



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](http://www.icewer.com) e-mail: [info@icewer.com](mailto:info@icewer.com)

**SCHEMA 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.

---