



DURIT Professional X-600, Dispersion

- Auswahl an niedrigem, mittlerem und hohem Aufbau möglich
- Hervorragender Permeationswiderstand
- Verbesserte Abriebfestigkeit kombiniert mit
- Ausgezeichnetem Antihafteffekt
- Geeignet für robotergestützte oder manuelle Anwendung

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2 - 4
Schichtstärke	25 - 75 µm / 0.98 - 2.95 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	400 °C / 752 °F
Antihafteffekt	★★★★☆
Niedrige Reibungseigenschaften	★★★☆☆
Korrosionsbeständigkeit	★★★★☆
Säurebeständigkeit	★★★★☆
Alkalische Beständigkeit	★★★★☆

Anwendung

Anwendung	
Baguettes	✓✓✓
Burgerbrötchen, Hot Dogs, Sandwich, Toast, Zwieback	✓✓✓
Bretzel	nicht geeignet
Süßer Buttermilch	✓✓✓
Süßgebäck	✓✓✓
Torten	✓✓✓
Salziger Teig	✓✓✓
Ciabatta, Pizza	✓✓✓
Milchbrötchen	✓✓✓
Madeleines	nicht geeignet
Protein-Zucker Teig	✓✓✓
Vorgefrorener Teig	✓✓✓