



AGENTS DE DÉMOULAGE

pour la boulangerie et la pâtisserie industrielle
et les traiteurs

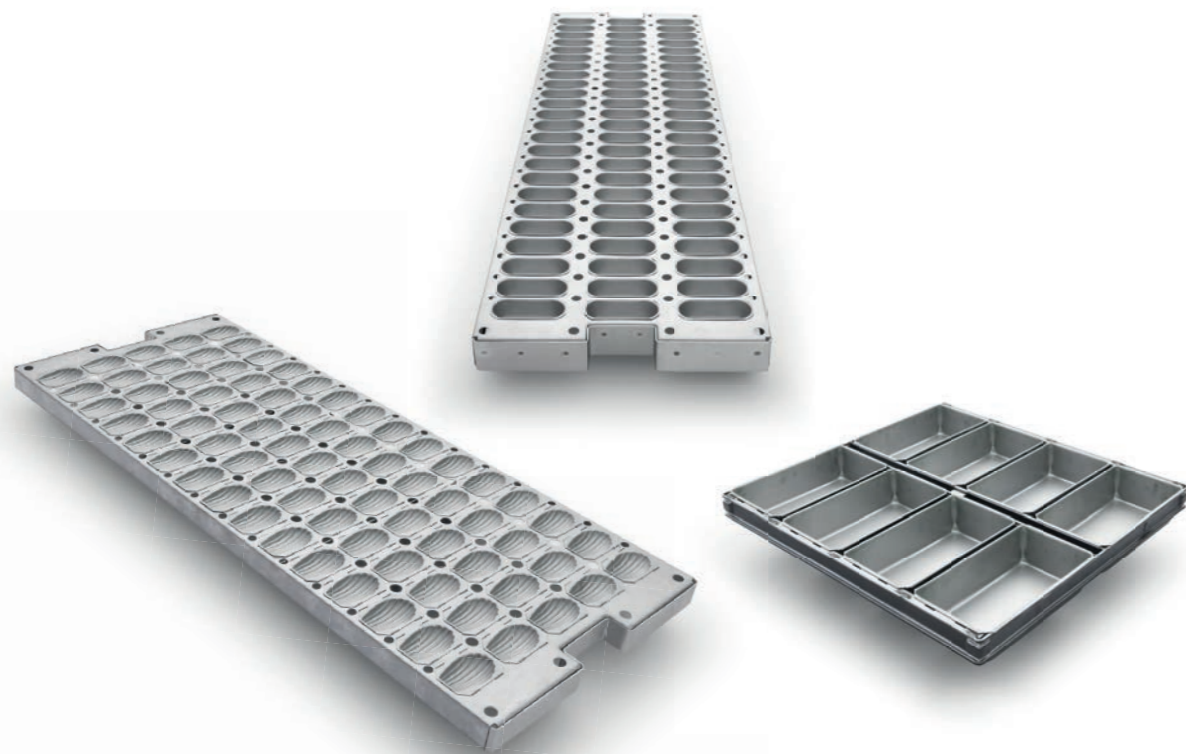




BETTER PROCESS. BETTER RESULTS.

NOUS VEILLONS À CE QUE LES PROCESSUS SE DÉROULENT SANS ACCROC.

Pour la fabrication de l'agent de démoulage et de graisseuses, service et logistique : c'est sur ces quatre piliers que repose la longévité de l'entreprise DÜBÖR. Depuis plus de 60 ans, nous mettons notre compétence et notre savoir-faire au service des secteurs de la boulangerie et de la pâtisserie industrielle et des traiteurs pour garantir des processus de production sans faille. Grâce à nos sites internationaux, nous livrons des entreprises de taille moyenne et des industries dans le monde entier.



SPÉCIALISTE ABSOLU

En nous concentrant sur les agents de démoulage, la technique de pulvérisation et la réflexion sur vos processus de production, nous sommes devenus des spécialistes absolus. L'avantage pour vous : notre gamme d'agents de démoulage et de techniques de pulvérisation est vraiment complète, car elle s'étend jusqu'aux développements personnalisés. Nous avons donc la solution parfaite pour vous, avec une garantie de livraison.

