



CHAPAS DIGITAIS KTP-SR CHAPA TÉRMICA



Mais economia



Qualidade de impressão

CHAPA TÉRMICA POSITIVA PARA IMPRESSÃO DE ALTA QUALIDADE

A **KTP-SR** da **KONITA BRASIL** é a escolha certa para agregar robustez, confiabilidade e alta qualidade na gravação de chapas com equipamentos CTP e impressão offset.

Com dupla camada e sem a necessidade de pós-queima, é a solução ideal para processos robustos e confiáveis em equipamentos com secagem UV.



Rua Eliana Andrade da Silva, nº410
Loteamento Centro Empresarial Leste III,
Uberlândia, MG

  @konitabrasil
 +55 34 2512-8900
www.konitabrasil.com.br

CHAPAS DIGITAIS KTP-SR

CHAPA TÉRMICA ROBUSTA PARA MÁXIMA PRODUTIVIDADE

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Chapa térmica positiva com processo;
- Baixo consumo de revelador com o uso de Reforçador;
- Excelente contraste de impressão;
- Não é necessária queima para impressão com tintas offset de secagem UV;
- Ideal para gráficas comerciais, editoriais e impressão de embalagens;
- Até 100.000 impressões com tinta UV ou 400.000 impressões sem queima.

*Especificações podem variar dependendo da resolução das imagens, impressoras, químicos, tinta e condições do papel.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- **Aplicação:** Comercial, promocional, editorial e embalagens
- **Tipo de chapa:** Positiva, dupla camada, não é necessário pós-queima mesmo para impressão com tinta UV
- **Estrutura:** Alumínio eletroquimicamente microgranulado e anodizado
- **Espessura:** 0,15mm a 0,40mm
- **Cor da Camada:** Azul
- **Sensibilidade Espectral:** 830 nm
- **Exposição à Energia:** 100 a 120 mJ/cm², dependendo do dispositivo de exposição
- **Resolução:** 1% - 99% @ 400lpi e 10 micras (estocástica), dependendo do dispositivo de exposição
- **Revelador:** Konita DV-T+3 20 L / Reforçador Konita DV-TR+3 20 L
- **Tempo e temperatura de Trabalho do revelador:** 25 +/- 5 segundos e 23 +/- 3 graus C
- **Tiragem:** 100.000 impressões com tinta UV. Até 400.000 impressões sem queima
- **Exposição à Luz:** Até 4 horas na luz do dia ou até 24 horas na luz amarela
- **Validade:** 18 meses, nas condições de armazenamento adequadas
- **Armazenamento:** Temperatura 15°C a 25°C / Umidade Relativa 30% a 60%