



Réf: A18673 SPRAY REFRIGERANT ALIMENTAIRE 500ML KING

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.

LIEUX D'UTILISATION

- Restaurants
- Pâtisseries
- Chocolateries
- Traiteur

MODE D'EMPLOI

Mettre en place le tube prolongateur dans l'orifice du diffuseur.

Vaporiser sur la surface à refroidir par brèves pressions.

CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol

Unité de vente (U.V) : Carton de 6 unités

Boîtier fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 195 mm

Volume nominal : 650 ml / Volume net : 500 ml

Palettisation : 1044 unités – 174 cartons

LEGISLATION

STRICTEMENT RESERVE AUX PROFESSIONNELS.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.

17/10/2024 Indice 3.2



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur www.sico.fr

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 Rue du Pommarin B.P. 16 – Voreppe
38341 Moirans CEDEX France

Tél : +33 (0)4 76 50 85 50 / sico.commercial@sico.fr

