

晟图机械专用果冻胶 中邦果冻胶

产品名称	晟图机械专用果冻胶 中邦果冻胶
公司名称	东莞市中邦包装材料有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:中邦果冻胶 CAS:了
公司地址	广东省东莞市寮步镇石步工业区
联系电话	86-07694008004826--82311195 13723547651

产品详情

果冻胶1028采用食用明胶冻力8度，粘度2800pa/s的明胶加食用麦芽糖等原材料混合成，产品环保无毒，粘性强，流动性好，干燥时间快；果冻胶由于含水量低，可以解决礼盒与书壳等制作后容易产生的变形、发脆、起泡，透色,发霉等现象。 各类印刷包装行业的高档精装书的书壳、像册、礼品盒等产品。

果冻胶与水按1:0.1的比率加水,也可以根据自己需要的粘度来调试,在加热熔解时,熔胶时不可以直接加热熔解(要间接熔解),熔胶温度控件控制在 80 ± 5 左右,使用时不可以加水。

注意事项

1. 果冻胶在春天和冬天温度的控制：建议把温度调到90 左右，春天湿度较大，水分较重；冬天天气较冷，气温较低，导致胶水干得快。
2. 若胶水干得快，可以把胶水温度调高，适当加水，胶水加厚，这样胶水就处于慢干状态。
3. 夏天天气较热，气温较高，建议把温度控制在75 ~85 之间，快干效果较明显。
4. 在使用白色纸张（厚度80 ~ 160克之间）时，胶水尽量打薄（厚度最好在40 ~ 50克平方米之间），胶水打厚，导致容易透色。
5. 果冻胶对温度比较敏感，客户使用果冻胶时，建议使用温度计，才能更好把握温度高低。
6. 在使用果冻胶时，尽量不要把胶温（胶本身温度）超过70 以上，导致粘性下降，色泽变红变黑，透色也会出现问题。

包装与运输

果冻胶25公斤/箱。保存期半年，必须保存在阴凉干燥处（22度左右），注意防水、防潮、防高温。广东省内48小时内可到货，省外单，当天下单当天可发货，到货时间根据所属区域不同，普遍在3-5天可到达。

售后服务

广东省范围内24小时提供上门服务。省外24小时开通产品技术服务和咨询热线，热线电话：0769-82311195。

另：亦可查询我公司主网及广州、深圳分公司门店：公司官网：<http://www.zb88888.com>

东莞总公司：东莞市寮步镇石步金三角工业区----0769-82311195

深圳分公司：深圳平湖华南城p10栋104号0755-89682396

温馨提示

建议用户在订购本型号果冻胶前，先自行测评该产品在您操作的环境中的适应性；并不完全保证在提及与未提及的用途中完全适用。

本产品的品牌是中邦果冻胶，CAS是了