



AGENT DE GRAISSAGE ET DE DEMOULAGE

A20110 - 500ML

Permet le graissage des plats et le démoulage en toute simplicité !

- Contient 98,4% d'huile de Colza
- Ne transmet pas de goût au produit final
- Fonctionne à chaud et à froid
- Convient pour tous types de moules et supports
- Sans allergène et sans lécithine de soja

● Application :

Spray démoulant alimentaire.

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final.

L'agent de démoulage protège le moule de la corrosion et facilite son nettoyage.

S'utilise en chocolaterie, panification, biscuiterie, viennoiserie, pâtisserie industrielle, etc. Il peut s'employer également pour la fromagerie, les plats cuisinés et produits de charcuterie moulés.

Idéal sur tout type de moule (plastique, silicone, inox, aluminium, cuivre, etc.), sur plaques et tapis de cuisson, mais également sur gaufriers, crêpières, ou planchas.

Fonctionne à chaud et à froid. Permet le démoulage des gelées, flans, desserts sans cuisson, etc.

Sa composition est exclusivement végétale, sans OGM et non ionisée.

Contient un anti-oxydant naturel permettant une bonne stabilité de la formule (aucun risque de rancissement dans le temps).

Température de cuisson supportée: 220°C

● Mode d'emploi :

Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal.

Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine.

En cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude.

PRÉCAUTION D'USAGE :

L'azote, gaz propulseur ininflammable adapté à un usage grand public, exige une utilisation en position verticale ou 45° maximum (tête en haut ou tête en bas). Une utilisation dans une autre position peut entraîner des pertes de gaz pouvant provoquer un jet voire une absence totale de pulvérisation.

● Lieux d'utilisation :

- Cuisines
- Snacking
- Crêperies
- Pâtisseries
- Cafétéria, cantines

● 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. 01/06/2026 Indice 1

FICHE TECHNIQUE

Alimentaire



● Composition :

Ingrédients : huile de colza (98,4%). Emulsifiant : lécithine de colza. Anti oxydant : E306. Gaz propulseur : E943a, E943b, E944, E290

● Caractéristiques organoleptiques :

Goût : neutre
Odeur : neutre
Couleur : brun pâle
Texture : liquide

● Composition nutritionnelle :

Information nutritionnelle pour 100 mL (après pulvérisation)

Valeur énergétique 3394 KJ/kjoules

Matières grasses 92 g

Dont acides gras saturés 8 g

Acides gras mono-insaturés 56 g

Acides gras polyinsaturés 28 g

Glucides 0 g

Dont sucres 0 g

Protéines 0 g

Sel < 0,01g

● Conditions de conservation :

Durée de vie (DLUO): 36 mois

Durée de vie après ouverture: Fin DLUO si conditions de conservation respectées

Conditions de conservation: conserver dans un endroit sec

Température de conservation: 5 à 25°C. Pour un fonctionnement optimal, la température doit être entre 20°C et 25°C

Température de transport: température ambiante

● Caractéristiques produit :

Le produit ne contient ni OGM, ni nanoparticules, ni allergènes et ne subit pas de ionisation.

A. Microbiologie

Flore aérobie mésophile NF EN ISO 21149 : < 10 UFC/g

Levures NF EN ISO 16212 : < 10 UFC/g

Moisissures NF EN ISO 16212 : < 10

UFC/gSMQ.02.F01-C

B. Physico-chimie

Acidité oléique : ? 0,1%

Humidité : ? 1%

Densité : 0,92

C. Régimes alimentaires

Casher : non

Hallal : non

Le produit convient aux ovo-lacto végétaliens, végétaliens, céliacs, allergiques aux noix, intolérants au lactose.