Tinta para queso EU

COLORIS®

Esta tinta para quesos, ha sido desarrollada de conformidad a las directrices actuales de la UE y es apropiada para alimentos.



Propiedad:
En él se incluirán sólo colorantes tales como E129 - Rojo Allura, E133 - azul brillante FCF, E155 - marrón HT utilizado que, en el nuevo reglamento de la UE 1333/2008, que sustituye al Reglamento 94/36 / CE Artículo 2 § (8) se enumeran. Todos los demás componentes también tienen números E, se enumeran en el EINECS y aprobados por la comida.

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

Tiempo de secado:
~ 1 - 2 min (queso)



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

Material del sello:
Goma, metal o fotopolímeros especiales

Portatintas:
Se recomiendan tampones Coloris. En ocasiones también podrían usarse rodillos de fieltro o de espuma. Si el marcaje se hace con máquinas automáticas, debe darse preferencia a sistemas con cubeta de entintar.

Diluyente/Limpiador:
Diluyente 460

Tamaños de envases disponibles:
50ml/g · 250ml/g · 1000ml/g

01 02 03 04 07 08

transparente