

Bolsas y films retráctiles para envasado

Los productos Sealed Air proporcionan altos niveles de protección, mejoran la preservación y prolongan la vida útil en la distribución, además de aumentar el atractivo de la presentación y comercialización.

En Cryovac se crean envases y sistemas para satisfacer las necesidades del mercado, no sólo del actual, sino del futuro previsible.



PACKFORUM es el centro permanente de atención al cliente situado cerca de París. Está especialmente pensado para proporcionar al industrial y distribuidor el marco ideal para compartir, evaluar y probar, las últimas novedades en marketing, merchandising y técnicas de envasado para mejorar la productividad y competitividad.

BOLSAS RETRÁCTILES

PROPIEDADES:

- Prolonga la vida del producto
- Desde 40 a 90 micras
- Opción permeabilidad (Queso), productos con hueso (Bacon) y tratamiento térmico (Jamón Cocido)

TIPOS:

- **BB3050** para todo tipo de producto
- **OSB**, soldadura a través de pliegues
- **TBG**, para productos con hueso
- **HT**, tratamiento térmico, con y sin adhesión.



FILMS

- LID

Termosellado retráctil para carne y pescado fresco: unidad consumidor

PROPIEDADES:

- Presentación superior
- Excelente óptica
- Transparencia 25 micras
- Alta barrera al O₂: EVOH
- Anti-vaho
- Alarga la vida del producto
- Imprimible



- LAMINADOS (EOM-EOP)

Termosellado no retráctil para platos preparados y hostelería

PROPIEDADES:

- Desde 39 a 140 micras
- Excelente óptica
- Anti-vaho
- Alta barrera al O₂: EVOH
- Opción tratamiento térmico
- Imprimible



- DARFRESH

Skin al vacío para todo tipo de aplicaciones, sorprendente presentación del producto en 3D.

PROPIEDADES:

- Prolonga la vida hasta 20 días
- Abre-fácil
- Opción tratamiento térmico y pasteurizable
- Opción colores, metalizados...



- TERMOFORMADOS

Materiales multicapa coextruidos para máquinas de termoformado.

PROPIEDADES:

- Tapa semirígida y base termofomable (De 65 a 500 micras de espesor).
- Opción tratamiento térmico
- Alta barrera EVOH



- BDF

Sistema Flow-pack retráctil en atmosfera modificada: unidad consumidor

PROPIEDADES:

- Sistema versátil de gran flexibilidad
- Larga vida comercial
- 25 micras, anti-vaho
- Barrera EVOH
- Imprimible y microondable
- Alto brillo.



- MIRABELLA

Sistema de termosellado en atmósfera modificada que permite el contacto del film con el producto sin cambiar de color. Especial para carne fresca.

PROPIEDADES:

- Optimización de la relación envase-producto.
- Mejor carga de los expositores de gran distribución
- Alta barrera al O₂, EVOH i Anti-vaho

