



LEBENSMITTELKÜHLMITTELSPRAY

A18673 - 500 ML

Ermöglicht die sofortige Kühlung von Produkten auf Zucker- oder Schokoladenbasis.

- Überträgt den Geschmack nicht auf das Endprodukt. Ausgestattet mit einer Verlängerung für eine präzise Diffusion

● Anwendung:

Das Lebensmittelkühlspray ermöglicht die Montage durch sofortige Kühlung von Produkten auf Zucker- und Schokoladenbasis.

Es ermöglicht Ihnen, Dekorationen und Skulpturen für Wettbewerbsarbeiten und die Dekoration von professionellen Fenstern den letzten Schliff zu geben.

Es beschleunigt das Abkühlen eines Stücks Schokolade während der Montage oder Montage.

Wird auch zum Fixieren von Zucker bei der Zubereitung von Cocktails verwendet.

Der Extender ermöglicht eine gezielte Verbreitung.

● Gebrauchsanweisung:

Platzieren Sie das Verlängerungsrohr in der Diffusoröffnung. Mit kurzem Druck auf die zu kühlende Fläche aufsprühen.

● Einsatzgebiete:

- Restaurants
- Gebäck
- Schokoladen
- Caterer

● Verpackung:

Verpackungseinheit (VE): Aerosol

Weißblechhülse Durchmesser 65 mm / Höhe 195 mm

Nennvolumen: 650 ml/Nettovolumen: 500 ml

Verkaufseinheit: Karton mit 6 Stück

Palettierung: 1044 Stück / 174 Kartons

● Gesetzgebung:

NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH

Gefährlich. Beachten Sie die Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch.

Unsere technischen Datenblätter wurden nach unserem aktuellen Wissensstand erstellt; Änderungen vorbehalten. Unverbindliches Foto. 01/01/2026 Index 1.0