



Prodotto:

OMNIFILM
SM-MX 28

CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	METODO	RISULTATI		
COLORE	-	Berry Plastics	Champagne		
SPESSORE	micron		14	+/- 15%	
RENDIMENTO	m ² /kg		57,14	+/- 5%	
LUNGHEZZA ROTOLO	m		1500 m	- 0/+30m	
LARGHEZZA	mm		250 - 900	+/- 5mm	
DIAMETRO ANIMA INTERNO Ø	mm		113 mm		
PROPRIETA' FISICHE					
RESISTENZA ALLA TRAZIONE	Direzione della macchina	kg/cm ²	ASTM D-822	300	+/- 15%
	Direzione trasversale			240	+/- 15%
ALLUNGAMENTO	Direzione della macchina	%	ASTM D-822	200	+/- 15%
	Direzione trasversale			250	+/- 15%
100% MODULO	Direzione della macchina	kg/cm ²	ASTM D-822	210	+/- 15%
	Direzione trasversale			140	+/- 15%
TENSIONE DA STRAPPO	Direzione della macchina	N/mm	ASTM D-1004	150	+/- 15%
	Direzione trasversale			165	+/- 15%
PERMEABILITA'					
MVTR		g/m ² /24hrs,bar	DIN 53122/1	130	+/- 15%
TRANSMISSIONE DEL GAS	O ₂	cm ³ /m ² /24hrs,bar	DIN 53380/3	10.500	+/- 15%
	CO ₂		ASTM 1434	80.000	+/- 15%
APPLICAZIONI					
MACCHINA CONFEZIONATRICE	Automatico		Manuale		
	X				
CONFORMITA'					
SM-MX 28 è pienamente conforme al Regolamento UE 10/2011 e successive modifiche concernenti i materiali e oggetti di plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti e con il DM italiano n. 220 del 1993/04/26, DM n. 322 di 1993/07/15 e DM n. 538 del 17.12.1999. SM-MX 28 aderisce inoltre alla normativa tedesca nr. 1. SM-MX 28 è un film fattore 4, ed è idoneo al confezionamento di carne (fresca,raffreddata,salata,affumicata),pollame, frutta e verdura. SM-MX 28 è composto da due strati, ed è un film plastificato in PVC					
OSSERVAZIONI					
Condizioni di stoccaggio: Film deve essere conservato in un luogo asciutto a temperature comprese tra 10 ° C e 30 ° C. I valori sopra riportati devono essere utilizzati solo come linee guida generali.					

Concorezzo, 13/04/2016