

**Papeles Especiales**  
**Grado Alimenticio**  
**Horneo**



## Master Baker®

**DESCRIPCIÓN:** Quilon® Papel base para hornear.

<b>Aplicaciones</b>	Papel para la industria de la panificación.
<b>Ideal para</b>	Uso de 1 vez.
<b>Temperatura (Máx.)</b>	440°F
<b>Características</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resistente a las temperaturas de horneó.</li> <li>• Buen release.</li> </ul>
<b>Peso Base</b>	34 – 57 gsm
<b>Color</b>	Blanco & Natural

### Regulaciones

- Seguro para el contacto directo con alimentos. FDA
- Certificación Kosher.
- Manufacturado con fibras sustentables.
- Certificación en ISO 22000.



### Beneficios

- Facilitan la limpieza de bandejas / sartenes.
- Ecológico.
- Papel fabricado con fibra 100% virgen que permite el contacto directo con los alimentos.
- No modifica las propiedades de apariencia, olor, color o sabor del producto.

### Disponibilidad

- Bobinas y hojas en diferentes medidas.