

- Polivalente (varias funciones).
- Pre-perforado para una retracción optimizada y un uso simplificado en las máquinas.
- Alta fuerza de cohesión.
- Excelentes propiedades ópticas.

### APLICACIONES

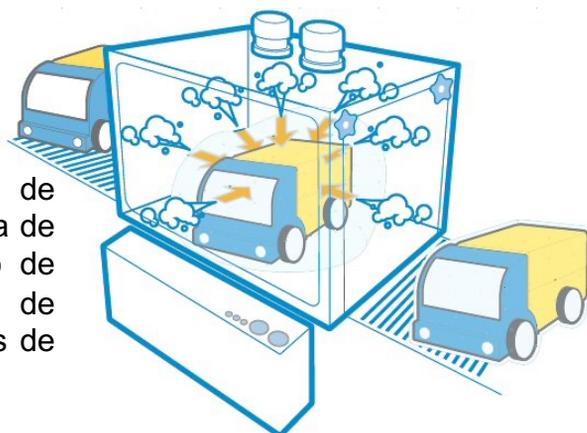
➔ El Bolphane BE es un film Standard polivalente semi-tubo para una gran variedad de aplicaciones.



➔ Con su alta fuerza de cohesión, el BE es el film adecuado para multiempaques/promociones.

### PRE-PERFORACIÓN

➔ La pre-perforación optimizada de Bolphane BE permite que el aire salga de forma controlada durante el proceso de retracción y simplifica el manejo de film: no se usan más los perforadores de la máquina.



### DATOS TÉCNICOS

| CARACTERÍSTICAS   | BE 13 | BE 15 | BE 19 | BE 25 |
|---|-------|-------|-------|-------|
| Brillo (ángulo 85°) en %  | 118   |       |       |       |
| Opacidad (%)  | 2,5   |       |       | 3     |
| Retracción (%) a 93°C   | 20    |       |       |       |
| Retracción (%) a 120°C  | 50    |       |       |       |
| Resistencia del sello a 160°C                                       | 20    | 25    | 35    | 40    |
| (n/30 mm) a 190°C   | 50    | 60    | 70    | 85    |
| Permeabilidad al vapor de agua (g/m <sup>2</sup> /24h a 35°C 95%HR) | 16    | 14    | 11    | 8     |
| Permeabilidad al Oxígeno (cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> 24h bar)  | 8500  | 7000  | 5500  | 4000  |
| Metraje de bobina (m)   | 1550  | 1335  | 1070  | 800   |
| Diámetro interno (mm)   | 76,2  |       |       |       |
| Diámetro externo (mm)   | 245   |       |       |       |

### PRESENTACIÓN

El Bolphane BE solo existe en hoja doble y pre-perforado, en medidas de 6" en adelante.

### RECICLAJE

Bolphane® BE es totalmente reciclable en el flujo de residuos LDPE según (código SPI 04).



### CONTACTO CON ALIMENTOS

Bolphane ® BE cumple con Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) la regulación 21 CFR 177.1520 polímero-olefina, que permite el uso de artículos que entran en contacto los alimentos, con excepción de los artículos utilizados para el embalaje o la celebración de los alimentos durante la cocción.