

barr)icote WRAP WG

Eingeschlagen oder geklebt – alles bleibt wo es hingehört

Ob eingeschlagen oder geklebt, das Spezialpapier **barricote WRAP WG*** ist das ideale Einschlagpapier für den Lebensmittelbereich. Die zuverlässige Barriere gegen Wasserdampf und gegen Fett / Öl wird durch den sehr guten Release-Effekt ergänzt. Zu einem besonders hohen Anteil aus nachwachsenden Rohstoffen bestehend, schützt **barricote WRAP WG** sowohl trockene als auch fettige Lebensmittel. Sicher und nachhaltig.

WRAP WG

Merkmale:

- > Kombinierte Barriere gegen
 - Wasserdampf
 - Fett/Öl (KIT Level 12)
- > Ausgezeichneter Frischhalte-Effekt
- > Heißleim-verklebbar (hot melt)
- > Besonders hoher Anteil nachwachsender Rohstoffe
- > Ausgezeichneter Release-Effekt
- > Zertifizierte Meerwasserersetzbarkeit
- > Papierprodukt aus Frischfasern
- > 100 % frei von
 - Kunststofffolien, extrudierten Filmen oder Laminaten
 - Fluorocarbonen (PFAS und PFOS)
 - chlorierten Kohlenwasserstoffen (PVDC)
 - optischen Aufhellern (OBA)
- > Hoher Anteil biologisch abbaubarer Inhaltsstoffe
- > Im Altpapierkreislauf rezyklierbar
- > Rückseite Offset- und Flexo-bedruckbar
- > FSC® / PEFC zertifiziert

Anwendungen:

- > Einschlagpapiere für trockene und fettige Lebensmittel



barricote WRAP WG

Sorte	Flächengewicht	Dicke	Wasseraufnahme (Cobb ₃₀₀ EN ISO 535)	Wasserdampf-Durchlässigkeit		Fettbeständigkeit		Heißsiegfähigkeit (1 Sek., 150 °C, 500 kPa)
				(DIN 53122-1, 23 °C / 85 % r. F.)	(DIN 53122-1, 38 °C / 90 % r. F.)	Terpentin (nach T454)	Palmkernfett (DIN 53116, Lev. 1, V. II)	
WRAP WG	44 g/m ²	53 µm	2 g/m ²	80 g/(m ² *d)	160 g/(m ² *d)	> 1800 s	A < 10 B = 0	-

* W – Wasserdampf-Barriere, G – Fett- und Öl-Barriere