



# ACEITE DESMOL PLUS X 1 LT

SKU: 29000059



## Función

Este es un desmoldante compuesto por una mezcla oleosa de aceite, grasa vegetal, cera de carnauba, emulsificante y antioxidantes naturales. Tiene una alta viscosidad sin contenido de humedad.

## Características

- El Desmol PLUS es el desmoldante ideal para todo tipo de productos de panadería, pastelería y repostería que contengan porcentajes altos de azúcar y huevos.
- Es fácilmente aplicable manualmente por brocha o esponja que permanezca totalmente seca sin presencia de humedad distribuido en fina capa.
- Los moldes o latas deben estar lavadas para la primera aplicación, no debe presentar impurezas del producto anterior a este.

## Especificaciones técnicas

Es muy importante no exceder la cantidad aplicada de desmoldante para así no generar una fritura con el producto a horneado y evitar una corteza dura.

Debe almacenarse a temperatura ambiente, protegerse de fuentes de humedad y cuidar de no exponerlo a la luz directa del sol; estos agentes externos aceleran la degradación del producto.

No se debe diluir en otros medios, estas variaciones de concentración quitan la propiedad de poder desmoldante

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Octubre 2025

**Protege tu inversión y maximiza el rendimiento**

Consulta a nuestro Técnico en Línea

☎ +57 318 358 5528

**Contáctanos**

☎ +57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
talsa.com.co