3. Sacos Stand Up

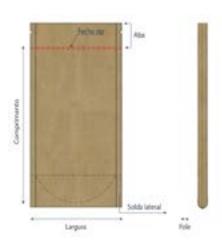
3.5 Stand Up Fecho Zip estilo doypack - Papel Kraft







Material: PAPEL (35 μ m) / PE (80 μ m) / ALU (7 μ m) Espessura: 122 μ m (± 5%)



Nota: As medidas LxC (mm) são tiradas com base na largura e comprimento do saco. Poderá verificar-se uma tolerância nas medidas de \pm 3 mm.

- Saco Stand Up, estilo doypack com fecho zip hermético, em papel kraft.
- Adequado para o setor alimentar, etc.
- Uma embalagem cuidada para um impacto visual assegurado.
- Possibilidade de selagem a quente no topo.
- Possibilidade de **fabrico personalizado** e respetiva **impressão**.

Pode ser utilizado em diversas áreas:

- Alimentares / não Alimentares;
- Uso Doméstico / Industrial;
- Alimentares para Animais;
- Higiene e Beleza / Farmacêutico;
- Produtos em Pó / Granulados.

MATERIAL						
PAP - Papel / PE - Polietileno / ALU - Alumínio						
Adequado para alimentos						
Temperatura de soldagem	a de soldagem 165 °C					
Alongamento na rotura (%)	TD	102				
7 Horiganiento na rotara (70)	MD	110				
Resistência à tração (N/15 mm)	TD	85				
,	MD	57				
Resistência do fecho (N/15 mm)	TD	60				
Resistencia do recito (W 15 mm)	MD	65				
Transmissão de oxigénio (25°C, 50% humidade relativa)	4 cm ³ / (m ² / 24h x 0.1MPa)					
Transmissão de vapor de água (25°C, 50% humidade relativa)	0,5 g / m ² / 24h					

CONSERVAÇÃO					
Temperatura	16-25°C				
Humidade	35-55%				

REFERÊNCIA	١ .	L x CA (mm)			ba (mm)	Fole de fundo (2x*) (mm)	Solda lateral (mm)	Capacidade (ml)		
DP 085 x 125 F	PL	85	x	125	20	25	5	100		
DP 110 x 160 F	PL	110	х	160	25	32	5	250		
DP 130 x 190 F	PL	130	х	190	35	35	5	500		
DP 160 x 230 F	PL	160	х	230	40	40	5	750		
DP 180 x 225 F	PL	180	х	225	35	45	5	1000		
DP 180 x 255 F	PL	180		255	35	45	5	1000		
	Quantidade mínima: caixas de 200 unidades									

O formato **Stand Up** é o ideal a nível de logística, pois o seu armazenamentoe exposição são optimizados no que dizr espeito àá read e ocupação.

Tem comoo bjetivo principal, ab arreira contra a troca de gases, que visa preservara sp ropriedades de

sabor, garantindo maiort empo de validade.

NOTA: Condições de teste: 25°C, 50%