

# ST 12

## IL BICOMPOSTO

### Caratteristiche tecniche

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Tecnologia produttiva:</b> | <i>corpo prodotto per centrifugazione utilizzando polimeri di materiali sintetici ad uso alimentare</i>  |
| <b>Granulato di sughero:</b>  | <i>composizione granulometrica da 2 a 6 mm e peso specifico all'origine fra 60 e 80 kg/m<sup>3</sup></i> |
| <b>Rondelle:</b>              | <i>sughero monopezzo a poro orizzontale accoppiate al corpo con leganti ad uso alimentare</i>            |
| <b>Finitura:</b>              | <i>tappi rettificati e intestati. Trattamento di superficie C<sup>3</sup></i>                            |
| <b>Lavaggio:</b>              | <i>processo ACT + Presteril. Nessun residuo di sostanze ossidanti</i>                                    |
| <b>Scelta:</b>                | <i>optoelettronica sulle teste</i>   |
| <b>Marcatura:</b>             | <i>inchiostro ad uso alimentare. Logo a scelta del cliente più codici di identificazione del lotto</i>   |
| <b>Lubrificante:</b>          | <i>siliconico o paraffino-siliconico ad uso alimentare</i>   |
| <b>Imballaggio:</b>           | <i>tappi confezionati in sacchi HD-PE con atmosfera modificata imballati in cartoni</i>                  |

### Dati tecnici

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Diametro:</b>                     | <i>nominale +/- 0,4 mm</i>   |
| <b>Altezza:</b>                      | <i>nominale +/- 0,5 mm</i>   |
| <b>Umidità:</b>                      | <i>compresa tra 4% e 6%</i>  |
| <b>Peso specifico corpo:</b>         | <i>250-320 kg/m<sup>3</sup></i>  |
| <b>Carico di stappatura:</b>         | <i>fra 20 e 40 daN</i>   |
| <b>Cessioni odori/gusti anomali:</b> | <i>contenuto 2,4,6-TCA cedibile &lt;1 ng/L secondo la norma ISO 20752 (Def: non rilevabile in modo sensoriale)</i> |

### Dimensioni standard

| Diametro (mm) | Altezza (mm) |    |    |    |    |    |    |    |            |
|---------------|--------------|----|----|----|----|----|----|----|------------|
|               | 38           | 39 | 41 | 42 | 44 | 48 | 49 | 54 |            |
| 23            | ○            |    |    |    | ○  |    |    |    | Vini fermi |
| 23,5          | ○            |    |    |    | ○  |    |    |    | Vini fermi |
| 24            | ○            |    |    |    | ○  |    |    |    | Vini fermi |