

Technische Produktinformation

Thermo-Eco Papier, weiß, matt, unbeschichtet, permanent klebend

Materialcode: MR-E

Stand: Jan-26

Obermaterial

Weißes, holzfreies, unbeschichtetes Thermopapier, zertifiziert nach FSC® Mix Credit

Eigenschaft	Wert	Einheit	Norm
Flächengewicht	ca. 68	g/m ²	ISO 536
Dicke	ca. 77	µm	ISO 534

Klebstoff

Permanenter Haftkleber auf Acrylatbasis

Eigenschaft	Wert
Anfangsklebkraft	sehr stark

Träger

Braunes, satiniertes Glassinepapier

Eigenschaft	Wert	Einheit	Norm
Flächengewicht	ca. 53	g/m ²	ISO 536
Dicke	ca. 46	µm	ISO 534

Haftverbund

Eigenschaft	Wert	Einheit	Norm
Flächengewicht	ca. 137	g/m ²	ISO 536
Dicke	ca. 133	µm	ISO 534
Minimale Verklebetemperatur	5	°C	
Anwendungstemperatur	-20 bis 80	°C	

Die vorliegenden Informationen beschreiben das Produkt in seinen wesentlichen technischen Merkmalen. Sie dienen der allgemeinen Orientierung und stellen keine Garantie oder Zusicherung bestimmter Eigenschaften dar. Die Eignung des Materials für den jeweiligen Einsatzzweck ist vom Anwender eigenverantwortlich zu prüfen. Labelident übernimmt keine Haftung über die gesetzlich geregelten oder in den allgemeinen Verkaufsbedingungen genannten Verpflichtungen hinaus. Technische Änderungen im Rahmen der Produktweiterentwicklung bleiben vorbehalten. Labelident ist nicht der Hersteller des beschriebenen Rohmaterials.

Technische Produktinformation



Thermo-Eco Papier, weiß, matt, unbeschichtet, permanent klebend

Materialcode: MR-E

Stand: Jan-26

Lagerfähigkeit

Das Material sollte bei einer Temperatur von 20 - 25 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 - 50 % trocken, lichtgeschützt und in der Originalverpackung gelagert werden. Feuchtigkeit, Hitze und direkte Sonneneinstrahlung sind zu vermeiden. Bei sachgerechter Lagerung beträgt die Haltbarkeit 2 Jahre ab Herstellungsdatum.

Konformitäten

Dieses Thermodirektmaterial wurde für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln entwickelt, die vor dem Verzehr geschält, enthäutet oder gewaschen werden. Zudem ist das Obermaterial BPA-frei.

Der Klebstoff ist für den Kontakt mit trockenen, feuchten und fettigen Lebensmitteln geeignet, die einen Reduktionsfaktor von 3 oder höher in dieser Konstruktion aufweisen.

Die vorliegenden Informationen beschreiben das Produkt in seinen wesentlichen technischen Merkmalen. Sie dienen der allgemeinen Orientierung und stellen keine Garantie oder Zusicherung bestimmter Eigenschaften dar. Die Eignung des Materials für den jeweiligen Einsatzzweck ist vom Anwender eigenverantwortlich zu prüfen. Labelident übernimmt keine Haftung über die gesetzlich geregelten oder in den allgemeinen Verkaufsbedingungen genannten Verpflichtungen hinaus. Technische Änderungen im Rahmen der Produktweiterentwicklung bleiben vorbehalten. Labelident ist nicht der Hersteller des beschriebenen Rohmaterials.