



Prodotto:

**ROBY PACK USO MANUALE  
SM-M N A20**

CARATTERISTICHE		UNITA' DI MISURA	METODO	RISULTATI	
COLORE		-	Berry Plastics	Champagne	
SPESSORE		micron		10	+/- 15%
RENDIMENTO		m <sup>2</sup> /kg		78,74	+/- 5%
LUNGHEZZA ROTOLO		m		1300 m	+/- 2%
LARGHEZZA		mm		250 - 900	+/- 5mm
DIAMETRO ANIMA INTERNO Ø		mm		113 mm	
<b>PROPRIETA' FISICHE</b>					
RESISTENZA ALLA TRAZIONE	Direzione della macchina	kg/cm <sup>2</sup>	ASTM D-822	285	+/- 15%
	Direzione trasversale			215	+/- 15%
ALLUNGAMENTO	Direzione della macchina	%	ASTM D-822	180	+/- 15%
	Direzione trasversale			200	+/- 15%
100% MODULO	Direzione della macchina	kg/cm <sup>2</sup>	ASTM D-822	200	+/- 15%
	Direzione trasversale			135	+/- 15%
TENSIONE DA STRAPPO	Direzione della macchina	N/mm	ASTM D-1004	50	+/- 15%
	Direzione trasversale			55	+/- 15%
<b>PERMEABILITA'</b>					
MVTR		g/m <sup>2</sup> /24hrs,bar	DIN 53122/1	182	+/- 15%
TRANSMISSIONE DEL GAS	O <sub>2</sub>	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /24hrs,bar	DIN 53380/3	14.700	+/- 15%
	CO <sub>2</sub>		ASTM 1434	112.000	+/- 15%
<b>APPLICAZIONI</b>					
MACCHINA CONFEZIONATRICE	Automatico		Manuale		
			X		
<b>CONFORMITA'</b>					
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					
<b>OSSERVAZIONI</b>					
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