

## Panettoncino / Muffin

### DATI TECNICI GENERALI

iFornostampi possono essere utilizzati in forno tradizionale, forno a microonde e congelatore. La fascia perimetrale  $\hat{A}$  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/m<sup>2</sup> con onda esterna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m<sup>2</sup>.

**Fascia** - Carta liscia calandrata da 80 e/o 95 g/m<sup>2</sup> 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	P90/90	2.400	20	48.000
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.