

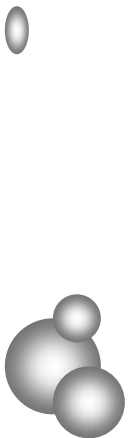


Anti-Vaho Packaging



Films

ANTI-VAHO



El Anti-vaho previene la formación de vaho (H₂O) dentro de la bolsa una vez sellada, consiguiendo una atractiva visibilidad del producto en la estantería.

La palabra vaho se utiliza para describir la condensación de vapor en la superficie del film en forma de gotas de agua. Estas gotas de agua se forman debido a la humedad relativa, la temperatura y la tensión del film en el interior de la bolsa.

La formación de dichas gotas de agua afecta a la transmisión de luz, dándole al film un aspecto opaco (vaho).

Para contrarrestar este efecto, Q4 modifica la tensión del film de forma que las gotas de agua forman una fina película transparente, eliminando el efecto del vaho.

Q4 fabrica una amplia gama de films de antivaho para productos de cualquier tasa de respiración: alta, media o baja.

Los controles por ordenador On-line aseguran el mantenimiento de los niveles óptimos de antivaho a lo largo de todo el proceso de producción, garantizando la eficacia del film.



OPP sin Anti-vaho (arriba) y con Anti-vaho(abajo).



* El Antivaho Q4 cumple con toda la normativa de envase de alimentos.



Foto: ilustra material OPP con Anti-vaho (arriba) y sin Anti-vaho(abajo).



Equipo para el control de aplicación de anti-vaho

