙ

	КАСЕТОЛ	ТРИКАСОЛ 41	КАСЕТОЛ ЭКСТРА
Состав	вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, эмульгатор	вода, масло растительное рафинированное дезодорированное, эмульгатор	вода, масло растительное рафинированное дезодорированное, эмульгатор, глазирователь
Количество циклов выпечки при одноразовом использовании эмульсии	4	4-5	6-7
Температурный режим использования			особенно рекомендована для летнего сезона в южных регионах России

Способ нанесения

- ручной;
- механический

Упаковка



- канистры 10 л

Лабораторный контроль качества



- контроль качества каждой партии продукции;
- санитарно-производственный контроль: 1 раз в месяц



ООО "ИРЕКС"
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
Факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru | www.ireks.ru

ООО "ТРИЭР-СПБ" | Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ" | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО "ТРИЭР-НН" | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО "ТРИЭР Юг" | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
ООО "ТРИЭР Центр" | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО "ТРИЭР-КАЗАНЬ" | Казань: +7 843 524-74-05
ООО "ТРИЭР-ДВ" | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

ООО "ТРИЭР"
140014 | Россия | МО, Люберцы
ул. Хлебозаводская, д.96
Тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
Факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru | www.ireks.ru



ГРУППА КОМПАНИЙ