

Hoja Técnica

FlexoClear

| Especificaciones Técnicas | Unidad | Cifras |
|--------------------------------------|-------------------|-------------|
| Calibre | Micras | 15 - 25 |
| Temp. de uso | Grados °C | -40° a 150° |
| Temp. de almacenaje (8 meses) | Grados °C | 0° - 28° |
| Resistencia a la Tracción | N/mm ² | 90 - 100 |
| Elongación | % | 10 - 12 |
| % de recogimiento | % | 50 - 55 |
| Coefficiente de Fricción | EE/II | 0.22 - 0.25 |
| Fuerza de sellado | grf/in | 2400 |
| Transparencia | % | 89 |
| Brillo | % | 95 |
| Opacidad | % | 4.9 |

Transmisión de O₂ (cc/m²/24hrs a 23°C, 1atm) 3,800 - 5,900

Transmisión de CO₂ (cc/m²/24hrs a 23°C, 1atm) 13,900 - 17,900

Transmisión Vapor H₂O (gms/2.5m²/24hrs a 23°C 100%RH) 0.40 - 0.45

Características Generales

- Gran poder de termoencogimiento.
- No produce gases nocivos ni malos olores.
- Apto para empacar pollo despresado y cortes de res y cerdo refrigerados y/o congelados.
- Soldadura mas limpia a menor temperatura.
- Mantiene el alto nivel sanitario del producto.
- Alta transparencia y brillo lo que permite una clara visualización del producto.
- Elaborado con materias primas de primera calidad.
- Excelente resistencia química a ácidos y grasas.
- Muy baja permeabilidad al Vapor de Agua.
- Para ser empacado Manual y automáticamente.
- Mayor poder de sellado a menor temperatura.
- Resistencia a los maltratos por distribución.
- Almacenar según lo exigido por la ley.

Los sustratos utilizados no presenta ninguna toxicidad (registros sanitarios M.S.D.S. No. 10 - 140 y 10 - 141).

Las tintas utilizadas en la impresión no presentan ninguna toxicidad, se recomienda que no estén en contacto directo con el alimento (configuración: alimento / sustrato / tinta). Hacemos constar que esta información se basa en la certificación suministrada por nuestros proveedores de materias primas y no en determinaciones analíticas de todo y cada uno de nuestros lotes fabricados; y que no hay adición intencionada de metales pesados en la materias primas y/o procesos.

Las especificaciones y métodos descritos están en la mejor información y practicas conocidas por **MartiPlas c.a.**

Sin embargo, los procedimientos para aplicaciones son solo sugerencias para el consumidor del producto y no implican en ningún caso garantía de funcionamiento u obligación de resultados. Recomendamos probar el comportamiento individual del producto antes de efectuar cualquier utilización. En todos los casos, nuestra responsabilidad queda limitada única y exclusivamente al valor del producto empleado y en consecuencia **MartiPlas c.a.** no será responsable de las perdidas consecuenciales y/o de perjuicios de cualquier naturaleza que puedan estar conexos a la utilización del producto.

Elaboramos Empaques Flexibles, Termoencogibles y Al Vacío para Pollo y sus Despresados, Gallina, Pavo, Conejo, Carne de Res y Cerdo, Embutidos, Pescados, Mariscos y Huevo.