

TARTE – GATEAU

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 – En papier micro ondulé de 140 g/m2 avec une onde intérieure, obtenue par l'accouplement de deux papiers lisses de 60 g/m2. Grâce à un papier spécial détaché, et à un système à déchirure périmétrale, il est possible une extraction possible du produit ainsi qu'une présentation élégante et optimale.

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 "Pini (Sapins)" de couleur blanche. Possibilité de personnalisation du produit avec le nome t/ou la graphique du client. (*)
 (*) Quantités à concorder avec 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

