

FOUGASSE VENITIENNE

DONNÉES TECHNIQUES GÉNÉRALES

iFornostampi sont des récipients en papier, en pure cellulose, aptes pour la cuisson et utilisés comme emballage définitif.

Ils sont résistants aux gras et aux températures de -40°C à +220°C, iFornostampi peuvent s'utiliser dans le four traditionnel, le four à micro-ondes et le congélateur. La bande périmétrale est imprimée avec des encres résistantes aux graisses et à l'alcool. Tous les matériels utilisés (le papier-la colle- l'encre) sont spécifiques pour l'emploi alimentaire.

SPECIFIQUES STANDARD

Fond - Avec des micro forages pour l'évacuation de l'humidité en excès pendant la cuisson; en papier micro ondulé de 140 g/m2 avec une onde extérieure, obtenue par l'accouplement de deux papiers lisses de 60 g/m2.
Bande - papier lisse calandré de 95 e/o 115 g/m2 avec des micro forages.



Code F (Ø)	h Option min-max		Ref. Standard
			F (Ø / h)
(mm)	(mm)	(g*)	
F135	40 - 60	300	F135/55
F162	50 - 70	400	F162/50
F172	50 - 80	450	F172/50
F180	50 - 80	500	F180/70
F193	50 - 90	600	F193/50
F205	60 - 90	750	F205/75
F225	60 - 90	1000	F225/80
F260	-	1500	F260/90

** poids estimé du produit final*



PRODUCTION STANDARD / PERSONNALISÉE

Format - Les mesures des produits standard sont sur la liste dans la fiche sous la voix "Réf. Standard". Pour chaque diamètre il est possible de personnaliser le produit, en variant la hauteur d'un minimum à un maximum, dans les valeurs exprimées dans le tableau sous la voix "h Option". (*) Pour des mesures hors fiche, il faut contacter LMC.

Impression - Standard avec le motif graphique "Floreal (Floral)" en couleur or. Possibilité de personnalisation du produit avec le nom et/ou la graphique du client. (*)

() Quantités à concorder avec LMC.*

Pour des hauteurs supérieures il faut faire référence à la fiche du "Panettone".