



Prodotto:

**OMNIFILM**
**SM-PX 34**

CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	METODO	RISULTATI		
COLORE	-	Berry Plastics	Champagne		
SPESSORE	micron		17	+/- 15%	
RENDIMENTO	m <sup>2</sup> /kg		47,06	+/- 5%	
LUNGHEZZA ROTOLO	m		1200 m	- 0/+30m	
LARGHEZZA	mm		250 - 900	+/- 5mm	
DIAMETRO ANIMA INTERNO Ø	mm		113 mm		
<b>PROPRIETA' FISICHE</b>					
<b>RESISTENZA ALLA TRAZIONE</b>	Direzione della macchina	kg/cm <sup>2</sup>	ASTM D-822	295	+/- 15%
	Direzione trasversale			235	+/- 15%
<b>ALLUNGAMENTO</b>	Direzione della macchina	%	ASTM D-822	220	+/- 15%
	Direzione trasversale			260	+/- 15%
<b>100% MODULO</b>	Direzione della macchina	kg/cm <sup>2</sup>	ASTM D-822	205	+/- 15%
	Direzione trasversale			135	+/- 15%
<b>TENSIONE DA STRAPPO</b>	Direzione della macchina	N/mm	ASTM D-1004	145	+/- 15%
	Direzione trasversale			160	+/- 15%
<b>PERMEABILITA'</b>					
<b>MVTR</b>		g/m <sup>2</sup> /24hrs,bar	DIN 53122/1	110	+/- 15%
<b>TRANSMISSIONE DEL GAS</b>	O <sub>2</sub>	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /24hrs,bar	DIN 53380/3	7.800	+/- 15%
	CO <sub>2</sub>		ASTM 1434	66.000	+/- 15%
<b>APPLICAZIONI</b>					
<b>MACCHINA CONFEZIONATRICE</b>	Automatico		Manuale		
	X		X		
<b>CONFORMITA'</b>					
<p>SM-PX 34 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.</p> <p>SM-PX 34 aderisce inoltre alla normativa tedesca nr. 1.</p> <p>SM-PX 34 è adatto per avvolgere gli alimenti con fattore di riduzione 4, e. g. a base di carne, carni lavorate, pollame, frutta e verdura</p> <p>Il contenuto di cloruro di vinile monomero è inferiore a 1 ppm.</p>					
<b>OSSERVAZIONI</b>					
<p>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.</p>					

Concorezzo, 13/04/2016