

NOVITÀ: CASING TERMORETRAIBILE CRYOVAC CN461F

Elevata adesione alle carni, resistenza meccanica superiore ed eccellente presentazione; macchinabilità elevata su linee SCAM.



QUALITÀ SUPERIORE

- L'elevata adesione alle carni riduce i casi di cottura eccessiva, limita le perdite e massimizza il rendimento del prodotto.
- Un'eccellente resistenza alle manipolazioni garantisce l'integrità della confezione durante la cottura e la distribuzione.
- L'efficace barriera all'ossigeno prolunga la conservabilità e mantiene le caratteristiche organolettiche del prodotto.

IMPATTO SUL CONSUMATORE

- Eccellente trasparenza e brillantezza, perfino dopo un trattamento termico prolungato.
- Presentazione «effetto pelle» grazie all'eccellente termoretrazione e all'adesione alle carni.
- Ottima stampabilità (fino a 8 colori) su entrambi i lati.

AMPIA GAMMA DI APPLICAZIONI

- Soluzioni standard per la produzione di prosciutti e un'ampia gamma di applicazioni impegnative (compreso un mercato in rapida crescita come quello del pollame lavorato).
- La pigmentazione blu del casing, disponibile per tutte le applicazioni, permette di individuare i residui plastici quando il prodotto viene prelevato dalla confezione per ulteriore lavorazione.

MACCHINABILITÀ ELEVATA

- Rapidità e facilità d'impiego sulle linee automatizzate SCAM (riempimento e chiusura mediante clip).
- Disponibile in bobine o barre standard altamente lubrificate.
- La qualità dell'avvolgimento (shirring) aumenta la produttività e il rendimento delle linee di confezionamento.

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>Elevata barriera all'ossigeno. Temperatura di retrazione ridotta.</p> <p>Ottima trasparenza e brillantezza. Come BB4L unicamente per sacchi con saldature laterali.</p> <p>Lucentezza ed elevata retrazione biassiale. Eccellente resistenza con ridotto spessore del film. Macchinabilità elevata per lavorazione efficiente alle alte cadenze.</p>	<p>Tagli anatomici di carne fresca, salumi, pollame fresco, formaggi con scarsa emissione di gas, stagionatura di formaggio tipo cheddar, prodotti ittici congelati e/o surgelati.</p> <p>Carni suine fresche senz'osso.</p> <p>Tutte le applicazioni del BB4L in unità industriali e consumatore.</p> <p>Salumi e formaggi; particolarmente indicato per unità consumatore e prodotti che richiedono moderata resistenza meccanica.</p>	<p>BB4L</p> <p>BB205 RTS</p> <p>BB315</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>BB725</p>
<p>Carni con osso</p> <p>Sacco a elevata resistenza meccanica con incorporato uno strato antiabrasivo 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>Casing 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, casing 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 casing, tramite macchine porzionatrici, cotti e distribuiti all'interno della stessa confezione.</p> <p>Applicazioni «Cook-in»: il prodotto viene inserito a pressione nel casing (processo sottovuoto) e successivamente cotto e affettato per garantire un peso costante delle confezioni, ovvero cotto e distribuito nella stessa confezione.</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>Casing termoretraibile con adesione superiore alle carni: aumenta il rendimento del prodotto e garantisce una resistenza meccanica superiore. Può essere impiegato a temperature di 80° C per 6 ore; consente la cottura con o senza stampo.</p>	<p>Applicazioni «Cook-in/Ship-in», le carni vengono introdotte nel casing mediante un caricatore sottovuoto; la cottura e la distribuzione avvengono nello stesso materiale di confezionamento.</p>	<p>CN461F</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>BN250</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 93 635 20 00, telefax +34 93 635 21 11

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 di Sealed Air Corporation.