



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.