Frischhaltefolie Barrioflex®

Die Barrioflex Frischhaltefolie verfügt über hervorragende Barriere-Werte. Sämtliche Lebensmittel z.B. Käse, Fleisch, Lebkuchen, Biberfladen behalten ihr volles Aroma. Die Barriere verhindert das Austrocknen der Produkte.

- hervorragende Barriere-Werte
- minimaler Gewichtsverlust der Produkte
- garantiert keine öligen Rückstände auf der Folie

Barrioflex Qualitäts-Frischhaltefolie

Rollenbreiten:
150 / 200 / 250 / 300 / 330 / 360 / 380 / 400 / 450 / 500 mm

Rollenlänge:
1000 m

Cutterboxen
Rollenbreiten: 300 / 450 mm
Laufmeter 300 m

Heizplatte

Die Heizplatte ist mit einer teflonisierten Heizfläche ausgestattet.
Die Temperatur weicht nur plus minus 1 Grad ab.
Sie eignet sich zum Schrumpfen der Barrioflex-Folie.

– Arbeitsfläche 280x200 mm

Folien-Abroller

Platzsparender Folien-Abroller aus Chromstahl,
mit integriertem Schneidemesser.
Eignet sich für die einfache Abwicklung und Trennung
der Barrioflex-Folie.

Keller Verpackungstechnik
Bleicheweg 4
9403 Goldach
T +41 71 845 53 43
F +41 71 845 53 44
info@kellerverpackungstechnik.ch
www.kellerverpackungstechnik.ch