



MARKENetiketten Primarigo® Freeze TD

Qualität / Material

Beschreibung	Schutzbeschichtetes Thermopapier mit hoher Druckempfindlichkeit für den schnellen Daten- und Barcode-Druck. Durch die Feuchtigkeitsbeständigkeit ideal geeignet für Einzelhandel und Logistikanwendungen. Thermo Top-Etiketten eignen sich zum direkten Kennzeichnen von Lebensmitteln.
Dicke	76 µm ISO 534
Flächengewicht	73g/m² ISO 536
Verhalten auf Zug, längs	4.1 kN/m ISO 1924/1
Verhalten auf Zug, quer	2.3 kN/m ISO 1924/1
Helligkeit	91% ISO 2470/2 min.
Glätte	450 Bekk sec. ISO 5627 min.
Farbdichte	1.20 min.
Farbe des Druckbildes	Schwarz
Druckverfahren	Lösemittelbasierter Flexodruck, wasserbasierter ist zu prüfen (Beständigkeit der Druckfarbe gegen Feuchtigkeit und Wasser), Buch-, Offset- und Siebdruck, UV-Lackierung. Direkter Thermodruck.
Lagerung	Bei gleichbleibender Temperatur von 20°C und einer relativen Feuchte von 50% dunkel lagern. Feuchtigkeit und Hitze vermeiden!
Haltbarkeit	Die Haftverbunde haben eine Garantie von zwei Jahren bei Lagerung unter den obengenannten Bedingungen.
Besonderheiten	Das Material ist komplett frei von Phenol, somit auch frei von Bisphenol-A (BPA) und Bisphenol-S (BPS).

Klebstoff

Beschreibung	Der stark permanent haftende Tiefkühlkleber MP 96 bietet eine sehr gute Haftung auf apolaren Oberflächen.
Einsatz	Speziell für Anwendungen, wo sehr gute Haftung bei tiefen Temperaturen verlangt wird. Bleibt bei tiefen Temperaturen klebrig.
Anfangshaftung min.	5 N FTM 9
Kohäsion min.	0.5 h FTM 8
Berührungsklebkraft min.	5 N modified FTM 9
Etikettiertemperatur min.	-20°C
Einsatztemperatur	-40°C bis +60°C
Einschränkungen	Begrenzte Wärmebeständigkeit. Nicht an Orten verwenden, wo die Temperatur wesentlich über der normalen Zimmertemperatur liegt. Nicht geeignet für das Etikettieren gewölbter Oberflächen. Begrenzte Haftung auf feuchten Oberflächen.
Freigaben	Das Forschungszentrum ISEGA hat die Kleberzulassung für direkten Kontakt mit trockenen und feuchten, als auch fettenden Lebensmitteln gegeben, die einen Reduktionsfaktor von mind. 3, bezogen auf die EC-Richtlinien 85/572/EEC haben.
Haltbarkeit	Bei +20°C und 50% relativer Feuchte 1 Jahr ab Herstellungsdatum.

Eigenschaften



Kurzzeit-anwendung



feuchtigkeitsbeständig



lebensmittelgeeignet



tiefkühlgeeignet



Ihr Kontakt zu Mediaform

Mediaform Informationssysteme GmbH
 Postfach 1347 · 21453 Reinbek · Deutschland
 Telefon: +49 40 - 72 73 60 0
 E-Mail: info@mediaform.de
 www.mediaform.de

Hinweis: Unsere Angaben basieren auf dem neuesten Stand unserer Erkenntnisse und Erfahrungen. Da unsere Produkte in Umgebungen eingesetzt werden, auf die wir keinen Einfluss haben, übernehmen wir für Schäden, die durch ihre Verwendung entstehen, keinerlei Haftung.

Die Nutzer unserer Produkte tragen die alleinige Verantwortung dafür, dass die Produkte für den Verwendungszweck geeignet sind, und haben diese Eignung nach eigenem Ermessen geprüft. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

