

Hoja Técnica

FlexoFan

Especificaciones Técnicas	Unidad	Cifras
Espesor del material	Micras	40 - 90
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
Diametros de embutido (calibre)	Milímetros	40 - 250
Transparencia	%	89
Brillo	%	95
Opacidad	%	4.9

Transmisión de O₂ (cc/m²/24hrs a 23°C, 1atm) 2,800 - 4,900

Transmisión de CO₂ (cc/m²/24hrs a 23°C, 1atm) 10,900 - 12,900

Transmisión Vapor H₂O (gms/2.5m²/24hrs a 23°C 100%RH) 0.20 - 0.25

Características Generales

- ♦ Alta barrera en su estructura, a prueba de fugas, no genera mermas en los procesos.
- ♦ No necesita ser hidratada antes de utilizar.
- ♦ Apto para empacar embutidos de pollo, res y cerdo, embutidos cocidos y/o madurados.
- ♦ Termoencogimiento entre 18 - 20%.
- ♦ Alta transparencia y/o brillo que permite una clara visualización del producto.
- ♦ Excelente maquinabilidad, corte en rebanadora.
- ♦ Alta resistencia a la presión y no retiene olores.
- ♦ Sobre embutimiento entre el 8 - 10%.
- ♦ Excelente resistencia química a ácidos y grasas.
- ♦ Para ser empacado Manual y automáticamente.
- ♦ Puede ser cerrado con clip metálico.
- ♦ Mantiene el alto nivel sanitario del producto.
- ♦ 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.