

SACCHETTI SOTTOVUOTO PER COTTURA - OPA/PP 15/65 - 80 g
ideali per la COTTURA SOTTOVUOTO di alimenti precedentemente confezionati con macchine a campana. PER CONSERVAZIONE E COTTURA A MAX + 115°C.

COOKING VACUUM BAGS - OPA/PP 15/65 - 80 g
ideal for VACUUM COOKING of foodstuffs formerly packed with chamber machines.
FOR CONSERVATION AND COOKING MAXIMUM TEMPERATURE + 115°C

TIPO DI ANALISI/PROPERTIES	VALORE/VALUE	UNITA' DI MISURA/UNIT	METODO/METHOD
Spessore totale/Total thickness	80	micron	DIN 53370
Permeabilità al vapore acqueo - Misurata a 23° C con 85% u.r. Water Vapor Transmission rate - Measured at 23°C and 85% R.H.	3,3	gr/mq - 24 h	ASTM E 96-66
Permeabilità all'ossigeno - Misurata a 23° C con 0 % u.r. Oxygen Permeability - Measured at 23°C and 0% R.H.	< 35	cm ³ /mq - 24 h - bar	D 1434
Resistenza alla lacerazione longitudinale Tensile strength at Break Long. D.	> 60	N/15 mm	ASTM D882
Resistenza alla lacerazione trasversale Tensile strength at Break Cross. D.	> 51	N/15 mm	ASTM D882
Allungamento fino alla rottura longitudinale Elongation at Break Long. D.	> 244	%	ASTM D882
Allungamento fino alla rottura trasversale Elongation at Break Cross. D.	> 304,7	%	ASTM D882
Peso per area/Weight per area	87,2	g/m ²	DIN 53104
Resistenza della saldatura - 150°C/5bar/1,0 sec. Seal strength - 150°C/5bar/1,0 sec.	> 15		

I valori indicati qui sopra descrivono proprietà tipiche, ma non costituiscono limitazioni specifiche
The values indicated above describe typical properties, but do not constitute specification limits