

CRYOVAC BB325

Praticamente invisibile! Nuovo sacco ad alta tecnologia per salumi e formaggi.



PIÙ LUCIDO

- Maggiore trasparenza e lucentezza.
- Elevata retrazione biassiale per una vera presentazione *second-skin*.
- Forte impatto sul consumatore.
- Neutro o stampato (fino a 8 colori).

PIÙ RESISTENTE

- Ideale per confezioni soggette a medie sollecitazioni.
- Eccellente resistenza allo strappo, alle abrasioni e alle perforazioni.
- Efficaci proprietà barriera per una conservabilità prolungata.

- Idoneo per unità industriali e consumatore.
- Eccellente saldabilità per ridurre gli scarti di produzione.

PIÙ SOTTILE

- Elevata integrità delle confezioni con soli 53 μ .
- Spessore ridotto per un migliore rispetto dell'ambiente.

... E CON UNA MIGLIORE MACCHINABILITÀ

- Buona rigidità per un caricamento più facile e più rapido.
- Minore temperatura di termoretrazione per il confezionamento di prodotti più delicati.

CRYOVAC

SACCHI TERMORETRAIBILI E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

Cryovac offre la più vasta gamma di sacchi termoretraibili disponibili sul mercato
 atta a soddisfare completamente le vostre esigenze. Qualsiasi sacco scegliate, il marchio Cryovac
 è la garanzia di massima protezione e ottima presentazione.

CARATTERISTICHE	APPLICAZIONI	PRODOTTO
<p>Confezionamento multiuso</p> <p>Sacco con elevata barriera all'ossigeno. Eccellente saldabilità anche in presenza di contaminazione da grassi. Elevate proprietà di termoretrazione che assicurano un effetto «seconda pelle».</p> <p>Ottima trasparenza e brillantezza. Come BB4L unicamente per sacchi con saldature laterali.</p>	<p>Tagli anatomici di carne fresca, carni lavorate, pollame fresco, formaggi con scarsa emissione di gas, stagionatura di formaggio tipo cheddar, prodotti ittici congelati e/o surgelati.</p> <p>Tutte le applicazioni del BB4L in unità industriali e porzioni per consumatore.</p>	<p>BB4L</p> <p>BB315</p>
<p>Lucentezza ed elevata retrazione biassiale. Eccellente resistenza con ridotto spessore del film. Macchinabilità elevata per lavorazione efficiente alle alte cadenze.</p>	<p>Salumi e formaggi; particolarmente indicato per unità consumatore e prodotti che richiedono moderata resistenza meccanica.</p>	<p>BB325</p>
<p>Prodotti duri e/o pesanti</p> <p>Caratteristiche come BB4L ma con spessore maggiorato per una migliore resistenza all'abrasione/perforazione.</p>	<p>Prodotti richiedenti una migliore resistenza meccanica del materiale come terrine, pancetta affumicata, formaggi duri ecc.</p>	<p>BB355</p> <p>BB405</p> <p>BB505</p>
<p>Prodotti molto duri e/o molto pesanti</p> <p>Sacco multistrato ad alta resistenza meccanica, elevata proprietà di termoretrazione e barriera all'ossigeno. Eccellenti proprietà ottiche.</p>	<p>Prodotti di peso elevato o con superfici dure abrasive come prosciutti crudi, affumicati, speck, arrostiti, formaggi duri.</p>	<p>BB605</p> <p>BB705</p>
<p>Carni con osso</p> <p>Sacco a elevata resistenza meccanica con incorporato uno strato anti-abrasivo dotato di eccezionale resistenza alla perforazione. Il posizionamento su misura di quest'ultimo garantisce al cliente una protezione ottimale con un impiego minimo di materiali. Termoretrazione elevata ed efficace barriera ossigeno.</p>	<p>Carni fresche di manzo, vitello e maiale con osso nonché prosciutti che abitualmente richiedono una protezione supplementare.</p>	<p>TBG</p>
<p>Maturazione del formaggio</p> <p>Barriera controllata all'ossigeno e aumentata permeabilità all'anidride carbonica a livelli differenziati in funzione delle necessità applicative.</p>	<p>Stagionatura e confezionamento di formaggi a media emissione di CO₂.</p>	<p>BK1L</p> <p>BK2L</p> <p>BK4L</p>
<p>Cottura sottovuoto/pastorizzazione</p> <p>Sacco per cottura sottovuoto resistente per 6 ore a 80°C (anche fuori dallo stampo). Proprietà di adesione alla carne così da minimizzare le perdite di liquido in cottura. Elevate proprietà barriera e di termoretrazione.</p> <p>Sacco per pastorizzazione o cottura sottovuoto senza adesione alla carne per favorire la raccolta e/o l'eliminazione dell'essudato e l'asporto dopo cottura. Resistente fino a 98°C per 3 minuti, 95°C per 1 ora (pastorizzazione), 85°C per 6 ore.</p> <p>Budello plastico termoretraibile con proprietà di adesione alla carne; resiste a cicli di cottura fino a 75°C per 8 ore. Elevate proprietà barriera e di termoretrazione.</p> <p>Resiste a temperature max. di 80°C per 6 ore. Termoretraibile, confezione a saldatura posteriore con elevata aderenza alle carni. Sviluppato espressamente per un controllo ottimale del peso e per elevate proprietà di resistenza meccanica.</p> <p>Resiste a temperature max. di 80°C per 6 ore dentro o fuori gli stampi. Sviluppato espressamente per un'aderenza superiore alle carni, ottimizzazione della cottura e elevata resistenza meccanica.</p>	<p>Prodotti per cottura calo peso zero, insaccati, cotti e distribuiti nello stesso sacco per una resa migliore, tempi lunghi di conservazione e migliore qualità, ad esempio prosciutto cotto.</p> <p>Prodotti deperibili dove sia applicata una pastorizzazione superficiale o prolungata per estendere la conservazione. Prodotti per cottura sottoposti a ulteriore lavorazione (affettatura/porzionatura) o confezionamento.</p> <p>Prodotti a base di carne caricati nel budello plastico, tramite macchine porzionatrici, cotti e distribuiti all'interno della stessa confezione.</p> <p>Applicazioni «Cook-in»: il prodotto viene inserito a pressione nel sacco (processo sottovuoto) e successivamente cotto e affettato per garantire un peso costante delle confezioni, ovvero cotto e distribuito nello stesso sacco.</p> <p>Applicazioni Cook-in/Ship-in, carni cotte e distribuite nello stesso sacco per una resa superiore, conservabilità prolungata e migliore qualità (ad es. prosciutti cotti).</p>	<p>CN330</p> <p>CN300</p> <p>CN400</p> <p>CN431F</p> <p>CN435F</p> <p>CN460</p>
<p>Prodotti congelati</p> <p>Sacco termoretraibile a basse temperature permeabile all'ossigeno. Non infragilisce anche a temperature di surgelazione. Eccellenti proprietà ottiche. Sacco termoretraibile a temperature inferiori a SL.</p> <p>Struttura multistrato ad elevata termoretraibilità biassiale con buona resistenza meccanica per confezionamento di carni congelate. Ottima trasparenza e lucentezza.</p>	<p>Pollame, carni, cacciagione e prodotti ittici surgelati.</p> <p>Pollame, carne, pesce, selvaggina congelati. Migliora la presentazione di prodotti dalla forma molto irregolare. Utilizzato per prodotti sensibili alla temperatura.</p>	<p>BN200</p> <p>SL3</p>

