



ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S. Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

**SCHEDA TECNICA:
R010305 DC037 SPRAY FREDDO PER CIOCCOLATO**



DESCRIZIONE:

Spray freddo per l'assemblaggio degli elementi in cioccolato. Solo per uso professionale.

COMPOSIZIONE:

Gas propellente non infiammabile

ASPETTO DEL PRODOTTO:

Incolore, inodore, senza impurità, spray secco, non altera i materiali
400 g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: recipiente sotto pressione, tenere lontano dalla luce diretta del sole e non esporre a temperature superiori ai 50° C. Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto.

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C. : 3 anni dalla data di produzione

RACCOMANDAZIONI:

Recipiente sotto pressione. Tenere lontano dalla luce diretta del sole, e non esporre a temperature superiori ai 50°C. Non perforare o bruciare, nemmeno dopo l'uso. Non vaporizzare su fiamme libere o oggetti incandescenti. Tenere lontano da fonti di calore. Conservare lontano dalla portata dei bambini.
