

Descrizione:

La patinata senza legno Garda con superficie opaca a massima levigatezza.

Questo prodotto garantisce una buona resa in spessore, una straordinaria macchinabilità, un'alta rigidità, un'ottima stampabilità, un'elevata opacità e un'eccellente brillantezza di stampa.

Disponibile in varie grammature, in formato e bobina.

Applicazioni:

Libri, Brochure, Cataloghi, Copertine, Direct mail, Cartelle, Inserti, Imballo, Cartoline postali

Metodi di stampa:

Flessografia, Laser / Toner secco, Offset, Rotogravure

Certificazioni:

- [Sicurezza dei giocattoli \(EN 71-3\) - Patinata opaca](#)
- [Certificato ECF - Carte patinate](#)
- [Dichiarazione di biodegradabilità \(EN 13432-2000\) - Carte patinate](#)
- [Proprietà ottiche della carta stampata \(DIN ISO 12647-2\) - Patinata opaca Art](#)
- [FSC Chain of Custody \(multisite\)](#)
- [PEFC Chain of Custody \(multisite\)](#)
- [EMAS stabilimento Cartiere del Garda](#)
- [ISO 14001 Ambiente](#)
- [ISO 50001 Energy Efficiency](#)
- [ISO 9001 Calidad](#)
- [ISO 45001 Salute e Sicurezza](#)

Specifiche tecniche

Proprietà	Standard	Unità	Tolleranza	90	100	115	130	135	150	170	200	250	270	300	350	400
Grammatura	ISO 536 TAPPI T410	g/m ²	±4%	90	100	115	130	135	150	170	200	250	270	300	350	400
Spessore	ISO 534 TAPPI T411	µm	±4%	80	86	100	111	115	131	153	181	239	263	299	358	405
Volume	ISO 534 TAPPI T411	cm ³ /g	-	0.89	0.86	0.87	0.85	0.85	0.87	0.90	0.91	0.96	0.97	1.00	1.02	1.01
Opacità	ISO 2471 TAPPI T519	%	-2.0	92.0	93.0	95.0	96.0	96.0	97.0	97.5	-	-	-	-	-	-
Punto di bianco D65/10°	ISO 11475	CIE	±3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3	121.3
Lucido carta	ISO 8254-1 TAPPI T480	%	±5	28	30	30	32	32	32	32	32	32	35	32	35	35
Rugosità parker	-	µm	-	2.6	2.4	2.4	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	2.1	1.5
Umidità relativa	TAPPI T502	%	±7	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50

Consigli per lo stoccaggio

Idealmente, la carta dovrebbe essere immagazzinata in sale stampa condizionate al 50% (± 5) di umidità relativa e 23°C (± 2) di temperatura.

In ogni caso, è necessario evitare valori estremi di temperatura e umidità.

Per le applicazioni a contatto con gli alimenti, le proprietà del prodotto, secondo le specifiche, sono garantite per 12 mesi dopo la data di produzione.

Valori soggetti a possibili modifiche senza alcun preavviso.

Ultimo aggiornamento: 28/06/2021