



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

## TecnoWrap

Especificaciones Técnicas	Unidad	Cifras
Calibre	Micras	15 - 20
Temp. de uso	Grados °C	-40° a 150°
Temp. de almacenaje (24 meses)	Grados °C	0° - 28°
Resistencia a la Tracción	N/mm <sup>2</sup>	90 - 100
Elongación	%	80 - 90
% de recogimiento	%	20 - 25
Coefficiente de Fricción	EE/II	0.35 - 0.45
Fuerza de sellado	grf/in	2100
Transparencia	%	89
Brillo	%	95
Opacidad	%	4.9

**Transmisión de O<sub>2</sub>** (cc/m<sup>2</sup>/24hrs a 23°C, 1atm) 3,800 - 5,900

**Transmisión de CO<sub>2</sub>** (cc/m<sup>2</sup>/24hrs a 23°C, 1atm) 13,900 - 17,900

**Transmisión Vapor H<sub>2</sub>O** (gms/2.5m<sup>2</sup>/24hrs a 23°C 100%RH) 0.40 - 0.45

## Características Generales

- Gran poder de Estiramiento y Retracción.
- No produce gases nocivos ni malos olores.
- Apto para envolver 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.
- Mejora la presentación final de los productos.
- 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.