COMPÉTENCE EN MATIÈRE DE CONSEIL ET FIABILITÉ

Pour chaque agent de démoulage, sa technique de pulvérisation : cette combinaison vous garantit des résultats parfaits. Grâce à notre compétence adéquate à vos processus en matière de conseil, vous pouvez être sûr d'avoir toujours accès à la meilleure solution chez DÜBÖR. Nous sommes soutenus par un service aimable et serviable, pour lequel la fiabilité est une vertu fondamentale.



Tirez parti des synergies. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en combinant la technique de pulvérisation DÜBÖR avec les agents de démoulage de DÜBÖR. Nous vous conseillons volontiers !

CE QUI NOUS UNIS C'EST LE DEMOULAGE.

Nos agents de démoulage pour la boulangerie, nos huiles de coupe, nos produits BIO et spéciaux et nos aérosols sont exclusivement fabriqués à partir de matières premières végétales sélectionnées et de qualité supérieure. Notre gamme BIO 200, BIO 400 et BIO ST ÖL est certifiée BIO. Vous souhaitez renoncer à l'huile de palme ? Vous trouverez chez DÜBÖR le produit qui vous convient.



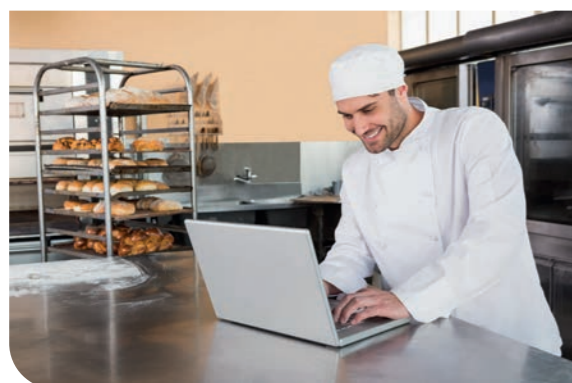
DES PRODUITS ADAPTÉS POUR UN DÉMOULAGE PARFAIT

Le démoulage se fait sans résidus dans le moule. Telle est notre mission, dans toute sa clarté et sa simplicité. Nous contribuons ainsi largement à un résultat réussi. Car nous maîtrisons parfaitement le démoulage simple et propre des moules, des plaques. Grâce à une optimisation en fonction des exigences techniques, de la taille de l'entreprise, vous disposez d'une large gamme d'agents de démoulage DÜBÖR.



DES PRODUITS CERTIFIÉS

Huile de démoulage, émulsion, cire de démoulage ou huile de coupe : nos produits sont 100 % d'origine végétale et sans allergènes. DÜBÖR est certifiée selon la norme FSSC 22000, casher et halal. Les produits contenant de l'huile de palme sont certifiés selon la norme RSPO Segregated. Avec DÜBÖR, vous êtes toujours en sécurité.



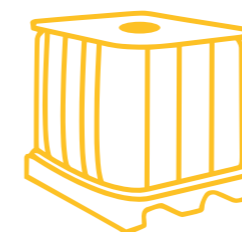
DÜBÖR



Agents de démoulage en fût de 30 litres :



- 100 % végétale
- Sans huiles hydrogénées
- Sans allergènes
- Certifié casher et halal
- Certifié EU-BIO (DE-ÖKO-021)
- Huile de palme certifiée durable
- FSSC 22000



600 litres /
1 000 litres
Cuve IBC



200 litres
Fût en acier



120 litres
Fût en plastique



30 litres
Fût



15 litres
Bidon




3 litres
Bidon


AGENTS DE DÉMOULAGE


Informations et
fiches techniques





AGENTS DE DÉMOULAGE | CIRE DE DÉMOULAGE


	Trennaktiv 42 S	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Émulsion simple ■ Sans huile de palme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules ■ Plaques 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage facile ■ Visible uniformément dans le moule ■ Utilisation simple et économique


