CIRE A CACHETER

FONCTIONNALITE

Cire à base de colophane pour l'étanchéité des bouteilles après mise en place des bouchons.

- Etanchéité de toute bouteille à bouchons (liège, plastique, métallique…) : bouteilles de vin, apéritif, liqueur…
- Fermeture d'enveloppes, plis, courriers.

Caractéristiques techniques

Spécifications	Caractéristiques
Aspect	Pain solide rouge
Densité	1.88
Point de ramollissement	85°C

Mise en œuvre

Mode d'emploi

- Faire fondre la totalité du pain, soit sur une source de chaleur électrique thermostatée, soit au bain marie.
- Ne pas porter à ébullition, le pain peut s'enflammer au contact d'une flamme.

Nettoyage du matériel

- Le produit en excès ne peut s'enlever que par une action mécanique (grattage,…)

Stockage

Conservation pratiquement illimitée dans son emballage d'origine fermé à l'abri de la chaleur.

La Fiche de données de sécurité disponible par Internet sur www.quickfds.com. Les informations présentes sur cette fiche technique sont données de bonne foi et sont les résultats des mesures effectuées dans notre laboratoire. Etant donné le nombre de matériaux, les différences de qualité et la diversité des méthodes de travail, nous recommandons aux utilisateurs d'effectuer des essais préalables dans les conditions effectives d'emploi.
Ce présent document peut être modifié en fonction des évolutions des produits ou de l'état de nos connaissances sans préavis aussi nous vous recommandons de vérifier avant toute mise en œuvre, qu'il s'agit de la dernière version

GEB SAS – BP 62062 – Tremblay en France
95972 Roissy Charles de Gaulle Cédex - France
Tél. (33) 01 48 17 99 99 - Fax (33) 01 48 17 98 00
N°SIREN : 500 674 056