

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Material: PVCCATERING FCT3 Edición:
 Fecha: 20-02-17 C-4,5-2-05 Rev 2

PROPIEDAD	UNIDADES	METODO	VALOR	VALOR
Espesor Medio	Micras (μm)	D374	8.0	+ - 12%
Tamaño Mandril - (Diámetro interior)	Milímetros (mm)	N/A	40 / 50 / 76	
Metros	Mtros (M)	N/A	250/300/Yumbos	+ - 5%
TRANSMISIÓN DE O ₂	CC/100in2x24hxatm		960	+ - 5%
Impacto Dardo	gr		233	+ - 5%
Resistencia a la Tracción (MD)	Kg/cm ²	D882	425	+ - 5%
Resistencia a la Tracción (TD)	Kg/cm ²	D882	373	+ - 5%
Estiramiento (MD)	%	D882	181	+ - 5%
Estiramiento (TD)	%	D882	211	+ - 5%
Modulus 100% (MD)	Mpa		164	+ - 5%
Modulus 100% (TD)	Mpa		162	
Adherencia	gr		73	+ - 5%
Potencia	-	m ² /Kg	107	+ - 5%

La información técnica aquí ofrecida es una guía general y no representa los resultados que puedan ser obtenidos en laboratorios ajenos al nuestro.

Descripción / Legislación aplicable / Uso: Film de PVC apto para contacto con alimentos. En concordancia con la legislación

Española y Europea en materia de materiales plásticos en contacto con alimentos. Cumple con el Reglamento Comunitario 10/2011 del 14 de Enero 2.011 y Directiva Comunitaria 85/572/CE y los Reales Decreto 118/2003,1262/2005, 866/2008 y 103/2009 así como sucesivas actualizaciones. De acuerdo a estos, el film es apto para todo tipo de alimentos salvo grasas puras, aceites mantequilla, margarina y otras materias grasas de índole parecida con un factor de conversión de hasta X/3; en un almacenamiento prolongado del alimento a temperatura ambiente (max. 40°) o inferior durante un tiempo máximo de 30 días incluido el calentamiento hasta 70°C durante un máximo de 2 horas, o el calentamiento hasta 100°C durante un máximo de 15 minutos. Realizado test de migración 10 días a 40°C con los simulantes alimentarios B (Acido acetico 3%), D1 (Etanol 50%) y D2 (Aceite Vegetal).

No apto para su uso en hornos convencionales ni grill.

Características:

Mantiene los alimentos frescos.

Brillante y transparente.

Anchos disponibles: De 300 mm y 450mm

Condiciones almacenaje: Tiempo máximo: 12 meses.

Temperatura ideal de almacenamiento entre 10 y 20° en un ambiente seco con una humedad relativa no superior al 75%.

Tolerancia permitida según los estándares de nuestra producción: ancho de la bobina de + -1cm, espesor +- 12%, largo 5% y peso +-5%.



Certif. Nº: 34/5200/15/452