

FILM TERMORETRAIBILE CRYOVAC® LID PER CARNI AVICOLE

Eccellente presentazione. Conservabilità prolungata.
Identificazione del marchio.



FORTE IMPATTO SUL CONSUMATORE

- **Tecnica di confezionamento ottimale:** trasparenza, lucentezza e proprietà anticondensa; presentazione superiore.
- **Facile identificazione del marchio,** grazie al film stampato: garanzia per il consumatore, fedeltà ai prodotti.
- **Praticità:** superficie senza grinze che facilita il magazzino e la conservazione.
- **Sensazione tattile piacevole, familiare** che invita all'acquisto.

CONSERVABILITÀ PROLUNGATA

- **Processo in atmosfera modificata:** a seconda delle applicazioni, garantisce una conservabilità fino a 10 giorni.
- **Caratteristiche visive del prodotto:** inalterate per tutto il periodo di esposizione sui lineari.

RIDUZIONE DEI COSTI

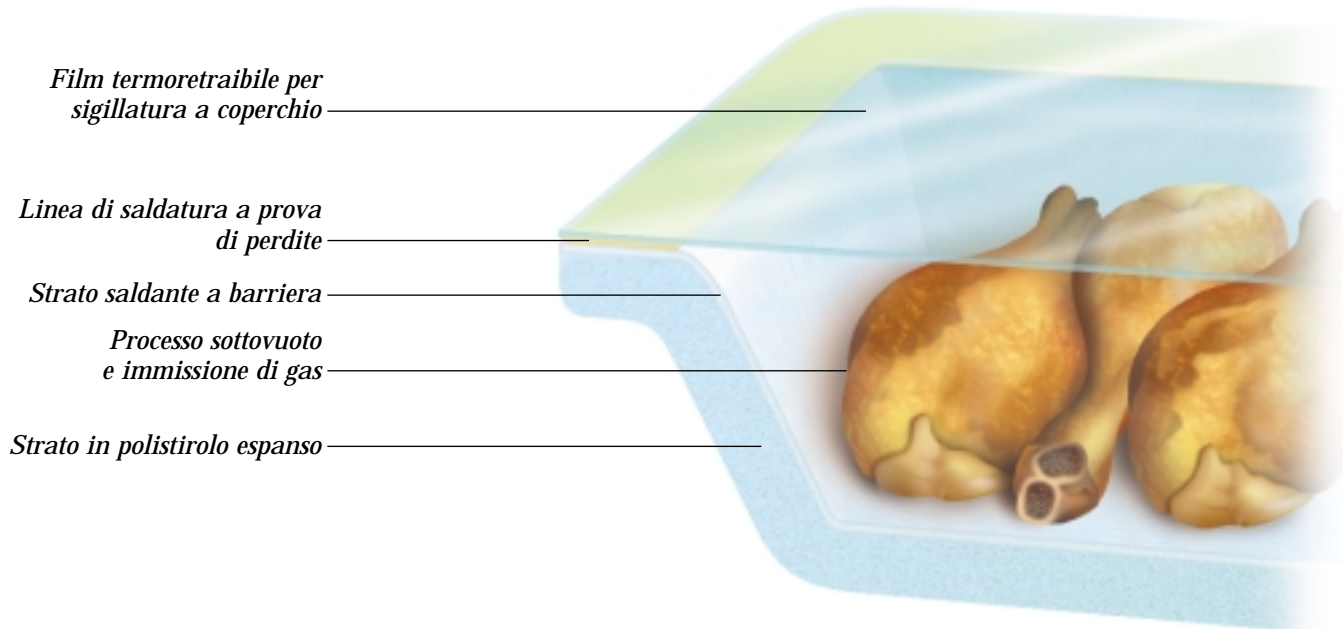
- **Nuovo film più sottile:** bobine più lunghe, soste tecniche meno frequenti, meno tasse ecologiche.

PRODUTTIVITÀ ELEVATA

- **Di facile impiego:** su vassoi standard con proprietà barriera (gamma di colori disponibile). Ampia scelta di macchine manuali o automatiche.
- **Cadenze elevate:** fino a 60 confezioni/minuto su alcuni tipi di macchine. Ideale per tutti i volumi di produzione.
- **Resistenza dei materiali:** garanzia di integrità della confezione.
- **Rispetto dell'ambiente:** il film CRYOVAC LID, a base esclusivamente poliolefinica, è ultrasottile, non corrosivo, e riduce le emissioni nocive.

CRYOVAC® LID – DATI TECNICI

Film sottile, anticondensa, termoretraibile con proprietà barriera per la sigillatura a coperchio in atmosfera modificata di vassoi in polistirolo espanso.



Film

Nuovo materiale sottile con elevate proprietà barriera per sigillatura a coperchio: a prova di perdite, anticondensa, resistente alle sollecitazioni, stampabile. L'eccellente retraibilità garantisce confezioni prive di grinze che esercitano un forte impatto sul consumatore.

Macchinari

Macchine da lidding manuali ed automatiche Ross-Cryovac ad alta velocità o altri macchinari qualificati.

Vassoi

Ampia gamma di vassoi barriera Cryovac disponibili in vari colori e dimensioni adeguate al normale assortimento di tagli avicoli.

Gas

Miscele variabili secondo le specifiche e i tipi di prodotto. Le più usate sono: O₂ = 60%, CO₂ = 25%, N₂ = 15% per prodotti senza pelle; CO₂ = 30%, N₂ = 70% per prodotti con pelle.

Applicazioni

Tutta la gamma dei prodotti avicoli compresi tagli freschi o cotti; conservabilità fino a 10 giorni.

Per ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi alla più vicina sede CRYOVAC:

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

Schweiz/Suisse/Svizzera
Cryovac Europe, Cryovac AG
Dattenmattstr. 16
CH-6010 Kriens
Tel.: +41 41 349 47 00
Telefax: +41 41 349 47 10

United Kingdom
Cryovac Europe, Sealed Air Ltd.
Clifton House, 1 Marston Road, St. Neots
GB-Cambridgeshire PE19 2HN
Tel.: +44 1480 22 40 00
Telefax: +44 1480 22 40 66

Indirizzo Internet
www.sealedaircorp.com

©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 possono essere ottenuti. Nessuna informazione, raccomandazione o suggerimento può essere intesa ad un impiego in un processo che violi qualsiasi brevetto.