



Panettoncino / Muffin

DATI TECNICI GENERALI

iFornostampi possono essere utilizzati in forno tradizionale, forno a microonde e congelatore. La fascia perimetrale • stampata con inchiostri resistenti ai grassi e all'alcool. Tutti i materiali utilizzati (carta - colla - inchiostri) sono specifici per uso alimentare.

Fondo - Con micro forature per lo smaltimento dell'umidità in eccesso durante la cottura; in carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Fascia - Carta liscia calandrata da 80 e/o 95 g/m2 con micro forature.



PANETTONCINO - MUFFIN (single portion)

For current diameters, height may vary upon Customer's request according to the range indicated (*)

Bottom (mm)	h. Option (Min => Max)	h. Standard (mm)	Ref Standard P O / h	Units/Box	Boxes/Pallet	Units/Pallet
60	40 => 60	40	P60/40	2000	48	96000
		45	P60/45	2000	48	96000
		50	P60/50	2.000	48	96.000
70	40 => 85	50	P70/50	2.000	42	84.000
		60	P70/60	2.000	42	84.000
		85	P70/85	2.000	42	84.000
73	45 => 60	50	P73/50	2.000	42	84.000
		60	P73/60	2.000	42	84.000
90	40 => 120	40	P90/40	2.400	20	48.000
		55	P90/55	2.400	20	48.000
		65	P90/65	2.400	20	48.000
		90	P90/90	2.400	20	48.000

Custom made productions with different heights and/or diameters are possible.



Panettone

DATI TECNICI GENERALI

iFornoStampi sono resistenti ai grassi e a temperature da -40°C a +220°C, possono essere utilizzati in forno tradizionale, forno a microonde e congelatore. La fascia perimetrale è stampata con inchiostri resistenti ai grassi e all'alcool. Tutti i materiali utilizzati (carta - colla - inchiostri) sono specifici per uso alimentare.

Fondo - Con micro forature per lo smaltimento dell'umidità in eccesso durante la cottura; in carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Fascia - Carta liscia calandrata da 95 e/o 115 g/m2 con micro forature.

Formato - Le misure dei prodotti standard sono elencate nella scheda sotto la voce "Ref. Standard". Per ogni diametro è possibile personalizzare il prodotto, variando l'altezza da un minimo ad un massimo, nei valori espressi nella tabella sotto la voce "h Option".

(*)
Per misure fuori scheda, contattare LMC.

Stampa - Standard con motivo grafico "Floreal" o "Stelle" in colore oro.
Possibilità di personalizzazione del prodotto con nome e/o grafica del cliente (*)

(*) Quantitativi da concordare con LMC



PANETTONE

For current diameters, height may vary upon Customer's request according to the range indicated (*)

Bottom	h. Option	h. Standard	Ref Standard	Units/ Box	Boxes/ Pallet	Units/ Pallet
(mm)	(Min => Max)	(mm)	P O / h			
110	60 => 120	85	P110/85	2.400	12	28.800
117	60 => 120	85	P117/85	2.400	12	28.800
128	60 => 120	100	P128/100	1.800	15	27.000
135	60 => 130	95	P135/95	1.320	20	26.400
146	60 => 140	120	P146/120	1.320	12	15.840
154	70 => 140	102	P154/102	1.320	12	15.840
		112	P154/112	1.320	12	15.840
162	70 => 140	100	P162/100	1.320	12	15.840
		113	P162/113	1.320	12	15.840
165	80 => 140	100	P165/100	1.320	12	15.840
		110	P165/110	1.320	12	15.840
		120	P165/120	1.320	12	15.840
		135	P165/135	1.320	12	15.840
172	80 => 140	110	P172/110	1.320	12	15.840
		115	P172/115	1.320	12	15.840
		125	P172/125	1.320	12	15.840



178	80 => 140	115	P178/115	1.320	12	15.840
		128	P178/128	1.320	12	15.840
193	90 => 145	135	P193/135	900	11	9.900
295	90 => 145	135	P205/135	420	15	6.300
225	90 => 150	150	P225/150	400	12	4.800

Custom made productions with different heights and/or diameters are possible.



Panettone basso

DATI TECNICI GENERALI

Fondo - Con micro forature per lo smaltimento dell'umidità in eccesso durante la cottura; in carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Fascia - In carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda interna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.



PANETTONE BASSO

For current diameters, height may vary upon Customer's request according to the range indicated (*)

Bottom	h. Option	h. Standard	Ref Standard	Units/Box	Boxes/Pallet	Units/Pallet
(mm)	(Min => Max)	(mm)	P O / h			
155	50 => 70	50	B155/50	360	12	4.320
		60	B155/60	360	12	4.320
175	50 => 70	55	B175/55	360	12	4.320
185	50 => 70	60	B185/60	390	11	4.290
200	50 => 70	55	B200/55	360	8	2.880
		60	B200/60	360	8	2.880
		70	B200/70	360	8	2.880
210	50 => 70	60	B210/60	360	8	2.880
		70	B210/70	360	8	2.880
220	50 => 80	70	B220/70	360	6	2.160
245	50 => 80	80	B245/80	270	6	1.620
275		80	B275/80	200	8	1.600

Custom made productions with different heights and/or diameters are possible.



