

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Material: **CATERING FCT3 CEC3**  
Fecha: **14-03-16**

Edición:

**C-4,5-2-05 Rev 2**

PROPIEDAD	UNIDADES	METODO	VALOR	VALOR
Espesor Medio	Micras ( $\mu\text{m}$ )	D374	8.0	`+ - 12%
Tamaño Mandril - (Diámetro interior)	Milímetros (mm)	N/A	40x48 o 50x60	
Metros	Mtros (M)	N/A	250 o 300	`+ - 5%
TRANSMISIÓN DE O <sub>2</sub>	CC/100in2x24hxatm		1,762	`+ - 5%
Impacto Dardo	gr		215	`+ - 5%
Resistencia a la Tracción (MD)	Kg/cm2	D882	422	`+ - 5%
Resistencia a la Tracción (TD)	Kg/cm2	D882	421	`+ - 5%
Estiramiento (MD)	%	D882	249	`+ - 5%
Estiramiento (TD)	%	D882	289	`+ - 5%
Modulus 100% (MD)	Mpa		131	`+ - 5%
Modulus 100% (TD)	Mpa		122	`+ - 5%
Adherencia	gr		110	`+ - 5%
Potencia	-	m2/Kg	100	`+ - 5%

La información técnica aquí ofrecida es una guía general y no representa los resultados que puedan ser obtenidos en laboratorios ajenos al nuestro.

**Descripción / Legislación aplicable / Uso:**

Film de PVC apto para contacto con alimentos. En concordancia con la legislación Española y Europea en materia de materiales plásticos en contacto con alimentos. Cumple con el Reglamento Comunitario 10/2011 del 14 de Enero 2.011 y Directiva Comunitaria 85/572/CE y los Reales Decreto 118/2003,1262/2005, 866/2008 y 103/2009 así como sucesivas actualizaciones. De acuerdo a estos, el film es apto para todo tipo de alimentos salvo grasas y aceites puros, mantequilla, margarina y otras materias grasas de índole parecida con un factor de conversión de hasta X/3; en un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente (max. 40°) o inferior, incluido el calentamiento hasta 70°C durante un máximo de 2 horas, o el calentamiento hasta 100°C durante un máximo de 15 minutos. (Realizado test de migración en aceite de oliva 10 días a 40°C, Simulante A etanol al 50 % y simulante B ácido acético al 3%). No apto para su uso en hornos convencionales ni grill.

**Características:**

Mantiene los alimentos frescos.  
Brillante y transparente.  
Anchos disponibles: De 300 mm o 450 mm. Otros anchos a consultar.

**Condiciones almacenaje:**

Tiempo máximo: 12 meses.  
Temperatura ideal de almacenamiento entre 10 y 20° en un ambiente seco con una humedad relativa no superior al 75%.

Tolerancia permitida según los estándares de nuestra producción: ancho de la bobina de + -1cm, espesor +- 12%, largo 5% y peso +-5%.



DIN EN ISO 9002  
Certificado N° 01 100 028058