

Tinta para queso EU

Tinta alimentaria para marcar queso, ha desarrollada de conformidad a las directrices actuales de la UE para alimentos.

Propiedades:

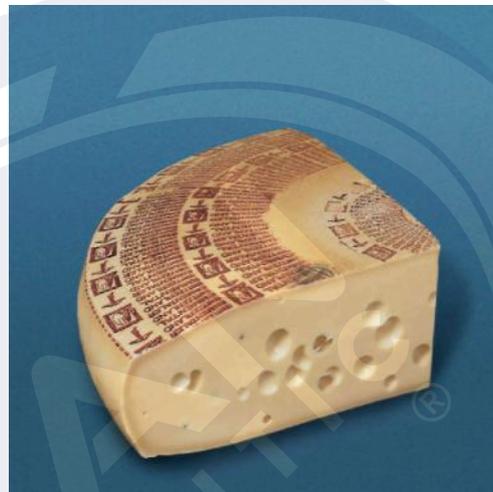
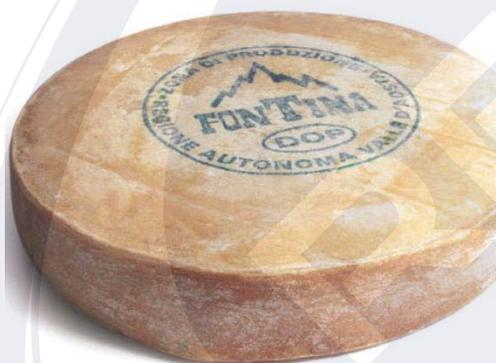
Contiene sólo colorantes listados en la directriz 94/36/CE de la UE. Todas las demás sustancias contenidas están igualmente listadas en EINECS y autorizadas para alimentos.

Aplicaciones:

Produce impresiones de color intenso y se seca con rapidez, de modo que las impresiones con sello se adhieren de inmediato. Tras el marcaje, el queso se puede envasar relativamente rápido sin que se emborronen las marcas.

Tiempo de secado:

~1–2min (queso)



Viscosidad:

poco viscosa, ~12seg. (recipiente Ford 4mm)

Material del sello:

Goma, metal o fotopolímeros especiales

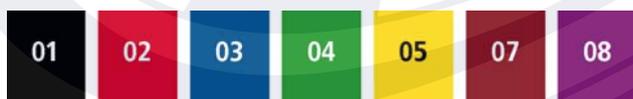
Portatintas:

Se recomiendan tampones de fieltro, Coloris o Soli. En ocasiones, también se podrían usar rodillos de fieltro o de espuma.

Diluyente/Limpiador: Diluyente 460

Tamaños de envases disponibles:

50ml/g · 250ml/g · 1000ml/g



transparente