

TORTA

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.

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 - In carta micro ondulata da 140 g/m² con onda interna, ottenuta dall'accoppiamento di due carte lisce da 60 g/m².

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**". (*)

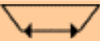
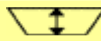
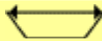

Per misure fuori scheda, contattare LMC.

Stampa - Standard con motivo grafico "Pini" in colore bianco.

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

(*) *Quantitativi da concordare con LMC*



Code T (Ø)	h Option min-max	Ref. Standard	Top (Ø)	Volume (+ - 2%)
		T (Ø / h)		
(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)
T155	30-45	T155/35	163	0.70
T170	30-45	T170/35	183	0.90
T185	30-45	T185/30 T185/35	192 193	0.85 1.00
T200	30-45	T200/30 T200/35	207 208	0.95 1.15
T210	30-45	T210/30	217	1.05
T220	30-45	T220/30	227	1.20
T240	30-45	T240/30	247	1.40



La particolare fustellatura a strappo perimetrale facilita l'estrazione del prodotto, consentendone una migliore presentazione e consumazione.

