



Scheda Tecnica

KRAFT BIANCO CALANDRATO POLITENATO F

Impiego finale:

Carta kraft bianca calandrata politenata, di pura cellulosa accoppiata per estrusione a caldo con polietilene a bassa densità nella misura di 9 gr/mq. La carta è idonea all'incarto di alimenti freschi, grassi o umidi: formaggio, carne, pesce.

Opzioni:

È disponibile in magazzino in rotoli h.cm.100, diam.80 e 100 cm, foro 7,6 cm. Può essere ordinata in altezze fino a cm.125 ma con tempi di consegna più lunghi.

Grammature:

Sono disponibili le grammature 35+9, 45+9 e 60+9 gr/m2.

Materiali:

Il kraft bianco politenato è in pura cellulosa ed è accoppiato per estrusione a caldo con polietilene a bassa densità.

Approvazioni:

Carta kraft bianca calandrata politenata è idonea per il contatto con gli alimenti secondo la normativa italiana DM 21.03.1973 e successivi aggiornamenti.

Certificazioni:

La produzione di carta kraft bianca calandrata politenata è certificata secondo il sistema di gestione per la qualità ISO 9001 e il sistema di gestione ambientale ISO 14001. Può essere certificata secondo le catene di custodia FSC e PEFC.

Proprietà		Metodo di prova		Valori minimi		
Grammatura	g/m ²	ISO 536		35+9	45+9 (+/-2,5g)	60+9 (+/-2,5g)
Resistenza alla trazione	Kn/m	ISO 1924-2		1,86 1,14	2,28 1,4	2,76 1,8
Assorbimento acqua	g/m ²	ISO 535 (COBB60)		20	25	25
Indice di scoppio	kPa	ISO 2758				
Opacità	%			70	70	70
Ceneri	%			7	8,5	10
Umidità				6,5	7	9
Grado di bianco	° CIE	SCAN-P66		80	80	80

La tabella qui sopra mostra i valori tipici per alcune grammature.

Condizioni di prova: ISO 554 - 1976 (Temperatura 23 ± 1 °C / Umidità relativa 50 ± 2 %)