

Produktbeschreibung - pretex[®] food

Beschreibung

pretex[®] food ist ein imprägniertes, beidseitig veredeltes Spezialpapier, das nassfest, dauerhaft und strapazierfähig ist.

Bei der Herstellung werden ausschließlich Rohstoffe verwendet, die keine Reaktion mit Lebensmittel zeigen. Das Papier ist für den direkten Kontakt mit Lebensmittel zugelassen. Auf Anforderung steht ein ISEGA-Zertifikat zur Verfügung.

Typische Anwendungen

pretex[®] food wird dort eingesetzt, wo Papiere in direkten Kontakt mit trocknen, feuchten und/oder fetthaltige mit Lebensmitteln kommen können.

Pflicht-Kennzeichnungen nach der Lebensmittelverordnung

- Lebensmittellogistik und Lagerung
- Lebensmittelverpackung
- Papier zum Lernen und Spielen für Kleinkinder

Hinweise zum Bedrucken

Beachten Sie, dass nicht jede Druckfarbe und nicht jeder Art von Drucker für den direkten Kontakt mit Lebensmittel geeignet ist. Informationen erhalten Sie bei den Drucker- und Farbenherstellern.

Das optimale Klima bei der Verarbeitung ist eine relative Umgebungsfeuchte von 50 – 55 % bei einer Raumtemperatur von 20 °C.

Nach einem Transport aus einer anderen klimatischen Umgebung sollte das Papier sich ca. 24 Stunden den Umgebungsbedingungen des Geräteraums (Büro) anpassen. Dann werden die optimalen Druckeigenschaften erreicht.

Das Papier kann mit der Druckereinstellung Normalpapier bedruckt werden.

Alle Angaben sind Richtwerte. Vor dem Einsatz der Druckmedien überprüfen Sie bitte die Eignung für die von Ihnen vorgesehene Anwendung. Wir übernehmen keine Haftung für Fehler die sich aus technischen Änderungen bei Druckern, Tonern oder Tinten ergeben. Änderungen des Produktdesigns in Folge technischer Änderungen und/oder Weiterentwicklungen des Produkts erfolgen ohne vorherige Ankündigung. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung von Eigenschaften kann aus unseren Angaben nicht abgeleitet werden. Stand August 2017 ** © www.creativ-papier.de

Umweltinformationen

Bei der Herstellung des Papiers werden keine umweltschädigenden Stoffe, wie organische Lösungsmittel, PVC, Formaldehyd oder ODC-Verbindungen eingesetzt. Bei Deponierung oder thermischer Verwertung entstehen keine umweltschädigenden Spaltprodukte.

Die Herstellung erfolgt ohne die Verwendung von optischen Aufhellern.

Lieferformen

DIN A4 - 120 g/m² weiß, DIN A3 – 120 g/m² weiß

Technische Daten

pretex[®] food ist alterungsbeständig nach DIN 9706 und hat darüber hinaus hohe UV-Beständigkeit.

Über längere Zeit temperaturfest bis 100 °C. Kurzzeitige Temperaturerhöhung auf 180 °C beeinträchtigen die Eigenschaften nicht. Höhere Temperaturen können zur Verfärbung der Oberfläche führen.

Weitere technische Daten auf der Rückseite.

Vorteile

- Weitgehend nassfestes Papier für Außen- und Innenanwendungen
- Geeignet für den direkten Kontakt mit trocknen, feuchten und fettenden Lebensmittel (ISEGA-Zertifikat)
- Gegen viele Chemikalien resistent
- Alterungsbeständig und lichtecht
- Robustes und strapazierfähiges Papier mit guter mechanischer Stabilität
- Über längere Zeit temperaturbeständig bis 100 °C

| Technische Daten | | | | |
|--|-------|-----------------------|-------------------|-------------------|
| pretex® food imprägniertes Spezialpapier, beidseitig gestrichen | | | | |
| Größe | | Prüfvorschrift | Einheit | Mittelwert |
| Flächenbezogene Masse | | DIN EN ISO 536 | g/m ² | 120 |
| Dicke | | DIN EN ISO 534 | µm | 111 |
| Rohdichte | | DIN EN ISO 534 | g/cm ³ | 1,08 |
| Bruchwiderstand | längs | DIN EN ISO 1924-2 | N/15 mm | 134 |
| | quer | | | 76 |
| Bruchdehnung | längs | DIN EN ISO 1924-2 | % | 3,2 |
| | quer | | | 7,2 |
| Naßbruchwiderstand | längs | DIN ISO 3781 | N/15 mm | 29 |
| | quer | | | 15 |
| Durchreißwiderstand | längs | DIN EN 21 974 | mN | 1.000 |
| | quer | | | 1.100 |
| Glätte | | DIN 53 107 | sec | 210 |
| Glätte Unterseite | | DIN 53 107 | sec | 200 |
| Weißer | | DIN 53 145, T.1 | % | 88 |
| Opazität | | DIN 53 146 | % | 90 |
| Diese Angaben sind Richtwerte und nicht als verbindliche Produktspezifikation zu verstehen. Stand August 2017 | | | | |