

Sistemas resellables

Referencia técnica · Película de tapa de 150 µm

Referencia para productos húmedos y grasos, carne fresca y cocida. La ficha declara aptitud para contacto directo con alimentos, sellado sobre PE y uso como tapa de envases preformados o termoformados.

PROPIEDADES · VALORES TÍPICOS

PROPIEDAD	VALOR TÍPICO	CONDICIONES	MÉTODO
Espesor de la película	150 ± 5 % µm	Solo película	No indicado
Adhesión al pelado	3 ± 2 N/25 mm	No indicadas	STM07 (método interno)
Permeabilidad al oxígeno (OTR)	< 1 cc/m²/24 h	Antes de perforar; 20 °C, 0 % HR	ASTM D1434
Permeabilidad al vapor de agua (WVTR)	4 g/m²/24 h	Antes de perforar; 38 °C, 90 % HR	ASTM E 96-66

HR: humedad relativa. Los valores de barrera se declaran para la película antes de la perforación; no describen por sí solos el comportamiento de un envase perforado o resellado.

CONSTRUCCIÓN REPRESENTADA EN LA FICHA

PET barrera de 12 µm; PET de 75 µm; adhesivo removible (AD REM); PE/EVOH/PE de 60 µm con indicaciones AF y AUV. El esquema también identifica la impresión. Los espesores de componentes se reproducen por separado, sin calcular por diferencia el espesor del adhesivo.

CARACTERÍSTICAS DECLARADAS

Alta transparencia, excelente soldabilidad y resistencia mecánica; apertura fácil mediante adhesivo resellable para usos repetidos; posibilidad de incorporar un precinto de primera apertura; alta barrera a gases, antivaho (AF) y anti-UV (AUV).

ALCANCE Y USO DE ESTA REFERENCIA

La ficha técnica no declara temperatura, presión o tiempo de sellado, número de ciclos de recierre, ni protocolo de validación del envase final. La compatibilidad explícita de esta referencia es PE; las opciones generales de la gama se presentan en la página siguiente.

Revisión técnica de referencia: 00, 15/07/2024. Para la eliminación tras el uso, consultar las disposiciones del país de destino. Datos declarados en documentación de referencia; no constituyen ensayos ni certificaciones propios de MOLTHIS VNZ.

Sistemas resellables

Aplicaciones y opciones de gama · Alcance comercial

UNA TAPA PARA ABRIR Y VOLVER A CERRAR

La documentación de gama presenta un sistema de tapa resellable patentado, suministrado en bobina y listo para el envasado industrial mediante termoformado o termosellado. Describe uso con distintos materiales, entre ellos PET, PE y OPP, y la posibilidad de trabajar en atmósfera modificada.

Estas indicaciones corresponden a la gama y requieren seleccionar y validar la configuración concreta. No amplían automáticamente a PET u OPP la compatibilidad sobre PE declarada para la referencia técnica de 150 µm.

APLICACIONES PRESENTADAS EN LA BROCHURE

Confitería; frutas y verduras; carne y embutidos; productos lácteos; frutos secos; ensaladas; productos de panadería; snacks; queso; hierbas aromáticas; tomates; espinacas.

OPCIONES SEGÚN EL PRODUCTO

Macroperforación o perforación láser; precinto de primera apertura; personalización de gráficos, formato, tamaño y apertura. La selección depende del alimento, el envase y la línea de envasado.

BENEFICIOS COMERCIALES DECLARADOS

Apertura y uso sencillos; posibilidad de evitar un envase adicional y la tapa rígida, junto con su logística; atractivo visual y comercial. La brochure también describe reducción de residuos plásticos y de CO2 en producción y transporte, sin aportar en estos documentos un estudio cuantitativo de ciclo de vida.

La brochure declara más de 20 recierres y una reducción del desperdicio alimentario de aproximadamente el 8 %. No aporta protocolo, alimento, condiciones de ensayo ni base de cálculo. Estas cifras se conservan como afirmaciones comerciales de la gama: no son valores verificados ni garantías de la referencia de 150 µm o de cualquier aplicación.

También declara uso en cualquier máquina de termoformado o termosellado sin modificaciones. Debe confirmarse para la máquina, el material, el formato y los parámetros de cada instalación; no se atribuye compatibilidad universal a la referencia técnica.

VALIDACIÓN PARA TU ENVASE

Confirmar soporte de sellado, barrera y perforaciones, facilidad de apertura, comportamiento del recierre, conservación y documentación de contacto alimentario. La ficha técnica y la brochure describen niveles diferentes de información y deben leerse conjuntamente.