

Silibake® Estrellas - Repostería

1. Descripción:

Es un papel grado alimenticio utilizado en la industria de panificación empleado para proteger el alimento y que este no se adhiera a la charola y/o refractario durante el proceso de horneado.

Hecho a partir de un papel de 40 gr/m² con tratamiento antiadherente en una sola cara e impreso en la otra cara con el fin de identificar fácilmente el lado con tratamiento. El papel tiene un acabado brillante para también ser utilizado en anaquel o dentro del empaque final del producto.

Está diseñado para trabajar a la temperatura promedio de un horno convencional de 120°C+/-20°C siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- El papel se coloca sobre una charola/refractario.
- El papel no quede directamente expuesto a la fuente de calor.
- El papel debe de tener una masa que cubra por lo menos el 80% de la superficie del papel.
- El tiempo de horneado no debe sobrepasar los 30 min.

2. Características:

- Óptimo comportamiento antiadherente; no se le pega nada.
- Menor tendencia al *curling* (tendencia a enrollarse).
- Resistencia, no se rompe fácilmente.
- Óptima presentación; agradable a la vista.
- Resistencia en contacto con líquidos.
- Protege la charola y/o refractario alargando su vida útil.

3. Presentaciones:

Producto	Presentación		
	Caja de 1000 hojas	Rollo	
	63x42 (cm)	63 (cm)	42 (cm)
Silibake Estrellas	✓	✓	✓

El papel se puede cortar en anchos de múltiplos menores con una merma máxima de 1 cm.

4. Condiciones de almacenamiento:

- Lugar fresco y seco
- No exponer a la luz del sol en periodos largos de tiempo
- Mantener siempre el papel dentro de su empaque original y sellarlo cuando no esté en uso.

Silibake®86 y Silibake®72 - Repostería

1. Descripción:

Es un papel grado alimenticio, utilizado en la industria de panificación empleado para proteger el alimento y que este no se adhiera a la charola y/o refractario durante el proceso de horneo.

Hecho a partir de un papel de 86 gr/m² y 72 gr/m² con tratamiento antiadherente en 1 o ambas caras. El papel tiene un acabado brillante.

Está diseñado para trabajar a la temperatura promedio de un horno convencional de 150°C+/-20°C siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- El papel se coloca sobre una charola/refractario.
- El papel no quede directamente expuesto a la fuente de calor.
- El papel debe de tener una masa que cubra por lo menos el 80% de la superficie del papel.
- El tiempo de horneo no debe sobrepasar los 70 min.

2. Características:

- Óptimo comportamiento antiadherente
- Menor tendencia al *curling* (tendencia a enrollarse).
- Resistencia, no se rompe fácilmente.
- Resistencia en contacto con líquidos.
- Protege la charola y/o refractario alargando su vida útil.

3. Presentaciones

Producto	Presentación		
	Caja de 500 Hojas	Rollo	
	63x42 (cm)	63 (cm)	46 (cm)
Silibake 72	✓	✓	✓
Silibake 86	✓	✓	✓

Ancho máximo. El papel se puede cortar en anchos de múltiplos menores con una merma máxima de 1 cm.

4. Condiciones de almacenamiento:

- Lugar fresco y seco
- No exponer a la luz del sol en periodos largos de tiempo
- Mantener siempre el papel dentro de su empaque original y sellarlo cuando no esté en uso.