	Trennaktiv 85	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Émulsion de qualité 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules ■ Plaques ■ Bacs ■ Moules pour fonds de tarte 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage facile ■ Visible uniformément dans le moule ■ Utilisation simple et économique


	Trennaktiv 99	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Émulsion de qualité ■ Sans huile de palme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules ■ Plaques ■ Séparation des pains ■ Bacs de décantation 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage facile ■ Utilisation simple et économique


	Trennaktiv B 100	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agents de démoulage standard ■ Sans huile de palme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plaques ■ Moules à pain 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage facile ■ Utilisation simple et économique


	Trennaktiv B 105	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agents de démoulage 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules à pain et à gâteaux ■ Fours à bande ■ Machines à nettoyer les plaques 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage facile ■ Utilisation universelle ■ Utilisation simple et économique


	Trennaktiv PR 100	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agent de démoulage universel 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules à pain et à gâteau ■ Moules à fond viennois et à fond biscuit ■ Fours à bande 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage facile ■ Pulvérisation sans brouillard ■ Utilisation simple et économique

	Trennaktiv PR 100 SP	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agent de démoulage universel ■ Sans huile de palme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules à pain et à gâteau ■ Moules à fond viennois et à fond biscuit ■ Fours à bande 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage facile ■ Pulvérisation sans brouillard ■ Utilisation simple et économique

	Trennaktiv B 110	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agents de démoulage 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules à gâteau ■ Plaques ■ Fours à bande ■ Machines à nettoyer les plaques 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Résistance à la charge thermique ■ Stabilité d'oxydation ■ Viscosité et homogénéité

	Cire de démoulage 30	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cire de démoulage liquide 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plaques perforées et moules ■ Fours à bande ■ Machines à nettoyer les plaques 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage sans résidus ■ Résistant à la chaleur ■ Stabilité d'oxydation ■ Utilisation simple et économique

	Cire de démoulage 52	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cire de démoulage de qualité 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plaques et moules ■ Fours à bande ■ Machines à nettoyer les plaques 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage sans résidus ■ Stabilité d'oxydation à long terme ■ Utilisation simple et économique

	Cire de démoulage 66	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cire de démoulage de qualité ■ Sans huile de palme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plaques et moules ■ Fours à bande ■ Machines à nettoyer les plaques 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démoulage sans résidus ■ Cire de démoulage très performante ■ Stabilité d'oxydation ■ Utilisation simple et économique

