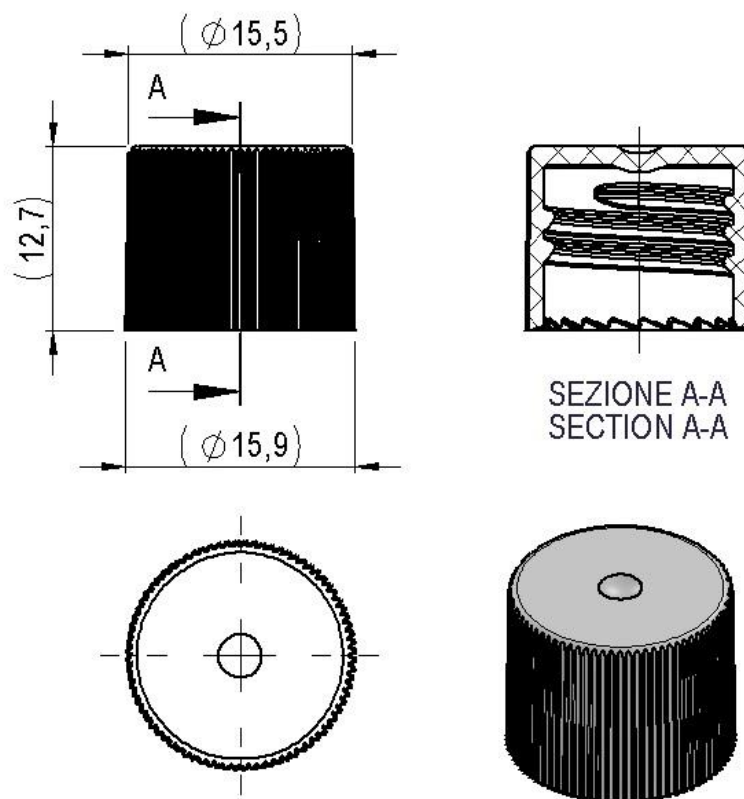
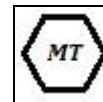


Art. cod. 00444

Descrizione / Description / Description
Capsula a vite 13/415
Thread cap 13/415
Bouchon à vis 13/415

Tabella dati tecnici / Technical data table / Tableau données techniques


Tipo filetto	Passo filetto (mm)	N° Principi filetto	Sigillo di garanzia	Materiale	Masterbatch	Peso (g)
Thread type	Thread pitch (mm)	N° Thread starts	Tamper evident	Material	Masterbatch	Weight (g)
Type filet	Pass de filet (mm)	N° Pass de vis filet	Inviolabilité	Matière	Masterbatch	Poids (g)
13/415	-	-	no/no/non	PP Food contact	Food contact	0,83 ±0,1

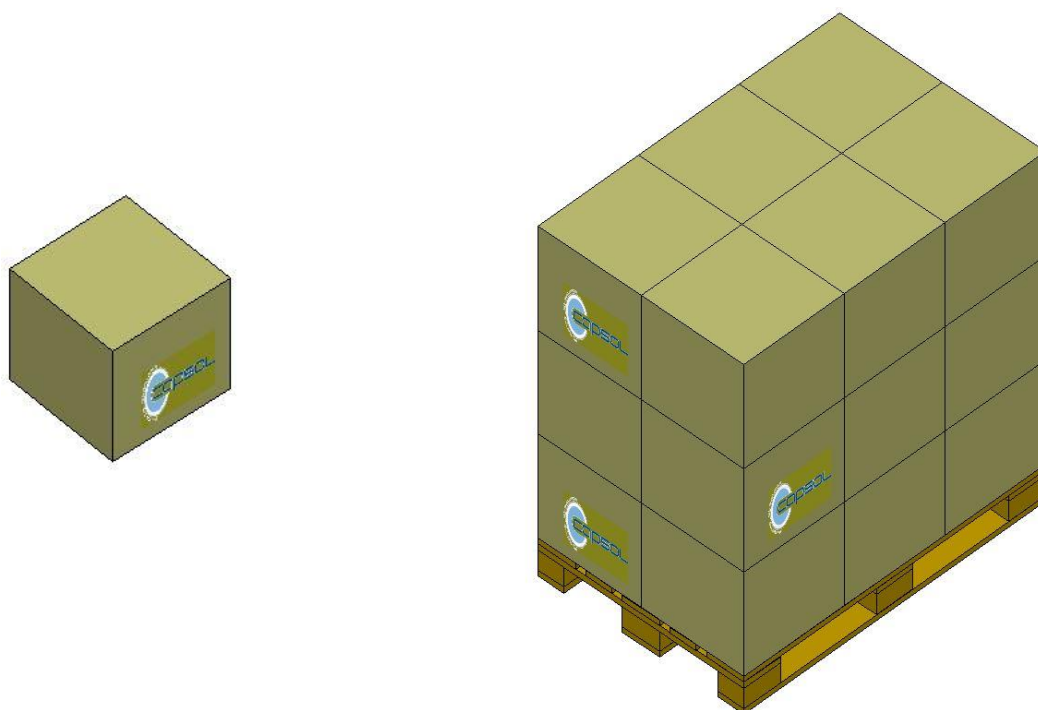
Il peso indicato è puramente indicativo e non valido ai fini CONAI.

The weight indicated is purely indicative.

Le poids indiqué est indicatif.

Tabella dati imballaggio-spedizione / Table packing and shipping details / Table données d'emballage-expédition

Scatola standard (cm)	Sacchetto	Quantità per scatola	Quantità per pallet	Pallet (cm)
<i>Standard box (cm)</i>	<i>Bag</i>	<i>Pcs box</i>	<i>Pcs pallet</i>	<i>Pallet (cm)</i>
<i>Carton standard (cm)</i>	<i>Sachet</i>	<i>Pcs carton</i>	<i>Pcs palette</i>	<i>Palette (cm)</i>
38x38 H:33	PE Food contact	12000	216000	120x80 H:110,5



Stoccaggio / Storage / Stockage

Conservare i prodotti nella loro confezione originale in un luogo pulito, fresco e asciutto.

Store the products in their original packaging in a clean, cool and dry place.

Stocker les produits dans leur emballage d'origine dans un endroit propre, frais et sec.

Temperatura / Temperature / Temperature : **5÷30°C**

Umidità / Humidity / Humidité : **45÷75%**

Conservare i prodotti a temperatura ambiente (**20°C**) per **24 ore** prima dell'uso sulla macchina confezionatrice.

Store the products at room temperature (20°C) for 24H before using on packaging machine.

Stocker les produits à température ambiante (20°C) pendant 24 heures avant l'utilisation sur la machine d'emballage.