

Conditions de bonnes pratiques, Guide d'utilisation

CIRES à CACHER

La conception de nos cires est complexe et technique, il est donc essentiel de s'adapter et d'effectuer des tests avant utilisation. Il en va de la responsabilité de l'acheteur d'utiliser le produit dans les meilleures conditions:

1/ vérifier le produit dès sa réception et effectuer immédiatement une réserve au transporteur si l'emballage ou le produit est endommagé et dans un délai de 15 jours, nous informer si vous constatez que le produit ne correspond pas à votre commande.

2/ Malgré le soin apporté au choix des matières premières constituant nos cires, il se peut qu'une légère variation du produit soit perceptible d'une année à l'autre.

3/ Faire fondre et utiliser la cire avec du matériel que nous recommandons et respecter les préconisations d'usage. Pratiquer le CIRAGE dans un local correctement tempéré ; un local trop froid fera consommer trop d'énergie et provoquera le figeage de la cire ; un local trop chaud fera se coller les bouteilles entre elles.

4/ La cire devra être fondue soit à l'aide d'un bac de pré-fonte qui permettra d'alimenter directement et de manière constante la paraffineuse programmée à température voulue soit directement dans la paraffineuse au bain marie.

IL EST INTERDIT D'UTILISER DES MARMITES SUR FEU DIRECT ET DE FAIRE SURCHAUFFER ou BOUILLIR LA CIRE. car cela peut la déstructurer et risque de créer une auto-inflammation.

Les paraffineuses servent à conserver une température donnée constante. Si la cire y est déversée, soit trop chaude, soit trop froide, cela peut créer des variations de température non négligeables et entraîner une hétérogénéité de l'épaisseur de la cire. De plus, intégrer une cire trop chaude au dessus de la consigne de température des sondes peut provoquer le court circuit de la machine. C'est pour cela qu'il est préférable de s'équiper de 2 thermomètres afin de s'assurer que la température reste stable. Si la paraffineuse est à bain marie, s'assurer du maintien du bon niveau de liquide. Pour une fonte et utilisation optimales, la cire ne doit pas dépasser le niveau du bain marie ou des résistances. Faites vérifier votre matériel régulièrement.

5/ La durée de trempage dans la cire doit être de 2 à 3 secondes en effectuant un mouvement de rotation (égouttage) dans le cas de cirage manuel.

Les bouteilles devront être correctement bouchées (bouchon à fleur du col et pas trop enfoncé dans la bouteille), ceci afin de chasser toute formation potentielle de bulle d'air.

6/ Après application de la cire, laisser refroidir naturellement et suffisamment longtemps avant de palettiser les bouteilles.

7/ Les bouteilles:

elles doivent être propres et sèches. En effet, ces deux critères, s'ils ne sont pas respectés, diminuent l'adhérence des cires sur le support.

8/ Conditions particulières:

Si des conditions particulières existent, les consulter sur l'emballage du produit.

Utiliser les produits en fonction des indications stipulées sur les fiches techniques.