Informations et
fiches techniques



HUILES DE COUPE

	SG-ÖL	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Huile de coupe et de glissement 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheuses de pain 	<ul style="list-style-type: none"> Séparation de la pâte sans résidus
		<ul style="list-style-type: none"> Trancheur à ruban 	<ul style="list-style-type: none"> Transport de la pâte sans collage
		<ul style="list-style-type: none"> Trémie à pâte et diviseuse de pâte 	<ul style="list-style-type: none"> Découpage uniforme du pain
		<ul style="list-style-type: none"> Cône circulaire 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique
	SG-ÖL FR	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Huile de coupe et de glissement 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheuses de pain 	<ul style="list-style-type: none"> Séparation de la pâte sans résidus
	<ul style="list-style-type: none"> Sans huile de palme 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheur à ruban 	<ul style="list-style-type: none"> Transport de la pâte sans collage
	<ul style="list-style-type: none"> Goût neutre 	<ul style="list-style-type: none"> Trémie à pâte et diviseuse de pâte 	<ul style="list-style-type: none"> Découpage uniforme du pain
		<ul style="list-style-type: none"> Cône circulaire 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique
	SG-ÖL T	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Huile de coupe et de glissement 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheuses de pain 	<ul style="list-style-type: none"> Séparation de la pâte sans résidus
	<ul style="list-style-type: none"> Label clean 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheur à ruban 	<ul style="list-style-type: none"> Transport de la pâte sans collage
	<ul style="list-style-type: none"> Sans huile de palme 	<ul style="list-style-type: none"> Trémie à pâte et diviseuse de pâte 	<ul style="list-style-type: none"> Découpage uniforme du pain
		<ul style="list-style-type: none"> Cône circulaire 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique
	SG-ÖL S	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Huile de coupe et de glissement 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheuses de pain 	<ul style="list-style-type: none"> Séparation de la pâte sans résidus
	<ul style="list-style-type: none"> Grande qualité 	<ul style="list-style-type: none"> Trémie à pâte et diviseuse de pâte 	<ul style="list-style-type: none"> Stabilité d'oxydation
	<ul style="list-style-type: none"> Odeur neutre 		<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique
	<ul style="list-style-type: none"> Goût neutre 		
	Huile de coupe	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Pour couteau circulaire 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheuses de pain à plaque circulaire 	<ul style="list-style-type: none"> Découpage uniforme du pain
	<ul style="list-style-type: none"> Goût neutre 	<ul style="list-style-type: none"> Installations industrielles 	<ul style="list-style-type: none"> Bonne adhérence au couteau circulaire
	<ul style="list-style-type: none"> Sans huile de palme 		<ul style="list-style-type: none"> Pulvérisation sans brouillard
			<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique

Informations et
fiches techniques



AGENTS DE DÉMOULAGE BIO

	Trennaktiv Bio 200	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Agent de démoulage bio 	<ul style="list-style-type: none"> Plaques et formes 	<ul style="list-style-type: none"> Démoulage sans résidus
	<ul style="list-style-type: none"> Produits de boulangerie bio 		<ul style="list-style-type: none"> Certifié EU-BIO
	<ul style="list-style-type: none"> Sans huile de palme 		<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique
	Trennaktiv Bio ST ÖL	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Huile de coupe et de démoulage bio 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheuses de pain 	<ul style="list-style-type: none"> Démoulage sans résidus
	<ul style="list-style-type: none"> Produits de boulangerie bio 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheur à ruban 	<ul style="list-style-type: none"> Certifié EU-BIO
	<ul style="list-style-type: none"> Goût neutre 	<ul style="list-style-type: none"> Trémie à pâte et diviseuse de pâte 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique
	<ul style="list-style-type: none"> Sans huile de palme 	<ul style="list-style-type: none"> Plaques et formes 	
	Trennaktiv Bio 400	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Agent de démoulage bio 	<ul style="list-style-type: none"> Plaques et formes 	<ul style="list-style-type: none"> Démoulage sans résidus
	<ul style="list-style-type: none"> Produits de boulangerie bio 	<ul style="list-style-type: none"> Bandes d'acier dans les fours à bandes 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation universelle
	<ul style="list-style-type: none"> Sans huile de palme 		<ul style="list-style-type: none"> Certifié EU-BIO
			<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique
	Huile de coupe jetable bio	Domaines d'application	Avantages
	<ul style="list-style-type: none"> Pour couteau circulaire 	<ul style="list-style-type: none"> Trancheuses de pain à plaque circulaire 	<ul style="list-style-type: none"> Découpage uniforme du pain
	<ul style="list-style-type: none"> Goût neutre 		<ul style="list-style-type: none"> Bonne adhérence au couteau circulaire
	<ul style="list-style-type: none"> Sans huile de palme 		<ul style="list-style-type: none"> Pulvérisation sans brouillard
			<ul style="list-style-type: none"> Utilisation simple et économique



