



Prodotto:

## PACK LINE USO MANUALE SM-M N A20

CARATTERISTICHE		UNITA' DI MISURA	METODO	RISULTATI	
COLORE		-	Berry Plastics	Champagne	
SPESSORE		micron		10	+/- 15%
RENDIMENTO		m²/kg		78,74	+/- 5%
LUNGHEZZA ROTOLO		m		1500 m	+/- 2%
LARGHEZZA		mm		250 - 900	+/- 5mm
DIAMETRO ANIMA INTERNO Ø		mm		113 mm	
PROPRIETA' FISICHE					
RESISTENZA ALLA TRAZIONE	Direzione della macchina Direzione trasversale	kg/cm²	ASTM D-822	285 215	+/- 15% +/- 15%
	Direzione della macchina Direzione trasversale	%	ASTM D-822	180 200	+/- 15% +/- 15%
100% MODULO	Direzione della macchina Direzione trasversale	kg/cm²	ASTM D-822	200 135	+/- 15% +/- 15%
TENSIONE DA STRAPPO	Direzione della macchina Direzione trasversale	N/mm	ASTM D-1004	50 55	+/- 15% +/- 15%
PERMEABILITA'					
MVTR		g/m²/24hrs,bar	DIN 53122/1	182	+/- 15%
TRANSMISSIONE DEL GAS 02		cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /24hrs,bar	DIN 53380/3	14.700	+/- 15%
	CO2	CITI7III 724III 3,DAI	ASTM 1434	112.000	+/- 15%
APPLICAZIONI					
MACCHINA CONFEZIONATRICE		Automatico	Manuale		
			X		

## **CONFORMITA**'

SM-M N A20 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-M N A20  $\,$  è inoltre conforme alla normativa tedesca nr. 1.

SM-M N A20 è un film fattore 3 , adatto per avvolgere carni ( fresche, refrigerate, salate, affumicate ) , pesce, formaggi , frutta e verdura .

Il contenuto del monomero cloruro di vinile è inferiore a 1 ppm.

SM-M N A20 è un film plastificato di PVC, non contiene Bisfenolo A

## **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