



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Orved VBCEXL2030 Channel Vacuum Bag 200 x 300

Model / SKU: VBCEXL2030

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: /media/products/84133/documents/spec_sheet-2.pdf

	TECHNICAL DATA SHEET/SCHEDA TECNICA			SCH-BS-002	RO3	28/01/2026	
PRODUCT / PRODOTTO	Channeled bags PA/PE / Busta PA/PE Goffrate						
DESCRIPTION / DESCRIZIONE	Vacuum bag / Busta per il sottovuoto						
PLASTIC FILM STRUCTURE STRUTTURA FILM PLASTICO	Coextruded PA/PE film (polyamide/polyethylene) film coestruso PA/PE (poliammide/polietilene)		RECYCLABILITY SYMBOL SIMBOLO		>PA+LDPE<7		
TECHNICAL DATA / DATI TECNICI							
CHARACTERISTICS / CARATTERISTICHE	METHOD / METODO	UNIT / UNITÀ DI MISURA	TOLERANCES / TOLLERANZE	EXTRALIFE			
PA thickness / Spessore PA	DIN ISO 4593	µm	± 10%	15			
thickness / Spessore Smooth side Lato liscio	DIN ISO 4593	µm	± 3%	75			
thickness / Channelled side Lato goffrato			± 7%	190-220			
Weight per area / Peso al m²	DIN 55543-6	g / m²	± 3%	72,3			
Bag width / Larghezza busta	measured dimension / misurata	mm	± 5				
Bag length / Lunghezza busta	measured dimension / misurata	mm	± 5				
Roll length / Lunghezza rotolino	measured dimension / misurata	mm	/				
Sealing width / Larghezza saldatura	measured dimension / misurata	8 mm	±3				
USAGE AND STORAGE INFORMATION / INFO USO E STOCCAGGIO							

Il presente prodotto è conforme alle normative vigenti in materia di imballaggi destinati al contatto con alimenti, come attestato nella dichiarazione di idoneità alimentare.

È IDONEO AI SEGUENTI TRATTAMENTI:

Pastorizzazione: fino a 70°C per un massimo di 2 ore oppure fino a 100°C per 15 minuti.

Congelamento: fino a -25°C.

Irraggiamento gamma: inferiore a 25 kGy.

Sterilizzazione: mediante ossido di etilene (EO).

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Per mantenere le prestazioni ottimali del materiale, conservarlo in un ambiente protetto dalla luce solare diretta, adeguatamente imballato, con le seguenti condizioni:

temperatura: tra +10°C e +40°C.

umidità: compresa tra il 50% e il 75%.

stabilità: preferibilmente in un ambiente con condizioni il più possibile costanti.

GARANZIE E RESPONSABILITÀ:

Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica si basano sulle attuali conoscenze e su test documentati, che ne comprovano le caratteristiche prestazionali. La relativa documentazione analitica è disponibile su richiesta per le autorità competenti. Tuttavia, non si fornisce alcuna garanzia esplicita o implicita, né si assume responsabilità per un utilizzo improprio del materiale. La scheda tecnica non esime l'utilizzatore dal verificare l'idoneità dell'imballaggio in base alle specifiche esigenze applicative.

NOTA PER IL CONSUMATORE FINALE:

L'imballaggio non è destinato al consumo alimentare. Prima di consumare l'alimento, rimuovere l'involucro. Si raccomanda di rispettare le normative nazionali vigenti in materia di riciclo e smaltimento dei rifiuti. Contribuisci a preservare l'ambiente.

This product complies with current regulations regarding packaging intended for contact with food, as attested in the food suitability declaration.

IT IS SUITABLE FOR THE FOLLOWING TREATMENTS:

Pasteurization: up to 70°C for a maximum of 2 hours or up to 100°C for 15 minutes.

Freezing: down to -25°C.

Gamma irradiation: below 25 kGy.

Sterilization: using ethylene oxide (EO).

STORAGE CONDITIONS:

To maintain the optimal performance of the material, store it in an environment protected from direct sunlight, properly packaged, under the following conditions:

Temperature: between +10°C and +40°C.

Humidity: between 50% and 75%.

Stability: preferably in an environment with as constant conditions as possible.

WARRANTIES AND LIABILITY:

The information contained in this technical sheet is based on current knowledge and documented tests that confirm its performance characteristics. The relevant analytical documentation is available upon request for the competent authorities.

However, no explicit or implicit warranty is provided, nor is any liability assumed for improper use of the material. The technical sheet does not exempt the user from verifying the suitability of the packaging based on specific application requirements.

NOTE FOR THE END CONSUMER:

The packaging is not intended for food consumption. Before consuming the food, remove the wrapping. It is recommended to comply with current national regulations regarding recycling and waste disposal. Contribute to preserving the environment.