



FILM ÉTIRABLE POUR CONTACT ALIMENTAIRE EN BOÎTE DISTRIBUTRICE AVEC ZIP CUT

Le film étirable préserve la fraîcheur, protège les aliments, conserve les saveurs et améliore leur présentation grâce à sa brillance et sa transparence.

Avantages produit

- Auto-adhérence et bonne soudabilité pour des emballages étanches
- Epaisseur étudiée pour réduire l'impact environnemental
- Boîte distributrice avec zipcut : pour une découpe facile et régulière du film
- Boîte distributrice légère en carton recyclé et recyclable

771281 Largeur 30 cm

771282 Largeur 45 cm

CARACTÉRISTIQUES

- Laize du film 30 ou 45 cm, longueur 300 mètres
- Epaisseur : 7,5 µ
- Diamètre mandrin intérieur : 38 mm

- Fabriqué en Union européenne
- Conforme à la législation européenne en vigueur
- Film sans phtalate et sans bisphenol
- Conditions extrêmes d'utilisation des aliments emballés:- 30°/+120°C
- Conditions idéales de stockage : 15/20°C à l'abri de l'humidité. (Les propriétés peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes.)

MODE D'EMPLOI

Boîte distributrice avec zipcut : prendre la réglette de découpe logée à l'intérieur de la bobine, la placer sur la face avant de la boîte distributrice.

CONDITIONNEMENTS

Réf 771281 : Boîte distributrice.
Rouleau largeur 30 cm longueur 300 mètres
Carton de 6 bobines
Réf 771282 : Boîte distributrice.
Rouleau largeur 45 cm longueur 300 mètres
Carton de 6 bobines

CONSEILS D'UTILISATION

Convient pour le contact avec tous les aliments à l'exception des aliments 100% gras (dont beurre cacao et beurre fondu), conserves en produits huileux, fruits à coques en pâte ou en crème, sauce à caractère gras telle mayonnaise et ses dérivés. Si le film est utilisé pour l'emballage d'aliments humides, ne pas hésiter à micro perforer le film. Pour une adhérence optimale le film et son support doivent avoir une température comprise entre 15° et 30° au moment de l'utilisation. En dessous de 10°C le film perd de son collant, mais le retrouve automatiquement à la bonne température. Film adapté à l'utilisation au four à micro ondes pour le réchauffage et la décongélation sans contact avec les aliments durant 2 heures au maximum à 70°C au maximum ou durant 15 minutes au maximum à 100°C au maximum. Il n'est pas adapté pour la cuisson en micro ondes.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Tenir hors de portée des enfants.
Ne pas utiliser dans un four classique ou un gril.
Ne pas mettre en contact direct avec les aliments dans un four micro-ondes.
Produit à usage professionnel.



0 800 300 560 Service & appel gratuits

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.heegeo.fr
HEEGEO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC