



STR0701.N462

Rev. 00

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cliente:	Standard
Codice prodotto:	N462
Codice EAN:	8032532914991
Descrizione articolo:	Piatto triangolare in polpa TRIGON con foro porta bicchiere 26,8x25,7 cm
Tipologia materiali:	Fibre estratte dal bambù e canna da zucchero
Tipo di stampa:	/
Peso singolo prodotto:***	33,5 g



1

IMBALLO PRODOTTO

Tipologia scatola:	Cartone ondulato avana con stampa neutra		
Misure esterne scatola:	340 x 300 x 280h mm		
Peso lordo scatola:***	7,1 kg	Peso netto scatola:***	6,7 kg
Nr. pezzi / confezione:	50	Nr. confezioni / scatola:	4
Pezzi/scatola:	200		
Tipologia confezionamento:	sacchetto in polietilene neutro		
Etichetta confezione:	si	Etichetta scatola:	si
Scatole/pallet:	40		
Disposizione su pallet:	8 scatole di base x 5 strati		
Tipologia pallet:	80 X 120 cm EPAL		
Altezza Totale bancale:	1,6 m circa (compreso pallet)		

CONFORMITA' E NORME DI UTILIZZO

Prodotto idoneo al contatto con alimenti secondo il regolamento CE n° 1935/2004 e successivi aggiornamenti, al D.M. del 21/03/1973. Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da fonti di calore (0°C +35°C). Ai fini di non alterare il gusto ed il sapore dell'alimento, si consiglia di non tenere la stoviglia a contatto con alimenti caldi per un tempo prolungato (Max 30' minuti). Non è adatto alla conservazione degli alimenti. Non è adatto per i prodotti alimentari per la prima infanzia ed alimenti di proseguimento. Il prodotto è monouso e non porta data di scadenza.

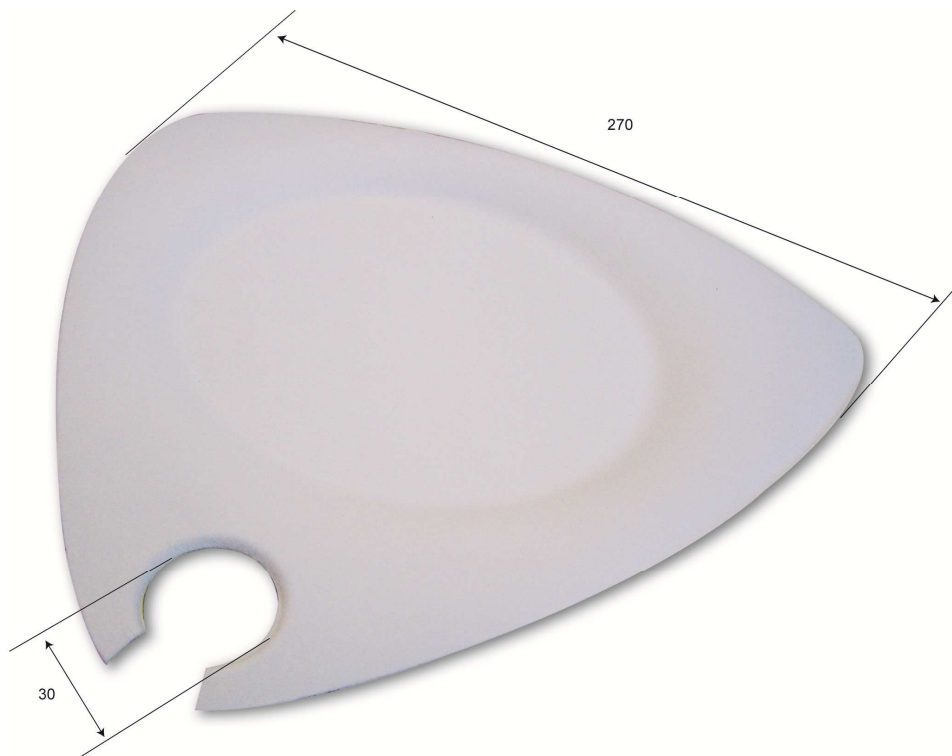
QUESTO PRODOTTO NON E' UN GIOCATTOLO.



COD. 033 034 P1678 2012

DISEGNO TECNICO

Le misure sono espresse in mm.



I dati sulle dimensioni possono subire variazioni del $\pm 5\%$

***** Pesi puramente indicativi in quanto trattandosi di prodotti naturali si possono avere variazioni anche importanti.**

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Resistenza termica all'acqua: fino a 100°C

Resistenza termica all'olio: fino a 150°C

Resistenza termica in forno: fino a 200°C

Resistenza termica al freddo: fino a -25°C

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale: **max 10 minuti a 100°C**

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde: **max 3 minuti a 800W**

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature: **- 18°C per 6 mesi**