

REF.: 334-1

*



CUISINE

Rouleau de film étirable 30cm x 300m

Caractéristiques générales

Présentation	rouleau
Conditionnement	Carton de 4 rouleaux
Dimensions	Longueur : 300 m Largeur : 30 cm
Diamètre du mandrin intérieur	3,8 cm
Epaisseur	8μ

Caractéristiques mécaniques (selon la méthode ASTM D882)

FORCE Sens machine	>24 N/mm ²
ELONGATION	115 % mini
FORCE Sens travers	>25 N/mm ²
ELONGATION	144 % min

Perméabilité (selon la méthode ASTM)

Transmission oxygène	6000-8500 cm ³ /m ² /24h
Transmission CO ₂	17000-26000 cm ³ /m ² /24h
Transmission vapeur d'eau	115 g/m ² /24h
Antibuée	55 secondes

Migration (selon la méthode LNE)

Migration Globale	< 10 +/3 mg/dm ²
Migration Spécifique DEHA	12 (limite = 18mg)

Déclaration de conformité

*Normes alimentaires	Film en accord avec l'ensemble des normes alimentaires en vigueur au plan Français et Européen pour le contact alimentaire et pour les constituants autorisés rentrant dans la composition de ce matériau (Directive 2002/72/CE, 2004/01/CE, 2004/19/CE, 1935/2004 CE, 2005/78/CE, 2007/19/CE, 2008/39/CE et la note d'information de la DGCCRF n°2004-64 et Règlement CE n°10/2011 du 14/01/2011) et au règlement correctif EC N°2015/175.
Film facteur 2	Convient pour le contact avec les aliments tels que fromages, viandes, fruits et légumes, chocolats, plats cuisinés, féculents... Ne convient pas pour le contact avec les aliments 100% gras et ceux conservés dans l'huile.

Conditions de stockage

Conditions extrêmes d'utilisation des aliments emballés	-30° / +120°
Conditions idéales de stockage	15/20° c à l'abri de l'humidité. (Les propriétés peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes.)

**FILM SANS PHTALATE ET SANS BISPHENOL A
NE PAS UTILISER DANS UN FOUR CLASSIQUE
NE PAS METTRE EN CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS DANS UN MICRO-ONDES
TENIR HORS DE PORTEE DES ENFANTS**

Tolérances d'extrusion : épaisseur +/- 10% longueur/largeur : 5%

ORAPI HYGIENE
12, RUE PIERRE MENDES FRANCE
69120 VAULX-EN-VELIN

N° Azur 0 810 816 424
PRIX APPEL LOCAL

La référence de l'hygiène professionnelle