



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.