

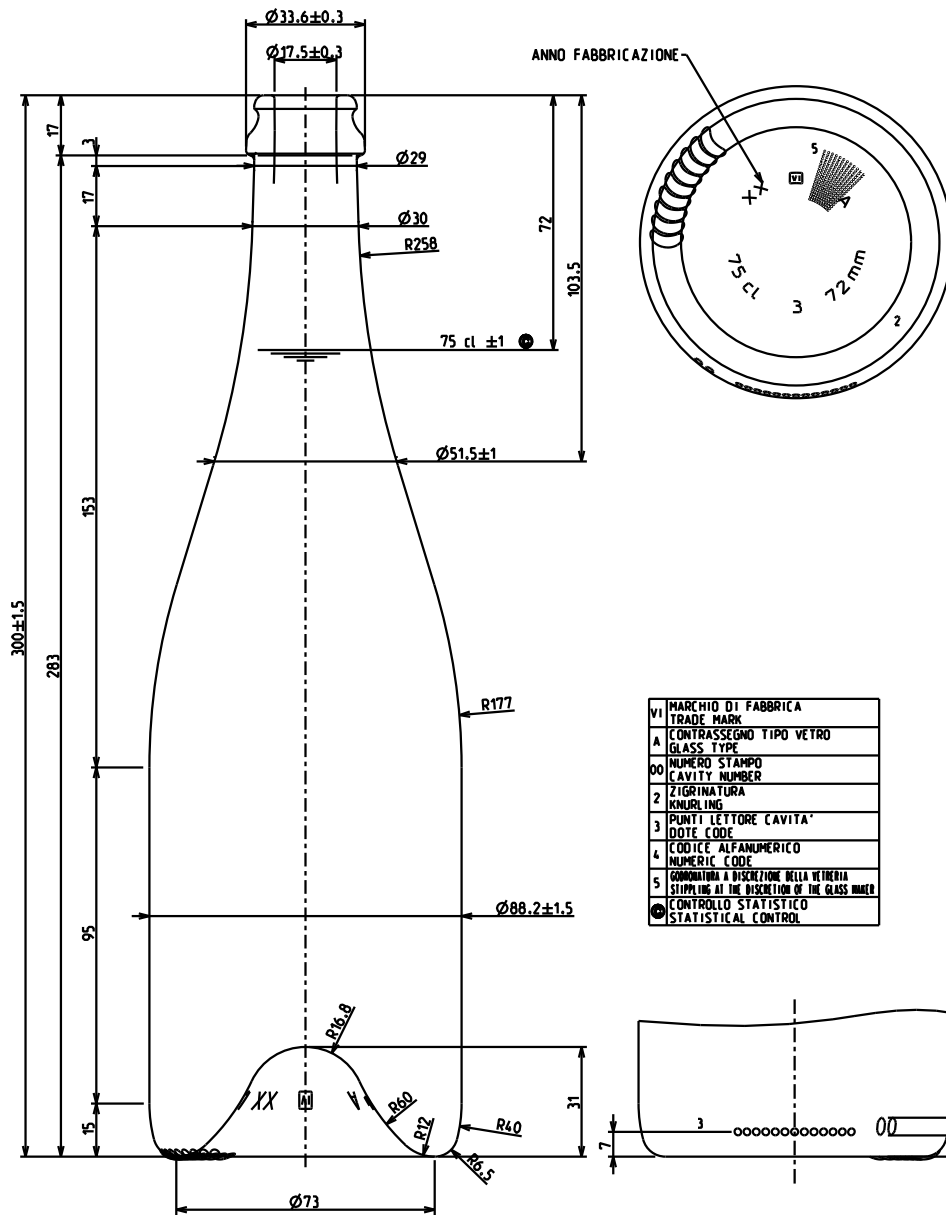
CARATTERISTICHE E
LIMITI DI UTILIZZO

PRODOTTO
VINO CHAMPAGNE
Pastorizzato : NO
Sterilizzato : NO

Salto termico max (°C) : 38
Pressione picco (bar) : 18
Pressione continuativa (bar) : 13
Carico assiale max (Kg) : 500

TOLLERANZE
Parallelismo bocca (mm) : 0,7
Verticalita' (mm) : ±3
Foro min. passante (mm) : 16,5

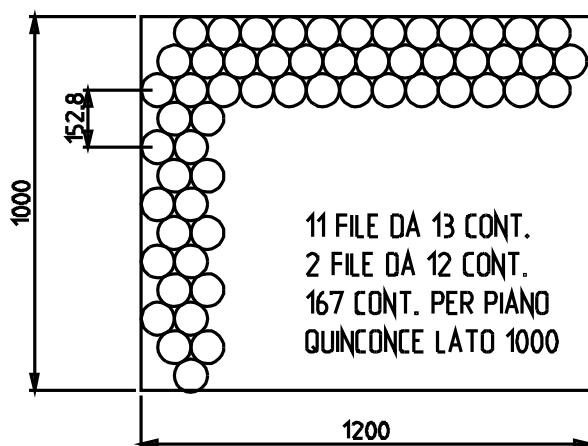
TRATTAMENTI SUPERFICIALI
a caldo : SI, ESCLUSO BOCCA
a freddo : SI



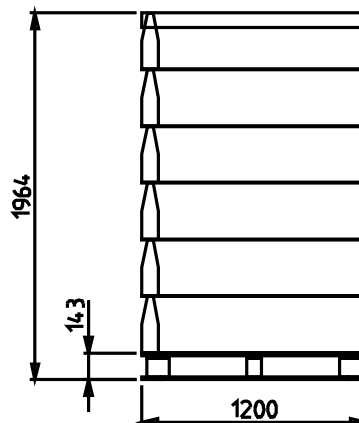
R.V.	DATA	DESCRIZIONE MODIFICA - MODIFICATION DESCRIPTION	VERBA

VISTO PER APPROVAZIONE DATA
IL CONTENITORE E' REALIZZATO CON VETRO DI TIPO A, CONFORME ALLA DISCIPLINA IGIENICA DEGLI IMBALLAGGI DEL D.M. 21 MARZO 1973 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI, E' PERTANTO IDONEO AL CONFEZIONAMENTO DI OGNI ALIMENTO IN QUALSIASI CONDIZIONE DI CONTATTO.

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE



1191 x 1005 R4122



Piani 6
Contenitori 1002
Peso (Kg) 867

Pianale STANDARD LEGNO
Sul pianale FOGLIO
Tra i piani INTERFALDA POLI
Sottocop.
Coperchio CARTONE ONDU
Film TUBOLARE POLI
Top Pal SI
Reggia : SI



ARTICOLO ARTICLE	CHAMP. MC ECOVA 77.5-FC29	PROGETTISTA DRAWING BY	S. Innocenti	CAPAC. RB (cl) BRIMFULL CAPACITY	77.5
BOCCA FINISH	FASCETTA CORONA 29 H 17 - NF H 35-029	DATA DATE	17/01/11	PESO (gr) GLASS WEIGHT	835
CLIENTE CUSTOMER	VARI	APPROVATO DA APPROVED BY	E. Zanella	COD. BOCCA FINISH CODE	B000967_002
DIAMETRO MIN. FORO PASSANTE MINIMUM INTERNAL DIAMETER	16.5	TOLLERANZA VERTICALITA' VERTICALITY TOLERANCE	± 3	STUDIO CODE STUDY	ST15788
		SCALA SCALE	1:1	R.V. A.O+	