

## GardaGloss Art

### Descrizione:

La patinata senza legno Garda con superficie lucida.

Questo prodotto garantisce una straordinaria macchinabilità, un'eccellente brillantezza di stampa, un elevato grado di lucido e un'ottima stampabilità.

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:

- [Certificato ECF - Carte patinate](#)
- [PEFC Chain of Custody \(multisite\)](#)
- [FSC Chain of Custody \(multisite\)](#)
- [ISO 14001 Ambiente](#)
- [EMAS stabilimento Cartiere del Garda](#)
- [ISO 50001 Energy Efficiency](#)
- [ISO 9001 Calidad](#)
- [ISO 45001 Salute e Sicurezza](#)

Consultate il nostro team commerciale per le applicazioni finali che richiedono una certificazione specifica.

# GardaGloss Art

## Specifiche tecniche

Proprietà	Standard	Unità	Tolleranza	90	100	115	130	135	150	170	200	220	250	300	350	400
Grammatura	ISO 536 TAPPI T410	g/m <sup>2</sup>	±4%	90	100	115	130	135	150	170	200	220	250	300	350	400
Spessore	ISO 534 TAPPI T411	µm	±4%	67	75	85	95	99	110	124	146	162	186	230	278	318
Volume	ISO 534 TAPPI T411	cm <sup>3</sup> /g	-	0.74	0.75	0.74	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.74	0.74	0.77	0.79	0.80
Opacità	ISO 2471 TAPPI T519	%	-2.0	91.0	91.5	93.0	95.5	96.0	97.0	-	-	-	-	-	-	-
Punto di bianco D65/10°	ISO 11475	CIE	±3	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119
Lucido carta	ISO 8254-1 TAPPI T480	%	±5	70	70	70	70	70	70	72	72	72	72	72	72	72
Liscio Bekk	ISO 5627 TAPPI T479	s	≤0.70*STD	2200	2000	1700	1450	1400	1200	1000	800	720	600	400	300	200
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: 06/03/2025