

## Metalvac Ice Cream

### Descrizione:

Carta metallizzata con barriera all'umidità per l'incarto dei coni gelato. Stampabile sul lato metallizzato con tutti i metodi di stampa convenzionali utilizzando inchiostri a solvente e UV. Adatto per la laminazione.

### Applicazioni:

Coni gelato, Confectionery packaging

### Metodi di stampa:

Offset convenzionale, Offset UV, Flessografia base solvente, Flessografia UV, Rotocalco base solvente

### Certificazioni:

- [PEFC Chain of Custody \(multisite\)](#)
- [FSC Chain of Custody \(multisite\)](#)
- [Dichiarazione REACH Lecta](#)
- [ISO 14001 Ambiente](#)
- [EMAS stabilimento Leitza](#)
- [ISO 50001 Energy Efficiency](#)
- [ISO 9001 Calidad](#)
- [ISO 45001 Salute e Sicurezza - Lecta](#)
- [FSSC 22000 Sicurezza Alimentare - Leitza](#)
- [Paper Profile Metalvac](#)

Consultate il nostro team commerciale per ulteriori informazioni relative alla conformità del prodotto per le applicazioni a contatto con gli alimenti.

# Metalvac Ice Cream

## Specifiche tecniche

Proprietà	Standard	Unità	Tolleranza	123
Grammatura	ISO 536	g/m <sup>2</sup>	±4%	123
Spessore	ISO 534	µm	±5	103
Rigidità Taber MD	ISO 2493	gf * cm	±30%	3
Rigidità Taber CD	ISO 2493	gf * cm	±30%	1.5
WVTR (23°C, 85% HR)	ASTM-E96	g/m <sup>2</sup>	≤10	6.2
Cobb (lato non patinato)	ISO 535	g/m <sup>2</sup>	±4	20
Resistenza alla trazione a secco L	ISO 1924-2	kg/15mm	-1,0	11
Resistenza alla trazione a secco T	ISO 1924-2	kg/15mm	-0,5	6

**Consigli per la conservazione:** Idealmente, la carta dovrebbe essere conservata al 50% (±5%) di umidità relativa e a 23 °C (±2) e coperta con l'imballaggio originale. Evitare temperature e umidità estreme.

**Consigli d'uso:** Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla spedizione dalla nostra fabbrica. I clienti sono responsabili delle procedure di test, valutazione e sicurezza dei propri prodotti.

Valori soggetti a possibili modifiche senza alcun preavviso.  
Ultimo aggiornamento: 18/02/2026