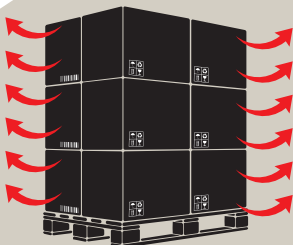
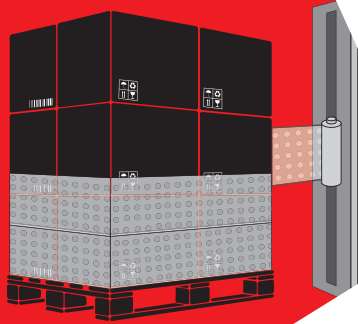


MACROAUTO PC/5



PACKAGING MATERIALS INDUSTRY



MACROPERFORATED STRETCH FILMS FOR WRAPPING MACHINES FILM ESTENSIBILI MACROFORATI PER MACCHINE AVVOLGITRICI

Precut and reinforced stretch film for semiautomatic or automatic wrapping machines, with medium and high pre-stretch systems. During the pre-stretching phase, when wrapping the film around the pallets, the precuts open allowing a perfect airflow. The film is not perforated on the ends, this gives the load a better adherence to the pallet, it allows to close the top and its final welding. This film is very strong. It's perfect for wrapping and stabilizing very heavy loads thanks also to its high stretching memory and tearing resistance. The film can be manufactured with different features according to the particular end use.

Film estensibile pretagliato rinforzato da utilizzare su macchine avvolgitrici semiautomatiche o automatiche con medi e alti sistemi di prestiro. Il film è dotato di pretagli che, in seguito al processo di prestiro durante l'avvolgimento del pallet, si aprono formando ampie forature che permettono un'ottima traspirazione. Il film non è forato alle estremità per migliorare l'adesione del carico al pallet di base, la chiusura del top e la saldatura finale. Molto resistente, questo film è adatto per pallettizzare e stabilizzare carichi pesanti anche grazie alla sua elevata memoria elastica e resistenza allo strappo. Il film può essere prodotto con caratteristiche differenti a seconda delle particolari esigenze di applicazione.

Ideal for:

- products that are wrapped hot, like: beer, sparkling wine, fruit juices, beverages, canned fruit, pickles, baked products
- maintaining maximum freshness for flour, fruit and vegetables, cheese, eggs, ice creams
- a faster and more uniform chilling process of yogurt, meat, fish and shell-fish
- a faster drying process of fodder, forage, cereals, paper.

It solves the problem for:

- inside condensation
- dampness that might damage the cartons
- rust on tops and corks
- air flow
- mould
- post-sterilization and post-packing treatment
- fast freezing
- development of bacteria
- drying

Ideale per:

- prodotti pallettizzati caldi come: birra, vino spumante, succhi di frutta, bibite, conserve in scatola, sottaceti, dolci da forno
- mantenere la massima freschezza su farina, frutta e verdura, formaggi, uova, gelati
- una più rapida ed uniforme refrigerazione di yogurt, carne, pesce e molluschi
- una più rapida essiccazione di mangimi, foraggio, cereali, carta

Risolve il problema di:

- condensa interna
- danni per umidità agli imballi in cartone
- ruggine sui tappi e coperchi
- traspirazione
- sviluppo di muffe
- rapido refrigeramento
- trattamento/sterilizzazione post imballo
- rapido congelamento
- sviluppo di batteri
- essiccamento

TECHNICAL FEATURES CARATTERISTICHE TECNICHE			% tolerance tolleranza
No. of reinforcements	N° rinforzi	6	-
No. of lanes	N° corsie	5+2	
No. of holes per lane	N° file di fori per corsia	1	
Internal core diameter	Ø interno del tubo	76 mm	
Weight per roll	Peso del rotolo	kg 14	3
Film width	Larghezza della foglia	465 mm	5
Tensile stress at break	Carico di rottura	39 kg	5
Prestretch till	Prestiro raggiungibile	290%	-
Weight per meter	Peso al metro	15 gr	5
Roll length	Lunghezza bobina	850 mt	2
Roll external diameter	Ø esterno bobina	290 mm	5
Material	Materiale	Polyethylene Polietilene (LLDPE)	

REINFORCED MACROPERFORATED STRETCH FILM - MAIN PHYSICAL PROPERTIES STRETCH MACROFORATO RINFORZATO - PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICHE

Aspect	Aspetto	polyethylene film in rolls with cardboard cores film polietilene avvolto in bobine su anime di cartone
Melting point	Punto di fusione	115° - 125 °C
Brittleness temperature	Temperatura di infragilimento	< 70 °C
Density	Peso specifico	0,92 - 0,93
Fire point	Punto di infiammabilità	> 400 °C

PACKAGING SPECIFICATIONS · SPECIFICHE D'IMBALLAGGIO

Pallet dimensions mm.	Dimensione pallet mm.	800 x 1200 x h. 1200	800 x 1200 x h. 1720	800 x 1200 x h. 2240
Rolls per box	Rotoli per scatola	24	36	48
Net weight (ab.)	Peso netto kg. (ca.)	336	504	672

