

### VASSOI ESPOSIZIONE VETRINA / SHOWCASE DISPLAY TRAY ABS

REF.	DIMENSIONE	IMBALLO	PESO	PESO IMBALLO
8559	Vass. vetrina mis.50x10x1 cm.BIANCO	12	200 gr.	2,550 kg.
8566	Vass. vetrina mis.50x10x1 cm.NERO	12	200 gr.	2,550 kg.
8573	Vass. vetrina mis.60x10x1 cm.BIANCO	12	240 gr.	3,030 kg.
8580	Vass. vetrina mis.60x10x1 cm.NERO	12	240 gr.	3,030 kg.
8597	Vass. vetrina mis.50x20x1 cm.BIANCO	6	440 gr.	2,800 kg.
8603	Vass. vetrina mis.50x20x1 cm.NERO	6	440 gr.	2,800 kg.
8610	Vass. vetrina mis.60x20x1 cm.BIANCO	6	520 gr.	3,320 kg.
8627	Vass. vetrina mis.60x20x1 cm.NERO	6	520 gr.	3,320 kg.

Proprietà	Condizioni di prova	Normativa	Unità di misura	Valore
<b>Generali</b>				
Assorbimento d'acqua	24h - 23°C	ISO 62	%	0,3
Densità	-	ISO 1183	g/cm <sup>3</sup>	1,04
<b>Reologiche</b>				
Indice di fluidità	220°C - 10kg	ISO 1133	g/10'	24
<b>Meccaniche</b>				
Allungamento a snervamento a trazione	50 mm / min	ISO 527	%	2,8
Carico a snervamento a trazione	50 mm/min	ISO 527	MPa	46
Durezza Rockwell	Scala R / R Scale	ISO 2039/2	-	109
Modulo elastico a trazione	1 mm/min	ISO 527	MPa	2400
Resilienza Charpy con intaglio	+23°C	ISO 179/1eA	kJ/m <sup>2</sup>	19
Resilienza Izod con intaglio	+23°C - 4mm	ISO 180/1A	kJ/m <sup>2</sup>	20
<b>Termiche</b>				
Coefficiente di dilatazione termica lineare	-	ISO 11359-2	10 <sup>-6</sup> /°C	9
Conducibilità termica	-	ASTM C 177	W/(K.m)	0,17
Ritiro allo stampaggio	-	ISO 294/4	%	0,4 - 0,6
Temperatura di rammollimento vicat	50 N - 50°C/h	ISO 306/B	°C	98

#### Specifiche relative all'uso del materiale o dell'oggetto, quali:

1- Nessuna restrizione per tutte le matrici, sulla base delle richieste attuali dei clienti.

#### Durata e temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare :

2- Le temperature di utilizzo sono : -10° +50° C , salvo che le medesime non modifichino la struttura e la consistenza del cibo.

#### Rapporto tra la superficie di contatto del prodotto alimentare ed il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto.

Rapporto Volume/superficie L/dm 0,69 metodo PdL:2022

3- Limite di migrazione globale rispettato

4- Presenza di sostanze soggette a restrizione .

**TEST REPORT n° 23LA05611**

5- ASSENZA di sostanze DUAL USE

#### La presente per dichiarare che il prodotto in oggetto rispetta le seguenti Direttive nazionali ed europee :

- Direttiva 2002/72/CE
- Regolamento EC10/2011 e successivi aggiornamenti
- Regolamento EC 1935/2004  
MD 21/03/73 e DPR 777/82
- Regolamento EC 10/2011 e successive modifiche nr. 2020/1245 del 02/09/2020
- Food and Drug Administration (FDA) , Code of Federal Regulations § 177.1660
- Regolamento(CE) n. 2023/2006



Non sono presenti sostanze SVHC

GIUDIZIO DI CONFORMITA' / COMPLIANCE JUDGMENT : The analyzed sample complies the requirements established by UE Reg. 10/2011 and subsequent amendments and by UE Reg. 1245/2020 for the indicated food simulants



Prodotto in Italia

Manufatto completamente riciclabile



La Ditta si riserva di apportare in qualsiasi momento modifiche che possano migliorare la qualità dell'articolo senza darne preavviso.

Tolleranze nelle misure +/- 5% per taglio o densità di materiali diversi

Unità di produzione unica: MC Ristorazione Srl - Via Della Taccona 32 20900 Monza 039-733929 fax 039-735097

Sito web : www.mcristorazor Email: info@mcristorazione.it

