

GardaPat 11 Ivory

Description:

Papier couché sans bois 2 face de Garda, ivoire et surface mat.

C'est sa facture unique, riche en fibres de cellulose qui lui confère cette main exceptionnelle (1.1). Il garantit une qualité d'impression optimale et une excellente brillance d'impression pour les photos et les textes. Adapté et testé sur les principales presses numériques à jet d'encre.

Main exceptionnelle, extraordinaire comportement en machine, séchage rapide et une excellente imprimabilité. Large gamme de grammages et formats, disponible en feuilles et bobines.

Applications finales:

Catalogues, Brochures, Livres, Chemises cartonnées, Couvertures, Insertions publicitaires, Revues.

Systèmes d'impression:

Flexographie, Laser / Toner sec, Offset, Inkjet.

Certificats:

- [PEFC Chaîne de Contrôle \(multi-site\)](#)
- [FSC Chaîne de Contrôle \(multi-site\)](#)
- [Paper Profile Garda](#)
- [Paper Profile Creator - Cartiere del Garda](#)
- [Règlement REACH](#)
- [ISO 14001 Environnement](#)
- [ISO 50001 Efficacité énergétique](#)
- [ISO 9001 Qualité](#)
- [ISO 45001 Santé et Sécurité - Lecta](#)

Pour les applications nécessitant des certifications spécifiques, veuillez contacter nos équipes commerciales.

GardaPat 11 Ivory

Spécifications techniques

Propriété	Norme	Unité	Tolérance	115	130	150	250
Grammage	ISO 536 TAPPI T410	g/m ²	±4%	115	130	150	250
Épaisseur	ISO 534 TAPPI T411	µm	±4%	126	143	165	275
Rugosité Parker	ISO 8791-4 TAPPI T519	µm	±1	4	4	4	4
Opacité	ISO 2471 TAPPI T519	%	-2.0	92.5	93.5	94.5	98.0
Blancheur D65/10°	ISO 11475	%	±3	86	86	86	86
Humidité relative	TAPPI T502	%	±7	50	50	50	50
Rigidité Taber L	ISO 2493 TAPPI 489	gf*cm	≥0.75*STD	3	5	9	45
Rigidité Taber T	ISO 2493 TAPPI 489	gf*cm	≥0.75*STD	5	8	15	80

Recommandations de stockage

Le papier doit être entreposé, idéalement, dans un atelier avec 50% (±5) d'humidité relative et 23°C (±2) de température. Dans tous les cas, les variations extrêmes de température et d'humidité doivent être évitées.

Les propriétés techniques du papier pour l'aptitude au contact avec les aliments sont garanties 12 mois après la date de production.

Les valeurs peuvent être modifiées sans préavis.

Dernière actualisation : 04/05/2026