Focaccia Veneziana

DATI TECNICI GENERALI

Fondo - Con micro forature per lo smaltimento dell'umidità in eccesso durante la cottura; in carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Fascia - Carta liscia calandrata da 95 e/o 115 g/m2 con micro forature.



FOCACCIA VENEZIANA

For current diameters, height may vary upon Customer's request according to the range indicated (*)

Bottom	h. Option	h. Standard	Ref Standard	Units/Box	Boxes/Pallet	Units/Pallet
(mm)	(Min => Max)	(mm)	P O / h			
135	40 => 60	55	F135/55	1.440	20	28.800
162	50 => 70	50	F162/50	1.440	12	17.280
172	50 => 80	50	F172/50	1.440	12	17.280
178	50 => 80	70	F180/70	1.320	12	15.840
193	50 => 90	80	F193/50	1.440	11	15.840
205	60 => 90	75	F205/75	600	9	5.400
225	60 => 90	80	F225/80	800	12	9.600
260	-	90	F260/90	400	8	3.200

Custom made productions with different heights and/or diameters are possible.



Torta

DATI TECNICI GENERALI

Fondo - Con micro forature per lo smaltimento dell'umidità in eccesso durante la cottura; in carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Fascia - In carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda interna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.



TORTA - PIE

For current diameters, height may vary upon Customer's request according to the range indicated (*)

Bottom (mm)	h. Option (Min => Max)	h. Standard (mm)	Ref Standard P O / h	Units/Box	Boxes/Pallet	Units/Pallet
155	30 => 45	30	T155/30	480	12	5.760
		35	T155/35	480	12	5.760
170	23 => 45	23	T170/23	600	12	7.200
		30	T170/30	540	12	6.480
		35	T170/35	480	12	5.760
		45	T170/45	480	12	5.760
185	23 => 45	23	T185/23	624	11	6.864
		30	T185/30	504	11	5.544
		35	T185/35	420	11	4.620
		40	T185/40	408	11	4.488
		45	T185/45	360	11	3.960
200	30 => 45	35	T200/35	420	9	3.780
210	23 => 45	23	T210/23	600	9	5.400
		30	T210/30	408	9	3.672
220	30 => 45	30	T220/30	480	7	3.360
		40	T220/40	408	7	2.856
240	30 => 45	30	T240/30	540	6	3.240
		45	T240/45	300	6	1.800

Custom made productions with different heights and/or diameters are possible.



Forme Speciali

DATI TECNICI GENERALI

Fondo - Con micro forature per lo smaltimento dell'umidità in eccesso durante la cottura; in carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Fascia - In carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda interna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.



FORME SPECIALI

Dimension (mm)	h.	Ref Standard	Units/ Box	Boxes/ Pallet	Units/ Pallet
L x W	(mm)	gr / h			
Colomba					
150 x 105	30	C100	1610	11	17.710
210 x 145	45	C300	600	12	7.200
250 x 180	50	C500	400	15	6.000
285 x 200	52	C750/52	450	10	4.500
	58	C750/58	450	10	4.500
320 x 225	58	C1000/58	600	6	3.600
	65	C1000/65	600	6	3.600
360 x 260	65	C1500	400	6	2.400
400 x 280	65	C2000	300	4	1.200
Agnello					
290x170		A750	1610	11	17.710
Star					
125 x 80	35	S100	300	56	16.800
250 x 250	70	S750	810	6	4.860
Heart					
130 x 130	35	H100	300	56	16.800



Plum Cake

DATI TECNICI GENERALI

In carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Grazie ad una speciale carta distaccante, e ad un sistema a strappo perimetrale, è possibile una comoda estrazione del prodotto nonché una presentazione elegante ed ottimale.



PLUM CAKE

Bottom (mm)	h.	Ref Standard	Units/Box	Boxes/Pallet	Units/Pallet
L x W	(mm)	PC L / W / h			
Round Rim					
100 x 50	50	PC100/50/50	720	22	15.840
150 x 65	50	PC150/65/50	720	22	15.840
200 x 65	50	PC200/65/50	1000	9	9.000
225 x 70	65	PC225/70/65	540	12	6.480
Flat Rim - F					
165 x 65	45	PC165/65/45-F	1000	20	20.000
178 x 75	50	PC178/75/50-F	300	40	12.000
216 x 63	55	PC216/63/55-F	720	16	11.520
238 x 77	70	PC238/77/70-F	480	12	5.760
265 x 75	30	PC265/75/30-F	540	20	10.800



Ciambella

DATI TECNICI GENERALI

Fondo - Con micro forature per lo smaltimento dell'umidità in eccesso durante la cottura; in carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Fascia - In carta micro ondulata da 140 g/m2 con onda interna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m2.

Grazie ad una speciale carta distaccante, e ad un sistema a strappo perimetrale, è possibile una comoda estrazione del prodotto nonchè una presentazione elegante ed ottimale (non disponibile per tutte le misure).



CIAMBELLA

Bottom	h. Standard	Ref Standard	Units/ Box	Boxes/ Pallet	Units/ Pallet
(mm)	(mm)	R O / h			
185	40	R185/40-HW	540	11	5.940
200	60	R200/60-HW	540	9	4.860
220	75	R220/75	300	6	1.800
275	75	R275/75	200	8	1.600

Custom made productions with different heights and/or diameters are possible.