



Calle 8N # 4-61, Zona Industrial,
Cúcuta, Norte de Santander, Colombia.
Telfs.: +57 - 7 - 578.03.98 / 579.24.73 / 579.24.69
Fax: +57 - 7 - 578.19.47
E-mail: info@tecno-pack.com
Website: www.tecno-pack.com
N.I.T. 807001207-1

TecnoFan

Especificaciones Técnicas	Unidad	Cifras
Calibre	Micras	40 - 90
Temp. de uso	Grados °C	-40° a 150°
Temp. de almacenaje (24 meses)	Grados °C	0° - 28°
Resistencia a la Tracción	N/mm ²	90 - 100
Elongación	%	10 - 12
% de recogimiento	%	50 - 55
Coefficiente de Fricción	EE/II	0.22 - 0.25
Fuerza de sellado	grf/in	-----
Transparencia	%	89
Brillo	%	95
Opacidad	%	4.9

Transmisión de O₂ (cc/m²/24hrs a 23°C, 1atm) 2,800 - 4,900

Transmisión de CO₂ (cc/m²/24hrs a 23°C, 1atm) 10,900 - 12,900

Transmisión Vapor H₂O (gms/2.5m²/24hrs a 23°C 100%RH) 0.20 - 0.25

Características Generales

- Gran poder de Retracción.
- No produce gases nocivos ni malos olores.
- Apto para empacar aves beneficiadas o faenadas frescas y congeladas.
- Soldadura mas limpia a menor temperatura.
- Mantiene el alto nivel sanitario del producto.
- Alta transparencia y brillo lo que permite una clara visualización del producto.
- Elaborado con materias primas de primera calidad.
- Excelente resistencia química a ácidos y grasas.
- Muy baja permeabilidad al Vapor de Agua.
- Para ser empacado Manual y Automaticamente.
- Alta barrera en su estructura, a prueba de fugas.
- Resistencia a los maltratos por distribución.
- Almacenar según lo exigido por la ley.

Elaboramos Empaques Flexibles, Termoencogibles y Al Vacío para Pollo y sus Despresados, Gallina, Pavo, Conejo, Carne de Res y Cerdo, Embutidos, Pescados, Mariscos y Huevo.