



INNOVATIEVE FOLIE ZAKKEN VOOR KRATTEN SPECIAAL VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

Innovatieve LDPE-foliezak met K-R80-dichting.

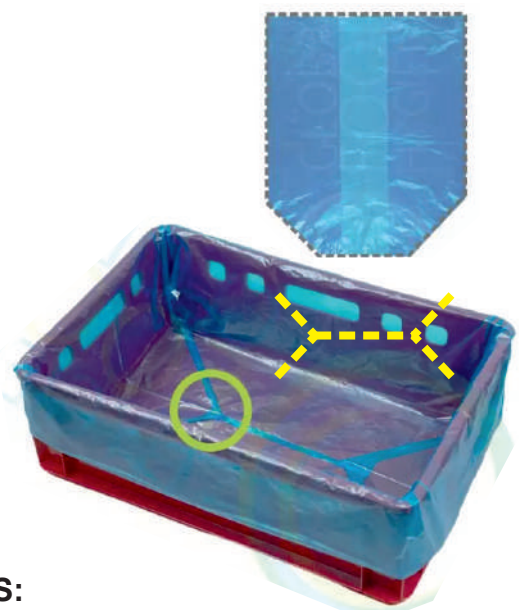
De zakken worden geproduceerd onder uiterst strikte hygiënische omstandigheden op de productielocatie. Het productieproces van de zakken is uitgebreid en omvat elke fase, van foliebereiding tot snijden en verpakken, zonder dat er mensenhanden aan te pas komen.

Voedselveiligheid is gegarandeerd! K-R80 plastic zakken voldoen aan de hoge normen van de vlees, vis en groente/fruit sector.

Het belangrijkste element is de K-vormige afdichting (K-R80), daardoor kan de zak eenvoudig aangepast worden aan containers van verschillende vormen zoals R2, E3 containers, kratten & dozen.

VOORDELEN VAN EEN FOLIEZAK MET ENVELOPSEAL:

- Deze speciale lasmethode, waarbij overtollige fragmenten worden verwijderd, elimineert het risico dat ongewenste elementen in de zakken achterblijven.
- Deze snijtechniek kan tot 12% folie besparen.
- De gebruikte envelopseal vermindert het risico op microscheurtjes in de zak door de druk van de goederen gelijkmatig te verdelen.
- Hun unieke eigenschappen maken deze zakken ideaal voor het invriezen, verpakken en transporteren, waardoor de bescherming en houdbaarheid van voedingsproducten wordt gegarandeerd.



SPECIFICATIES:

- Materiaal: hoogste kwaliteit LDPE-folie (polyethyleen)
100% recycleerbaar
- Dikte: van 8µm tot 100 µm
* voor invriezen minimum 40µm
- Afmetingen: 60*60cm, 60*65cm, 60*70cm, 60*75cm
- Varianten, verpakking en gewicht:
A00500: **25µm** - Blauw - 60*60*20cm
A00501: **40µm** - Blauw - 60*60*20cm
- Kleur: Blauw *wit, geel, rood en groen op aanvraag



Verpakking - kwantiteit

50 stuks/ polybag

Master box: 14x50st = 700st - voor 20,25,30µm

10x50st = 700st - voor 40 en 45µm

NORMEN & CERTIFICATEN:

PBM (EU) 2016/425 // goedgekeurd voor contact met voedsel // 89/686/EEC // CE goedgekeurd Categorie I
EN 13688: 2013-12 // PZH-certificaat Gezondheidskwaliteit