

FOCACCIA VENEZIANA

DATI TECNICI GENERALI

iFornostampi sono contenitori di carta, in pura cellulosa, adatti alla cottura e utilizzabili come imballo definitivo.

Resistenti ai grassi e a temperature da -40°C a +220°C, iFornostampi possono essere utilizzati in forno tradizionale, forno a microonde e congelatore. La fascia perimetrale è stampata con inchiostri resistenti ai grassi e all'alcool.


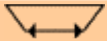
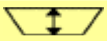
Tutti i materiali utilizzati (carta - colla - inchiostri) sono specifici per uso alimentare.

SPECIFICHE STANDARD

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.



Code F (Ø)	h Option min-max		Ref. Standard
			F (Ø / h)
(mm)	(mm)	(g*)	
F135	40 - 60	300	F135/55
F162	50 - 70	400	F162/50
F172	50 - 80	450	F172/50
F180	50 - 80	500	F180/70
F193	50 - 90	600	F193/50
F205	60 - 90	750	F205/75
F225	60 - 90	1000	F225/80
F260	-	1500	F260/90

** peso stimato del prodotto finale*



PRODUZIONE STANDARD / PERSONALIZZATA

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 "Flo reale" in colore oro. Possibilità di personalizzazione del prodotto con nome e/o grafica del cliente (*)

() Quantitativi da concordare con LMC*