

## Hoja Técnica

# FlexoSack

Especificaciones Técnicas	Unidad	Cifras
<b>Calibre</b>	Micras	20 - 240
<b>Temp. de uso</b>	Grados °C	-40° a 120°
<b>Temp. de almacenaje (8 meses)</b>	Grados °C	0° - 28°
<b>Resistencia a la Tracción</b>	N/mm <sup>2</sup>	100 - 110
<b>Elongación</b>	%	20 - 30
<b>% de recogimiento</b>	%	15 - 18
<b>Coefficiente de Fricción</b>	EE/II	0.18 - 0.20
<b>Fuerza de sellado</b>	grf/in	2900
<b>Transparencia</b>	%	79
<b>Brillo</b>	%	88
<b>Opacidad</b>	%	6.1

**Transmisión de O<sub>2</sub> (cc/m<sup>2</sup>/24hrs a 23°C, 1atm)** 5,800 - 7,900

**Transmisión de CO<sub>2</sub> (cc/m<sup>2</sup>/24hrs a 23°C, 1atm)** 18,900 - 21,900

**Transmisión Vapor H<sub>2</sub>O (gms/2.5m<sup>2</sup>/24hrs a 23°C 100%RH)** 0.70 - 1.00

## Características Generales

- Empaque para productos de medio peso.
- 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.
- Resiste el cerrado con clip metálico.
- 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.**