

ROTOLI GOFFRATI

PA/PE 20/80



0% bisfenolo A
e ftalati



Totale assenza di
cloruro di polivinile



100% materiali di
prima qualità



Totale rispetto
dei limiti imposti

Non gettare il cibo, conservalo sottovuoto e sostieni l'ambiente

I rotoli sottovuoto goffrati sono ideali per conservare più a lungo, mantenere l'igiene e la freschezza di prodotti solidi e asciutti con l'utilizzo di confezionatrici ad estrazione esterna. Ciò che rende unico ogni rotolo è la goffatura Orved, caratterizzata da piccole celle romboidali impresse su un lato, che garantiscono la massima aspirazione dell'aria. Il risultato del vuoto sarà eccellente ed ogni prodotto sarà conservato perfettamente più a lungo. I rotoli goffrati Orved sono disponibili anche nel formato sacchetto.

Per conservazione in



Dispensa



Frigorifero



Freezer

MIN: -25°C / MAX: 70°C-2h/100°C-15'



Film provenienti
da estrusore
"a testa piana"



Idonei al contatto
alimentare



Mantenimento del vuoto
nel tempo grazie alla
costanza di spessore



Utilizzo di polimeri
non riciclati

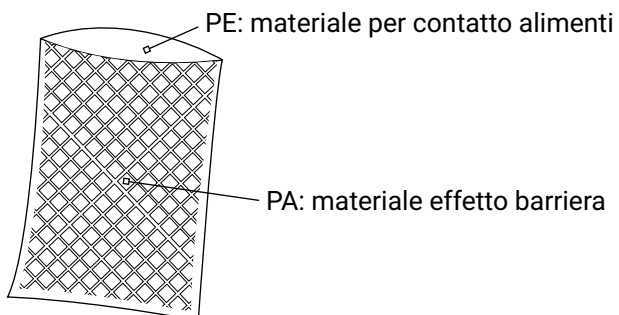
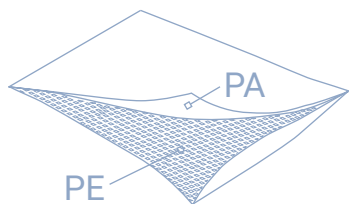


Sistema di gestione
qualità delle buste
certificato ISO9001



Rotoli sottovuoto
sempre controllati
e certificati

Composizione del film



Caratteristiche tecniche

Proprietà	Metodo	Unità	Valore
Spessore totale	DIN 53370	μm	100
Carico di snervamento	DIN ISO 527-3	ld (N/15 mm) cd (N/15 mm)	ld ≥ 45 cd ≥ 35
Carico di rottura	DIN ISO 527-3	ld (in %) cd (in %)	ld ≥ 200 cd ≥ 250
Trasmissione vapore acqueo		g / m ² / 24h	< 3,5
Permeabilità ossigeno	ISO 15105-1	cm ³ / (m ² * 24h * atm) - (23 ± 2)°C - 0 % r.F./RH	< 60
Permeabilità azoto		cm ³ / (m ² * 24h * atm)	< 12
Permeabilità anidride carbonica		cm ³ / (m ² * 24h * atm)	< 190

ld = direzione longitudinale
cd = direzione trasversale



Noi ti consigliamo la larghezza, tu scegli la lunghezza!

Misure disponibili

Dimensioni	Quantità per cartone
200 mm x 6 mt	25 pz/pcs
300 mm x 6 mt	25 pz/pcs