

## Funktionsfolien: spezialbeschichtete OPP-Folien

### Wie viel Schutz braucht Ihr Produkt?

Spezialbeschichtete Folien stabilisieren die Qualität von lichtempfindlichen Produkten, vermeiden die Bildung von Kondenswassertropfen bei Temperaturschwankungen innerhalb der gesamten Lieferkette. Sie lassen Ihr Produkt am Verkaufspunkt ganz einfach brillant aussehen.

#### Die Vorteile auf einen Blick:

##### UV-Schutz

- verlangsamt Oxidation, Vitaminabbau, Farbverlust, Aromaveränderung

- verlängert Haltbarkeit

##### Antifog-Beschichtung

- verhindert die Bildung von Kondenswassertropfen auf der Folieninnenseite

- garantiert klare Sicht auf das Produkt

##### Alle Funktionsfolien

- vollumfänglich im Flexodruck bedruckbar



## Funktionsfolien

Die traditionellen Lebensmittelverpackungen aus Glas, Metall, Karton werden zunehmend ersetzt durch transparente, flexible Kunststoffverpackungen. Diese zeichnen sich generell aus durch geringeres Gewicht und tiefere Kosten. Allerdings bieten Verpackungen aus konventionellen Folien in manchen Fällen weniger Lichtschutz und eine schwächere Barriere gegen Sauerstoff.

Sicherheit, Frische, lange Haltbarkeit bei hoher Werbewirksamkeit und grosser Individualität des Designs – dies sind die Anforderungen der Industrie an die Verpackung sensibler Nahrungsmittel.

Mittels Techniken zu Oberflächenmodifikation und Beschichtung werden Folien erzeugt, die die spezifischen Schutzbedürfnisse verschiedenster Produkte erfüllen. Eigenschaften wie minimale Foliendicke und exzellente Folienklarheit und -transparenz bleiben dabei erhalten.

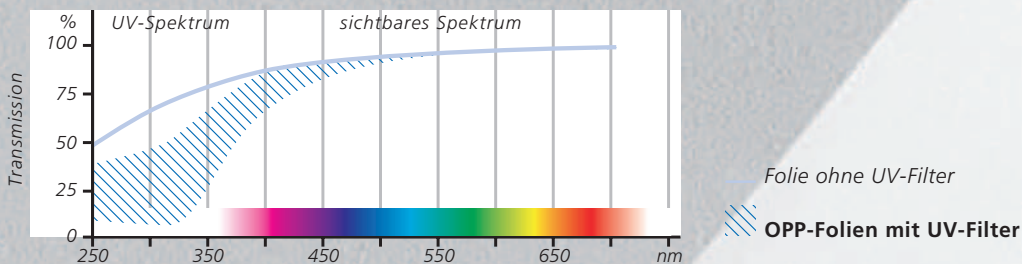
Es gibt keine Filterfolie für universellen Schutz. Wichtig ist die Auswahl des richtigen Filters. Der Markt bietet eine grosse Palette an Folien mit spezifischen Filtereigenschaften und für viele Einsatzgebiete (Mono-, Verbund-, Deckelfolien). Wir unterstützen Sie bei der Auswahl – und wir sind Ihr Spezialist im Bedrucken und Ausrüsten von Funktionsfolien.

## UV-Filterfolien

Besonders markant lässt sich durch den Einsatz von geeigneten UV-Filterfolien die Haltbarkeit folgender Lebensmittel steigern: raffinierte Pflanzenöle, tierische Fette, Snacks, in Öl geröstete Nüsse und andere fetthaltige Produkte. Frischprodukte, wie küchenfertige Gemüse, schüsselfertige Salate usw., bewahren ihren Vitamingehalt länger.

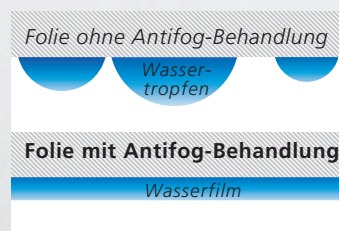
Speziell eine Verbesserung der optischen Erscheinung wird auch bei Frischfleisch erzielt: Es behält seine rote Farbe besser unter UV-Schutz.

Viele Lebensmittel reagieren empfindlich sowohl gegen UV-Strahlung als auch gegen sichtbares Licht. Auch solche Produkte erfahren durch den Einsatz von UV-Filterfolien einen Qualitätsgewinn.



## Antifog-Beschichtung

Verhindert oder reduziert das Beschlagen der Folieninnenseite. Die klare Sicht auf das Produkt innerhalb der gesamten Lieferkette bleibt erhalten. Eine Beeinträchtigung von Qualität und optischer Attraktivität durch den Kontakt mit Kondenswassertropfen wird verhindert.



## Anwendungsbereiche für Funktionsfolien



UV-Filter:  
Qualität bleibt länger erhalten.



UV-Filter:  
frischeres Aussehen



Antifog-Beschichtung:  
keine Kondenswassertropfen

Die Oberflächenspannung des sich auf der Folie abscheidenden Wassers wird reduziert. Es bilden sich keine einzelnen Kondenswassertropfen, sondern ein transparenter Film.

**Für Problemlösungen und neue Konzepte im Bereich der flexiblen Verpackung sind wir erfahrene Partner. Nutzen Sie unser Wissen und rufen Sie uns an!**