

Film in bolla a 11 strati

Messo a punto da Reifenhäuser per applicazioni barriera negli imballaggi alimentari.

28 agosto 2015 05:10

Reifenhäuser Blown Film ha messo a punto una linea di estrusione Evolution per film in bolla con undici strati per applicazioni nell'imballaggio alimentare, dove è in forte crescita la domanda di strutture barriera. L'utilizzo di film multistrato con elevato numero di layer consente di eliminare le fasi di laminazione, con risparmio di tempo e costi.

“Abbiamo sviluppato un design della vite per gestire facilmente quasi ogni tipo di poliolefine e qualsiasi materiale barriera senza dover apportare modifiche alla linea. - spiega Ralf Wiechmann, Product Manager Blown Film in Reifenhäuser -. In questo modo si semplifica l'operazione di cambio produzione: basta spurgare la linea, impostare una nuova ricetta e guardare il differente film barriera giungere all'avvolgitore. E' così possibile produrre in modo conveniente anche piccoli lotti di film”.

Un'altra particolarità della linea Reifenhäuser è la produzione con struttura ad alta barriera asimmetrica, che previene l'effetto curling, senza passaggio in vasca. L'avvolgimento è affidato al traino Ultra Flat che garantisce qualità del prodotto e velocità del processo.

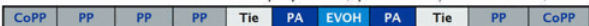
In tema di risparmio energetico, è possibile configurare l'impianto in modo modulare, ad esempio installando motori elettrici e riduttori ad alta efficienza, oppure potenziando l'isolamento die cilindri e delle fasce riscaldanti.

Il controllo dell'impianto è affidato ad un'unità con touch-screen da 24' con il quale è possibile regolare e visualizzare i principali parametri del processo.

Lidding film with high barrier properties and high gloss



Structure for retortables with barrier properties (optimized layer thicknesses)



Thermoforming film for cheese packaging (thinner tie layers)

