

PANETTONCINO – MUFFIN

DATI TECNICI GENERALI

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

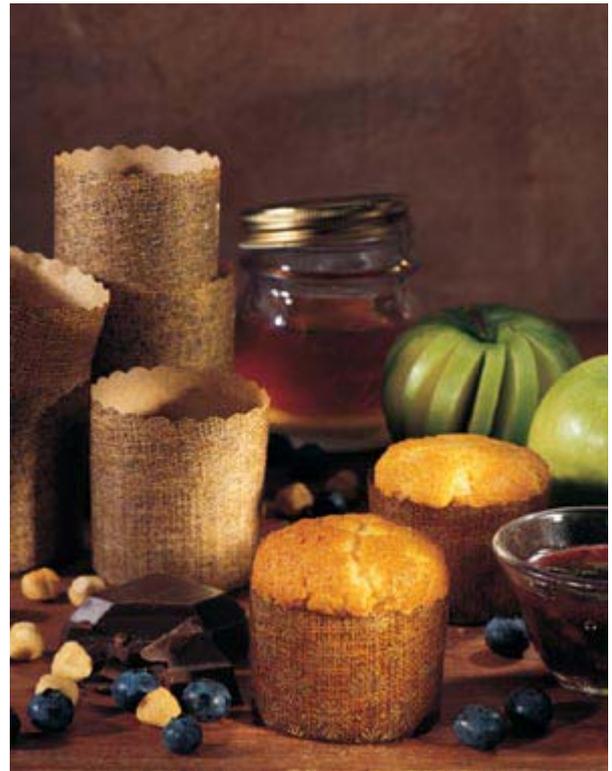
Resistenti ai grassi e a temperature da -40°C a +220°C, iFornostampi possono essere utilizzati in forno tradizionale, forno a microonde e congelatore. La fascia perimetrale è stampata con inchiostri resistenti ai grassi e all'alcool.

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 80 e/o 95 g/m² con micro forature.



Code P (Ø)	h Option min-max		Ref. Standard
			B (Ø / h)
(mm)	(mm)	(g*)	
P60	40 - 60	60	P60/45
P70	40 - 60	80	P70/50
P73	40 - 60	100 100	P73/50 P73/60
P90	40 - 120	150 200 250	P90/40 P90/65 P90/90

* 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 "Floreale" o "Stelle" in colore oro.

Possibilità di personalizzazione del prodotto con nome e/o grafica del cliente (*)

(*) Quantitativi da concordare con LMC