

SCHEDA TECNICA Prodotto: myvac busta sottovuoto goffrata	
---	--

Descrizione: Busta speciale a media barriera ai gas prodotta a partire da film coestruso composto da poliammide e strato saldante in polietilene. Almeno uno dei lati della busta è goffrato, e cioè lavorato a caldo per imprimere un particolare disegno che aiuta l'estrazione del vuoto pur mantenendo inalterate le caratteristiche del film iniziale.

Applicazioni: Confezionamento sottovuoto di prodotti vari quali affettati, carni fresche o stagionate, prodotti di gastronomia, prodotti da forno ecc. Particolarmente idonea per l'utilizzo su macchine ad aspirazione esterna dove le normali buste piatte non sono in grado di operare una corretta estrazione del vuoto.

La conservazione di alimenti in atmosfera modificata è possibile ma deve essere verificata in funzione del prodotto contenuto, della miscela di gas usati e della durata richiesta (shelf life).

Caratteristiche	Unità	Metodo							Tolleranze
Grammatura totale	g/m ²	DIN 53104	96,6						± 10%
Permeabilità al vapor acqueo*	g/m ² 24h	DIN 53122 38°C; 85% H.R.	<3,5						/
Permeabilità all'ossigeno*	cc/m ² 24h	DIN 53380 23°C; 75% H.R.	<63						/
Permeabilità all'anidride carbonica*	cc/m ² 24h atm	Calcolato	<190						/
Permeabilità all'azoto*	cc/m ² 24h atm	Calcolato	<12						/
Dimensioni Esterne	mm	/	da 100 a 300 mm						± 5 mm
			da 301 a 600 mm						± 7 mm
			da 601 a 1300 mm						± 10 mm
Dimensione della saldatura per soffiotti e buste a 3 saldature non stampate	mm	/	7,5 **						± 4,5 mm
Temp. di utilizzo con alimenti (min-max)	°C	/	da -40 a +40°C per qualsiasi tempo di contatto; da 41° a 70 °C max 2 ore; da 71° a 100°C max 15 minuti						

*valori indicativi ricavati da calcoli teorici

** diventa 15 mm per saldatura di fondo di buste a soffiotto con dimensione superiore ai 200 mm e buste snip- 25 mm per buste con Euroforo

Il materiale deve essere conservato in luogo pulito e al riparo della luce con temperature comprese tra 15 e 25 °C e umidità relativa tra 50 e 75 %

Il materiale è idoneo al contatto alimentare secondo quanto prescritto dal D.M. 21/03/73 e s.m. nonché regolamento 10/2011/CE, 1935/2004/CE e successivi aggiornamenti e modifiche.

Tutti i valori indicati corrispondono al meglio delle nostre conoscenze. L'utilizzatore finale ha la responsabilità di provare il materiale fornito da Niederwieser Spa nelle reali condizioni d'uso, verificandone l'idoneità e compatibilità con il proprio processo di lavorazione non essendo questo sotto il diretto controllo della Niederwieser Spa