

BIOBAKER

Papel diseñado para estar en contacto con alimentos horneados

El papel que producimos en nuestra planta integrada proviene **100 % fibra larga virgen**. Esta fibra tan especial le otorga una **gran resistencia**, y por eso la denominación KRAFT. Además, destaca un **brillo** muy cuidado y característico, producido gracias a la **última tecnología** en máquinas de producción de papel MG (Machine-Glazed).



Principales Ventajas

RESISTENCIA

Esta gama de papel está diseñada de forma específica para soportar altas temperaturas y manteniendo la resistencia mecánicas, tanto al rasgado como a la tracción.

APTO CONTACTO ALIMENTACION

Toda nuestra gama de papeles está certificada para estar en contacto con todo tipo de alimentos. Disponemos de las certificaciones Bfr y FDA según norma correspondiente, hasta los 200º C

PH y TEMPERATURA

Exhaustivo control del pH que evita daños por corrosión incluso sometido a altas temperaturas.

Características Típicas

GRAMAJE	ISO-536	g/m ²	40	45	50	60	70	80	90	100	120
HUMEDAD	ISO-287	%	5,5	6,0	6,0	7,0	7,0	7,0	7,5	7,5	7,0
PH	ISO-6588	nº	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5
I. TRACCION	SM	ISO-1924	N.m/g	90	95	95	100	100	100	100	100
	ST	ISO-1924	N.m/g	50	50	50	50	50	50	45	40
ESTALLIDO	ISO-2758	kPa	155	190	210	275	325	380	435	480	560
I. ESTALLIDO	ISO-2758	kPa.m ² /g	3,9	4,2	4,2	4,6	4,6	4,8	4,8	4,8	4,7
COBB-60	ISO-535	g/m ²	26	27	27	28	28	29	29	29	29
ALARGAMIENTO	SM	ISO-1924	%	1,8	2,0	2,2	2,3	2,3	2,5	3,0	3,1
	ST	ISO-1924	%	3,8	4,3	4,6	5,0	5,0	4,7	5,2	5,2

Atmósfera controlada según ISO 554-1976 (50% h.r., 23°C)
 Gramaje nominal +/- 4%
 Humedad +2
 Valores típicos - No es un documento contractual

Opciones de acabado

