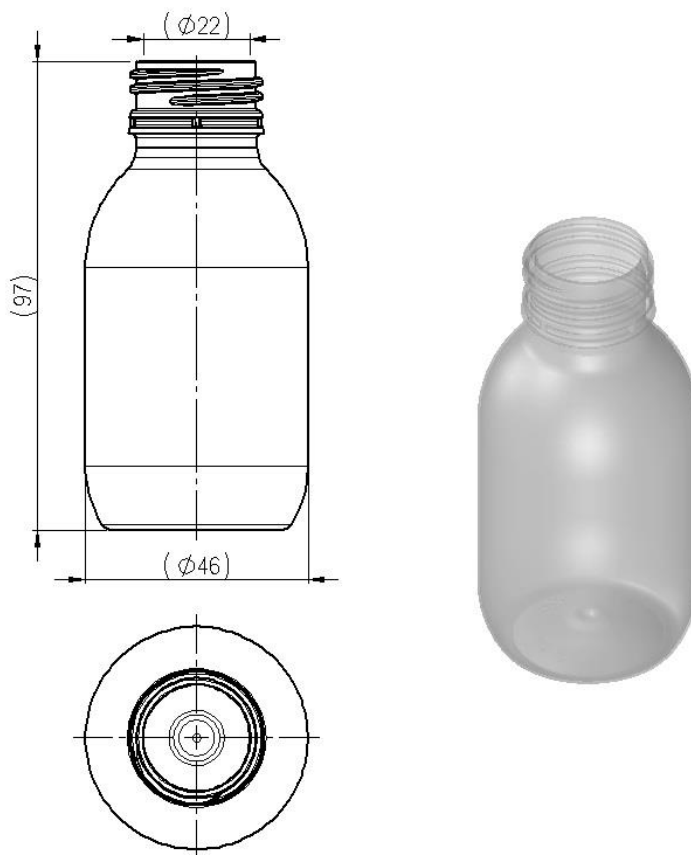
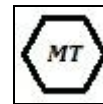



Art. cod. 01F154
Descrizione / Description / Description
Flacone 100ml PFP28 (FP)
100ml bottle PFP28 (FP)
Flacon de 100 ml PFP28 (FP)

Tabella dati tecnici / Technical data table / Tableau données techniques


Tipo filetto	Passo filetto (mm)	N° Principi filetto	Capacità raso bocca (ml)	Materiale	Peso (g)
Thread type	Thread pitch (mm)	N° Thread starts	Brimfull capacity (ml)	Material	Weight (g)
Type filet	Pass de filet (mm)	N° Pass de vis filet	Contenance ras-bord (ml)	Matière	Poids (g)
PFP 28	-	-	118 ±5		11,5 ±1,0

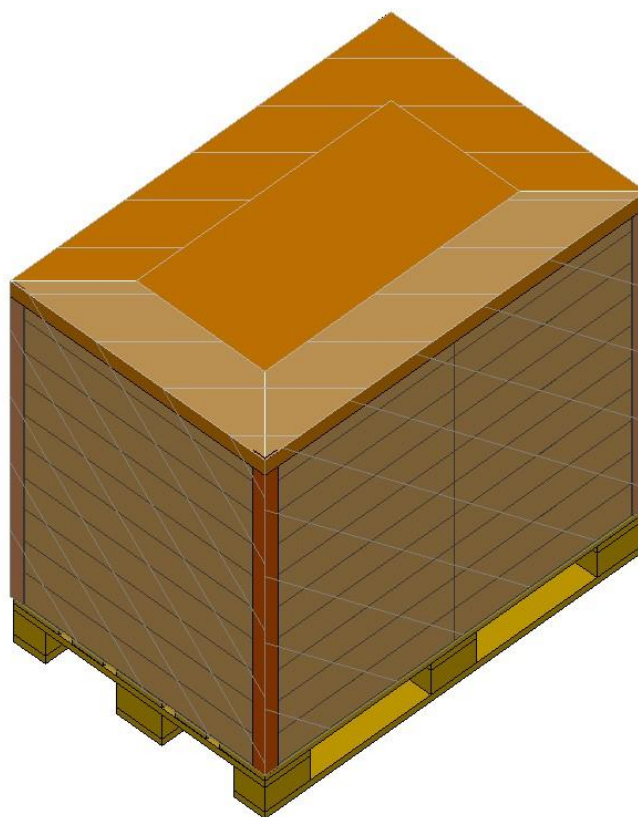
Il peso indicato è puramente indicativo e non valido ai fini CONAI.

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)
Standard box (cm)	Bag	Pcs box	Pcs pallet	Pallet (cm)
Carton standard (cm)	Sachet	Pcs carton	Pcs palette	Palette (cm)
80x60 H:10,5	PE Food contact	231	4620	120x80 H:120



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 / Umidity / Umidité : **45÷75%**

Conservare i prodotti a temperatura ambiente (**20°C±5**) per **48 ore** prima dell'uso sulla macchina confezionatrice.

*Store the products at room temperature (**20°C±5**) for **48H** before using on packaging machine.*

*Stocker les produits à température ambiante (**20°C±5**) pendant **48 heures** avant l'utilisation sur la machine d'emballage.*