

厂家直供高稳定性高粘度果冻胶、动物蛋白胶、动物胶

产品名称	厂家直供高稳定性高粘度果冻胶、动物蛋白胶、动物胶
公司名称	东莞市政业明胶有限公司
价格	6500.00/吨
规格参数	
公司地址	东莞市万江区新村社区花园路15-1号
联系电话	86-76923175948 15820825913

产品详情

东莞市政业明胶从事果冻胶生产10余年，起产品具有高稳定性，高粘度，无气味等特色。专业用于各种礼盒手工粘合，全自动皮壳机，天地盒机。

果冻胶的主要成分是明胶。明胶是动物胶的一种。动物胶经过深加工后用在印刷包装行业的胶称果冻胶，它是英文jelly glue的直译，也称啫喱胶。由于形状类似果冻，所以也称果冻胶。适用的范围：这里说的果冻胶，用于生产高档礼盒酒盒，化妆品盒 茶叶盒 文件夹 精装书籍 字典 词典等的封面的制作裱糊。由于果冻胶的主要成分的动物的蛋白质，不含有苯类甲醛类的溶剂，所以无毒真正环保。不会对食品和被包装的物品产生污染。使用果冻胶生产的产品，不变形，不容易发霉起泡，并可以增强纸品的挺度。果冻胶除有较强的粘性外，还有适度的柔软性，使精装书籍、菜谱、字典、词典类经常折的部位不易折断。

根据生产工艺和设备不同，果冻胶大致分为：手工或半自动机器用胶，俗称低速胶水：这类胶水的干燥速度慢，面纸过胶后，胶水在120秒钟内还有粘性，不凝固。这样可以留出足够的时间来让手工完成其的制作。

中速胶水：适用于半机械化的制盒或制作书壳，干燥时间在20秒左右。

高速胶水：适用于全自动高速制盒或制作书壳，最高速度可以跟上每分钟60-80个的机器。