

POF reticulada con antivaho

FILM TERMORRETRÁCTIL · 15 Y 19 µm

Film de poliolefina termorretráctil reticulada con efecto antivaho, orientado al envasado de frutas, hortalizas, carne y otros productos frescos. Ayuda a reducir el empañamiento asociado a la humedad y a mantener visible el producto.

PROPIEDADES · VALORES TÍPICOS

PROPIEDAD / CONDICIÓN	MÉTODO ASTM	UNIDAD	15 µm	19 µm
Turbidez (haze)	D1003	%	7	7,5
Brillo a 20°	D2457	GU	85	80
Fuerza de retracción · 100 °C	D2838	N/mm	0,027	0,030
Módulo de elasticidad (promedio)	D882	MPa	379	344
Resistencia a la tracción (promedio)	D882	MPa	96	96
Alargamiento (promedio)	D882	%	140	160
Retracción en área 102 °C · 10 min	D1204	% (área)	45	40

La retracción indicada es en área, medida a 102 °C durante 10 min. No se compara directamente con resultados obtenidos a otra temperatura o con retracción lineal.

ALMACENAMIENTO Y SELECCIÓN

Se recomienda almacenar por debajo de 32 °C. Vida útil típica del film: aproximadamente 5 años, con almacenamiento adecuado; no se refiere a la conservación del alimento.

El espesor y el formato se seleccionan según el producto y la línea de envasado. Confirmar el material suministrado, las condiciones de proceso y la documentación de contacto alimentario aplicable.

ALCANCE DE LOS DATOS

Datos típicos procedentes de ensayos de desarrollo y producción inicial. No son especificaciones de liberación, valores límite ni garantías de resultado. Tampoco acreditan por sí solos las prestaciones de un producto suministrado por MOLTHIS VNZ; la aplicación debe validarse.