



Jowat-Toptherm® 851.10 & 851.15



Colles thermofusibles polyvalentes pour l'emballage

- Résistance très élevée à la chaleur et au froid
- Application propre
- Exempt de MOAH



Deux produits. Mille possibilités. Zéro soucis.

Spécialement conçues pour être utilisées dans les processus d'emballage, les colles **Jowat-Toptherm®** s'affirment depuis des années dans diverses applications au sein des entreprises d'emballage et y sont énormément appréciées depuis toujours. **Jowat-Toptherm® 851.10** est le premier choix pour le collage de surfaces exigeantes et persuade par une coupure de fil très nette. Cette colle permet ainsi d'éviter l'encrassement des machines qui entraîne un nettoyage astreignant, la pollution des supports qui peuvent mener à des emballages inesthétiques, et le gaspillage. En plus de la coupure très nette, la colle se caractérise par une bonne résistance au froid, comme cela est nécessaire pour les emballages surgelés par exemple. **Jowat-Toptherm® 851.15** est également polyvalente tout en résistant bien, même à des conditions rudes. Cette colle moderne peut compenser de manière fiable des temps de pressage très courts, des forces de rappel élevées ou des hautes températures, tels qu'on les rencontre dans le remplissage à chaud ou le transport par conteneur.

Ces colles thermofusibles sont formulées avec une teneur en MOAH inférieure à la limite de détection typique et constituent donc des solutions intéressantes pour les producteurs d'aliments secs ou gras à longue durée de conservation.

Jowat-Toptherm® 851.10 & 851.15

Colles thermofusibles polyvalentes pour l'emballage, par exemple collages des cartons, montage de barquettes et boîtes pliantes, fermeture de caisses carton.

Jowat-Toptherm®	851.10	851.15
Viscosité à 160 °C	1.100 mPas	1.850 mPas
Température de mise en œuvre	140 – 180 °C	140 – 180 °C
Temps ouvert à 160 °C	~10 s	~10 s
Temps de pressage court et forces de rappel élevées	●●○	●●◐
Application propre	●●◐	●●○
Surfaces difficiles	●●◐	●●○
Résistance à la chaleur	●●○	●●◐
Résistance au froid	●●●	●●○
Avantages environnementaux	●●○	●◐○
Statut alimentaire	EU 10/2011; FDA 175.105	EU 10/2011; FDA 175.105

Les informations contenues dans cette brochure sont basées sur des tests de laboratoire effectués par nos soins ainsi que sur des valeurs empiriques tirées de la pratique et ne constituent pas des garanties des caractéristiques des produits. En raison du grand nombre d'applications, des matériaux utilisés et de méthodes de traitement sur lesquels nous n'avons aucun contrôle, aucune responsabilité ne peut être tirée de ces informations ou de l'utilisation de notre service de conseil technique gratuit. Avant de procéder à la mise en œuvre, il convient de demander la fiche technique individuelle et d'en tenir compte ! La réalisation d'essais propres dans les conditions quotidiennes, de tests d'aptitude dans les conditions de production et de tests d'aptitude à l'utilisation correspondants sont obligatoires. Vous trouverez les spécifications et d'autres informations dans les fiches techniques actuelles.