

MUFFIN

DONNÉES TECHNIQUES GÉNÉRALES

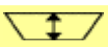
iFornostampi sont des récipients en papier, en pure cellulose, aptes pour la cuisson et utilisés comme emballage définitif.

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.

SPÉCIFIQUES 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 80 et/ou 95 g/m2 avec des micro forages.



Code P (Ø)	h Option min-max		Ref. Standard
			B (Ø / h)
(mm)	(mm)	(g*)	
P60	40 - 60	60	P60/45
P70	40 - 60	80	P70/50
P73	40 - 60	100	P73/50
		100	P73/60
P90	40 - 120	150	P90/40
		200	P90/65
		250	P90/90

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

(*) Quantités à concorder avec LMC.

Pour des diamètres supérieures il faut faire référence à la fiche du "Panettone" et "Fougasse Vénitienne".