Informations et
fiches techniques



AGENTS DE DÉMOULAGE SPÉCIAUX

**Trennwachs
Spezial**



Trennwachs special

- Agents de démoulage
- Goût neutre

Domaines d'application

- Plaques
- Formes
- Pour fours à bande
- Confiseries

Avantages

- Démoulage facile
- Stabilité d'oxydation

**Trennaktiv
PR 100 Z**



Trennaktiv PR 100 Z

- Agents de démoulage
- Grande viscosité

Domaines d'application

- Plaques et moules à gâteaux
- Gaufres
- Pour le graissage de moules neufs

Avantages

- Démoulage sans résidus
- Résiste à la chaleur
- Stabilité d'oxydation
- Utilisation simple et économique

**Trennaktiv
120**



Trennaktiv 120

- Agents de démoulage
- Sans huile de palme

Domaines d'application

- Plaques et formes
- Pour fours à bande
- Confiseries et produits longues conservations

Avantages

- Fluide
- Démoulage sans résidus
- Résiste à la chaleur
- Utilisation simple et économique

**Trennaktiv
150**



Trennaktiv 150

- Agents de démoulage
- Sans huile de palme

Domaines d'application

- Plaques et formes
- Pour fours à bande
- Machines à nettoyer les plaques

Avantages

- Fluide
- Résiste à la chaleur
- Stabilité d'oxydation
- Répartition optimale

**Trennaktiv
K4**



Trennaktiv K4

- Agents de démoulage
- Huile de coupe
- Sans huile de palme

Domaines d'application

- Formes
- Trancheuses de pain
- Bandes de refroidissement

Avantages

- Fluide
- Démoulage sans résidus
- Stabilité au froid et à l'oxydation
- Utilisation simple et économique

Informations et
fiches techniques



AGENTS DE DÉMOULAGE EN AÉROSOL



Trennaktiv PR 100 Spray

- Agents de démoulage
- Goût neutre
- Bombe aérosol professionnelle de 600 ml
- Stockage peu encombrant

Domaines d'application

- Graisser moules et plaques
- Gaufriers

Avantages

- Vaporisation sans brouillard
- Utilisation universelle
- Démoulage sans résidus
- Utilisation simple et économique



SG-ÖL Spray

- Huile de coupe
- Goût neutre
- Bombe aérosol professionnelle de 600 ml
- Stockage peu encombrant

Domaines d'application

- Trancheuses à pain
- Trancheur à ruban
- Trémie à pâte et diviseuse de pâte

Avantages

- Vaporisation sans brouillard
- Utilisation universelle
- Démoulage sans résidus
- Utilisation simple et économique



DÜBÖR



Allemagne

DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG
Grüner Sand 72
32107 Bad Salzufen
Tél +49 5222 9344-0
info@dubor.de



France

DÜBÖR France S.A.S.
RD 52
68490 Ottmarsheim
Tél +33 3 89 83 25 83
dubor@dubor-france.fr



Suisse

DÜBÖR Backtrennmittel und Apparatebau AG
Gehrenstrasse 4
CH-5074 Eiken
Tél +41 62 865 62 40
verkauf@dueboer.com



Espagne

DUBOR CANARIAS S.L.
Plaza Ayuntamiento nº 5
08187 Santa Eulalia de Ronçana
Tél +34 935701511
comercial@dubor.es



Pays-Bas

DÜBÖR Nederland b.v.
De Kreek 10
4906 BB Oosterhout
Tél +31 162 42 11 11
support.nl@dubor.com



Royaume-Uni

DÜBÖR UK Ltd.
Ashford Commercial Quarter 5th Floor
1.Dover Place | TN231FB Ashford, UK
Tél +44 1135266711
support.uk@dubor.com



Croatie

DUBOR d.o.o.
Kneza Branimira 22
10040 Zagreb
Tél +385 1 65 23 882
info@dubor.hr



Malaisie

DÜBÖR Asia Ltd.
Kensigton Gardens No
87000 Labuan F.T.
Tél +63 917 856 3832
sales@duborasia.com



USA

DUBOR USA LLC
Sales Office: 11 Dunwoody Park STE 160
ATLANTA, GA 30338
Tél +1 317 937 8417
service@duborusa.com

dubor-france.fr