



Réf: A13222 SPRAY DE DEMOULAGE 600ML KING

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

- ✓ **Usage professionnel**
- ✓ **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**



DONNÉES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 220°C

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).

LIEUX D'UTILISATION

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

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.

CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol

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

Boîtier fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 240 mm

Volume nominal : 800 ml / Volume net : 600 ml

Palettisation: 930 unités – 155 cartons

LEGISLATION

STRICTEMENT RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS.

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.

17/04/2026 Indice 3.8



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



FICHE TECHNIQUE

Alimentaire



COMPOSITION

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

CARACTERISTIQUES 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

CARACTERISTIQUES 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/g

B. Physico-chimie

Acidité oléique : ≤ 0,1%
Humidité : ≤ 1%
Densité : 0,92

D. Régimes alimentaires

Casher : non
Hallal : non
Le produit convient aux ovo-lacto végétaliens, végétaliens, célics, allergiques aux noix, intolérants au lactose.



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

