

Empacotamento automático

SOLUÇÃO EXCLUSIVA PARA EMPACOTAMENTO AUTOMÁTICO, FILMES PARA ALIMENTOS E EMBALAGENS ESPECIAIS.

APLICAÇÕES TÍPICAS

- Grãos, Massas e Pós em geral
- Metalização

ESTRUTURA DO FILME			
Coextrusão de 3 a 5 camadas	Camada A - SELANTE	METALOCENO	15%
	Camada B - CENTRAL	OCTENO	70%
	Camada C - TRATADA ALUMINIO	METALOCENO	15%

ESPESSURAS: 30 a 100 microns.

CARACTERÍSTICAS | TFLEX Plus PE Metalizado

Soluções exclusivas de filmes rígidos planos coextrusados em polietileno metalizado com características únicas que combina alta tecnologia com a utilização de resinas e aditivos diferenciados garantindo:

- Excelente solução para laminação deixando a necessidade de metalizar o filme impresso internamente, diminuindo custos e tempo de produção (logística);
- Excelente planicidade e uniformidade de espessura, proporcionando qualidade e alta velocidade nos processos de impressão, laminação e corte;
- Ótimas propriedades de selagem, possibilitando a alta qualidade da integridade das embalagens e principalmente o aumento da velocidade de empacotamento;
- Boa rigidez permitindo desenvolver embalagens com espessura reduzida;

RECOMENDAÇÃO

A face metalizada do filme não possui garantia de tratamento superficial. Para aplicações de conversão, como impressão e laminação, recomenda-se a aplicação de tratamento corona em linha para reforço da tensão superficial. Quando a impressão for realizada diretamente sobre a face metalizada, é imprescindível o uso de primer compatível.

Propriedades do Filme

DENSIDADE (ASTM D-792)	0,952
SELAGEM	SELANTE
DENSIDADE ÓPTICA (%)	2,0
COF	0,15 a 0,35
LARGURA (mm)	600 a 1200
RESISTÊNCIA AO IMPACTO (ASTM D-1709) g	< 50
RESISTÊNCIA AO RASGO DM/DT (ASTM D-1922) g	9 / 832

NOTAS

1. A Totalflex Indústria de Embalagens Ltda., declara através desta que os filmes de polipropileno e polietileno destinado ao contato com alimentos atendem as exigências da Agência Nacional Sanitária (ANVISA) e os requisitos das regulamentações abaixo: RDC nº 326 de 03 de dezembro de 2019; RDC nº 51 de 26 de novembro de 2010; RDC nº 52 de 26 de novembro de 2010; RDC nº 56 de 16 de novembro de 2012; RDC nº 91 de 11 de maio de 2001; RES nº 105 de 19 de maio de 1999; RDC nº 589 de 20 de dezembro de 2021, RDC nº 727 de 1º de julho de 2022, RDC nº 854 de 4 de abril de 2024, RDC 961 de 06 fevereiro de 2025, RDC 963 de 20 fevereiro de 2025. São realizados ensaios de conformidade legal relacionados a migração total e específica prevista nas legislações acima mencionadas.

2. As características microbiológicas aplicadas a embalagens para alimentos seguem limites estabelecidos em UFC/cm², garantindo a segurança no contato com os alimentos. Os parâmetros são: ausência de Salmonella; até 10² UFC/cm² para Escherichia coli, até 10 UFC/cm² para enterobactérias e até 5 x 10² UFC/cm² para bolores e leveduras.