Cryovac Europe, Cryovac S.p.A., Via Trento 7, I-20017 Passirana di Rho (Milano), tel. +39 029332 1, telefax +39 029332 382

Cryovac Europe, Cryovac Packaging Spain S.L., Riera Fonollar 12, Apartado de Correos 165, E-08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona), tel. +34 (9)3 635 20 00, telefax +34 (9)3 635 21 11

Cryovac Europe, Cryovac Packaging Portugal-Embalagens, LDA, Rua Professor Dr. Jorge Mineiro, 28-r/c Esq., P-2745 Queluz de Baixo, tel. +351 1 435 48 16, telefax +351 1 435 51 21

Cryovac Europe, Cryovac U.K. Ltd., Clifton House, 1 Marston Road, St. Neots, GB-Cambridgeshire PE19 2HN, tel. +44 1480 22 40 00, telefax +44 1480 22 40 66

* Cryovac è un marchio registrato di Cryovac, Inc., una consociata della Sealed Air Corporation.

Confidiamo che le informazioni date con la presente siano utili. Sono state basate su dati e conoscenze che riteniamo veri ed accurati e sono messi a disposizione dell'utente perché li consideri, facendo le opportune verifiche. Tali informazioni non rientrano nei nostri obblighi quali fornitori e per esse nessun compenso, esplicito od implicito, viene richiesto e/o ci viene dato. Anche per questo non assumiamo alcuna responsabilità per l'uso di tali informazioni e per i risultati che possano essere ottenuti. Nessuna informazione, raccomandazione o suggerimento può essere intesa ad un impiego in un processo che violi qualsiasi brevetto.