FICHE TECHNIQUE
Alimentaire



SPRAY RÉFRIGÉRANT ALIMENTAIRE
A18673 - 500 ML

Permet le refroidissement instantané de produits à base de sucre ou chocolat.
- Ne transmet pas de goût au produit final
- Équipé d'un prolongateur pour une diffusion précise

Application :
Le Spray réfrigérant alimentaire permet l'assemblage par refroidissement instantané de produits à base de sucre et de chocolat.

Il permet de donner la touche finale aux décorations et sculptures pour les œuvres de concours et de décoration des vitrines professionnelles.

Il accélère le refroidissement d'une pièce en chocolat, lors d'un assemblage ou d'un montage.

S'utilise également pour fixer le sucre lors de la création de cocktails.

Le prolongateur permet une diffusion ciblée.

Mode d'emploi :
Mettre en place le tube prolongateur dans l'orifice du diffuseur. Vaporiser sur la surface à refroidir par brèves pressions.

Lieux d'utilisation :
- Restaurants
- Pâtisseries
- Chocolateries
- Traiteur

Conditionnement :
Unité de conditionnement (U.C): Aérosol
Boîtier fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 195 mm
Volume nominal: 650 ml/ Volume net: 500 ml
Unité de vente : Carton de 6 unités
Palettisation : 1044 unités / 174 cartons

Legislation :
USAGE PROFESSIONNELS UNIQUEMENT
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.
Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle. 01/01/2026 Indice 1.0

S.I.C.O.
MADE IN FRANCE

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 rue du Pommarin B.P. 16 Voreppe
38341 Moirans CEDEX France
+33 (0)4 76 50 85 50 / accueil@sico.fr

SARL AU CAPITAL DE 4 700 000 EUROS
R.C. GRENOBLE 57 B 150
SIRET 697 320 539 00045 – APE 8292 Z
N°TVA CEE : FR 71 697 320 539