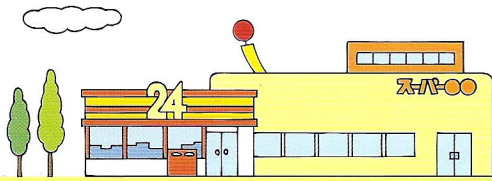


サンテックSフィルム™は、
用途に合わせてお選びいただけます。

各種グレードの説明・データなどはウェブサイトをご覧ください。

www.asahi-kasei.co.jp/suntec-s

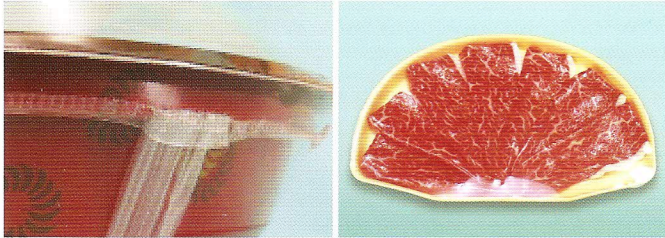
検索



より美しく…

熱収縮性

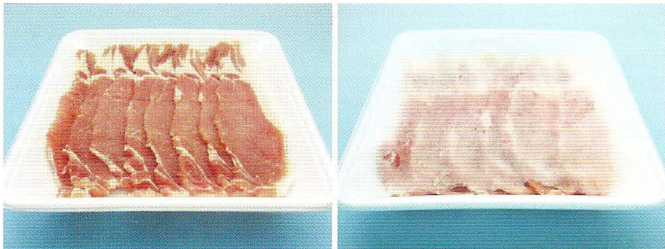
サンテックSフィルム™は最大80%までの収縮率を誇ります。さまざまな形状の包装にぴったりフィットし、シワやたるみを防止。包装品のコーナー部までしっかり収縮するため、美しく仕上がります。



防曇性

サンテックSフィルム™で包装した商品は、フィルムが曇らず、内容物がきれいに見えます。

下の写真は精肉をそれぞれのフィルムでバックした後、オープンショーケース（5℃）で24時間保存した結果です。

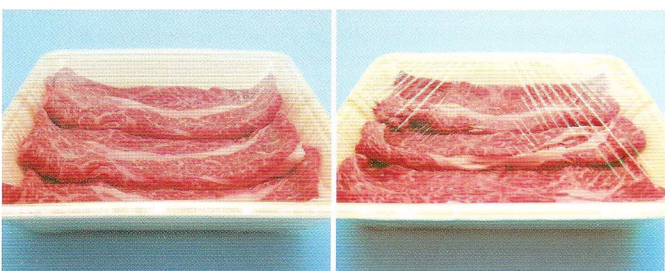


サンテックSフィルム™

防曇性無し

光沢・透明性

透明度が高く、光沢性に優れているので、内容物をはっきりと際立たせます。フィルムのゆるみにも強いいため、美しい包装仕上がりになります。



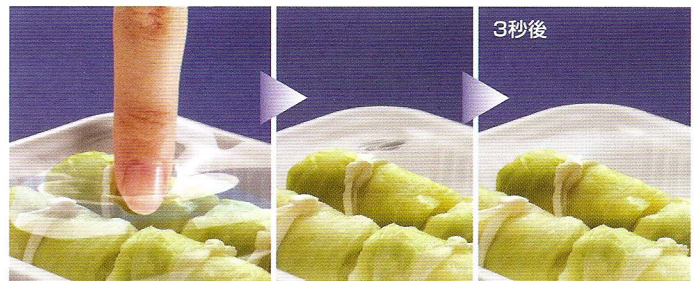
サンテックSフィルム™

他社フィルム

商品価値を守ります

回復性

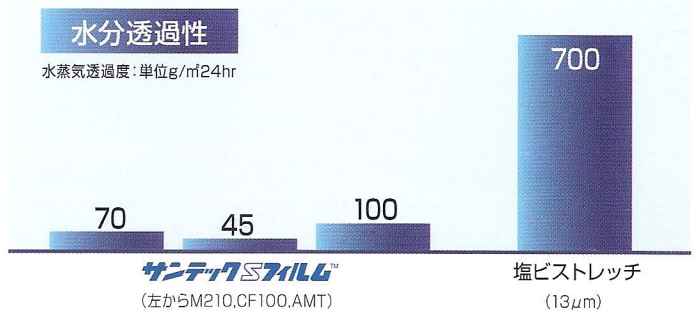
サンテックSフィルム™は商品の積み重ねや指押しによるフィルムの「へこみ・たるみ」を抑制し、美しい商品外観を保ちます。



秒数は参考値です。

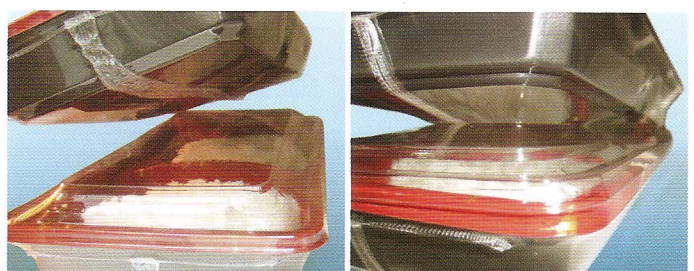
目減り・乾燥防止性

水分透過性が低いので、水分蒸発による目減りを抑えることができます。そのため増目の必要もほとんどありません。また、食品の乾燥が少ないため、長時間にわたり、新鮮な色が保てます。



レンジ適性

サンテックSフィルム™は耐熱性が高いので、フィルム同士の熱融着をおこしません。また、レンジ加熱による二次収縮が少ないため、ほとんど容器を变形させません。



サンテックSフィルム™

電子レンジ非対応フィルム