

MUFFIN

ALLGEMEINE TECHNISCHE MERKMALE

iFornostampi sind Papierbehälter aus reiner Zellulose, geeignet zum Backen und verwendbar als Endverpackung.

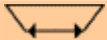
iFornostampi sind fett- und hitzebeständig von -40°C bis +220°C und eignen sich zur Verwendung im konventionellen Backofen, im Mikrowellenherd und im Gefriergerät. Die Umrandung ist mit fett- und alkoholbeständigen Druckfarben bedruckt. Alle verwendeten Materialien (Papier - Kleber - Druckfarben) sind lebensmittelecht.

STANDARDSPEZIFIKATION

Boden - Mit Mikroperforierung, über die während des Backens die überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann; aus mikrogewelltem Papier 140 g/m2 mit äußerer Wellung, erzielt durch Kaschierung zweier glatter Papiersorten 60 g/m2.

Rand - Aus glattem, kalandriertem Papier 80 und/oder 95 g/m2 mit Mikroperforierung.



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

* geschätztes Gewicht des Endprodukts



STANDARD- / KUNDENSPEZIFISCHE PRODUKTION

Format - Die Maße der Standardprodukte sind im technischen Merkblatt unter "Ref. Standard" aufgeführt. Das Produkt kann mit jedem Durchmesser an die kundenspezifischen Anforderungen angepaßt werden, indem die Höhe innerhalb der Mindest- und Höchstwerte auf die in der Tabelle unter "h Option" (*) angegebenen Werte geändert wird. Für Maße, die nicht im technischen Merkblatt aufgeführt sind, kontaktieren Sie bitte die Firma LMC.

Aufdruck - Standardaufdruck mit Graphikmotiv "Blüten" oder "Sterne" goldfarben. Möglichkeit der kundenspezifischen Gestaltung des Produkts mit Name und/oder Graphik des Kunden. (*)

(*) Mindestbestellmengen müssen mit LMC vereinbart werden.

Für größere Durchmesser verweisen wir auf die Produkte "Panettone" und/oder "Focaccia".