



12 NOV. 2008

SCHEMA TECNICA

Articolo : TAPPO CORONA Ø 29 mm
Materiale : ACCIAIO INOX AISI 430
Guarnizione : POLIETILENE INIETTATO

CARATTERISTICHE DELL' ARTICOLO:

CAMPO DI APPLICAZIONE: Da utilizzarsi su bagna champenois Ø 29 mm. (NF H35029).
TENUTA ALLA PRESSIONE : Nel rispetto delle condizioni di tappatura (vedi Serfissage sur Champagne ref. INE Doc. 93/006), i tappi corona Ø 29 mm. con guarnizione granulato Polietilene Iniettato, utilizzati unitamente all'otturatore bidule, hanno una tenuta alla pressione da 7 a 9 atmosfere. (su 99% dei tappi).

Metallo:

- **Composizione:** Acciaio Inox AISI 430
- **Durezza:** Hv 140/180
- **Vernice:** Esterna epossidica
Interna epossifenolica
- **Spessore metallo:** 0,25 mm
- **Diametro tappo:** int. 29,60 mm – est. 35,45 mm
- **Altezza totale:** 6,8 mm
- **Numero denti:** 22
- **Peso unitario con guarnizione :** gr. 2,92

Guarnizione:

GRANULATO POLIETILENE iniettato termoformato

- **Densità :** 0,90 g/cm³
- **Durezza :** Shore A
- **Colore :** Bianco

Le materie prime utilizzate sono in tutto corrispondenti alle norme Europee in vigore. I nostri articoli sono stati testati da Istituto legalmente riconosciuto e dichiarati idonei per il condizionamento di prodotti alimentari. La responsabilità ed il controllo della idoneità nell'impiego rimane esclusivamente di competenza del cliente/utilizzatore.

Imballo :

Cartone Dimensione : 400x 290x415 mm
Contenuto : 6.250 pezzi
Peso lordo: Kg. 19,30

Palette: Tipo : Euro Palette
Dimensioni : 800x1200x1850 mm
Contenuto : 200.000 pezzi
Struttura : nr. 4 piani x nr. 8 cartoni = nr. 32 cartoni
Rivestimento : film estensibile

Stoccaggio : I tappi corona devono essere conservati in luogo asciutto e ventilato ad una temperatura di 18/20°C. I tappi corona vanno utilizzati entro 24 mesi



12 NOV. 2008

SCHEDA TECNICA

Articolo : OTTURATORE BIDULE PEDISIC
per imboccatura corona diametro 29 mm

CAMPO DI APPLICAZIONE: Da utilizzarsi su **baga champenois Ø 29 mm.** (NF H35029).
Nel rispetto delle condizioni di tappatura (vedi Sertissage sur Champagne ref. INE Doc. 93/006), In combinazione con il tappo corona Ø 29 mm.

1. Caratteristiche del materiale

Polietilene extra vergine Bassa densità (L.D).
Stato : idoneo all'utilizzo secondo le norme in vigore per il condizionamento di alimenti.

2. Caratteristiche dimensionali

Diametro della testa: mm 19,05
Diametro della gonna: mm 18,15
Altezza nominale: mm 14,50
Peso nominale: gr. 1,08

3. Caratteristiche di imballo

Cartone
Dimensioni: mm 600x400x340 H
Contenuto: 12.500 pezzi
Peso lordo: kg, 14,60

Palette
Tipo: Euro Palette
Dimensioni: 800x1200x H 1900
Contenuto: 250.000 pezzi
Struttura: nr. 5 piani x nr. 4 cartoni
Rivestimento: film estensibile

Stoccaggio
Gli otturatori bidule pedisic devono essere conservati in luogo asciutto e ventilano e vanno utilizzati entro 24 mesi.

Tolleranze come da disegno allegato