

NUEVO: CRYOVAC CN461F CASING RETRÁCTIL

Excelente adhesión a la carne, gran resistencia mecánica y magnífico aspecto.
Buena maquinabilidad en líneas de embutido y clipado automático.



EXCELENTES PROPIEDADES

- Su gran adhesión a la carne reduce mermas y exudados optimizando el rendimiento.
- Su extraordinaria resistencia mecánica garantiza la integridad del envase durante la cocción y la distribución.
- Su alta barrera al oxígeno prolonga la vida del producto, manteniendo sus propiedades organolépticas.

GRAN ATRACTIVO PARA EL CONSUMIDOR

- Excelente brillo y transparencia, incluso después de un tratamiento térmico prolongado.
- Efecto natural «segunda piel», gracias a su gran retracción y excelente adhesión a la carne.
- Excelente calidad de impresión, hasta 8 colores y por ambas caras si así se requiere.

GRAN VARIEDAD DE APLICACIONES

- Apto para fabricación de jamón cocido y un amplio rango de aplicaciones, incluyendo los mercados en expansión como el de carne procesada de ave.
- La pigmentación azul del casing, disponible para todas las aplicaciones, ayuda a detectar cualquier trozo de plástico que pueda quedar adherido al producto durante el pelado del mismo para un posterior procesamiento.

MAQUINABILIDAD SENCILLA

- Funcionamiento rápido y sin problemas en líneas SCAM (líneas de embutición y clipado automático).
- Disponible en bobinas y en sticks corrugados con dos niveles de lubricación (standard o alto).
- La excelente calidad del corrugado en los sticks aumenta la productividad y el rendimiento.

CRYOVAC*

BOLSAS RETRÁCTILES Y CASINGS DE CALIDAD

Cryovac ofrece la mayor gama de bolsas retráctiles del mercado, para adaptarse a sus necesidades específicas. Sea cual sea la bolsa que elija, el nombre Cryovac le garantiza superior protección y excelente presentación.

| PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS | APLICACIONES TÍPICAS | PRODUCTO |
|---|---|---|
| <p>Múltiples aplicaciones</p> <p>Alta barrera al oxígeno. Gran termosoldabilidad aún en presencia de grasa. Su poder de retracción biaxial asegura un acabado «segunda piel». Brillo excelente.</p> <p>Alta barrera al oxígeno. Baja temperatura de retracción.</p> <p>Propiedades iguales que la BB4L con soldadura lateral.</p> <p>Excelentes cualidades ópticas y buena retracción biaxial. Magnífica resistencia con menos espesor. Buen comportamiento en máquina, lo que permite la producción a gran velocidad y con un alto rendimiento.</p> | <p>Elaborados cárnicos, carne fresca, bacon, volatería fresca, quesos con baja emisión de gas.</p> <p>Carne de porcino fresca deshuesada.</p> <p>Elaborados cárnicos en porción industrial y consumidor, quesos con baja emisión de gas.</p> <p>Carnes procesadas y quesos, especialmente adecuado para unidades consumidor o productos que requieran una resistencia mecánica moderada.</p> | <p>BB4L</p> <p>BB205 RTS</p> <p>BB315</p> <p>BB325</p> |
| <p>Productos duros y/o pesados</p> <p>Mismas características que la BB4L con mayor resistencia a la punción y abrasión.</p> | <p>Productos que requieran una especial resistencia, tales como tarrinas, bacon ahumado.</p> | <p>BB355</p> <p>BB405</p> <p>BB505</p> |
| <p>Productos muy duros y/o muy pesados</p> <p>Estructura multicapa de elevada resistencia a la punción y abrasión, con gran poder de retracción y barrera al oxígeno. Excelentes propiedades ópticas.</p> | <p>Productos que presentan superficies duras, abrasivas o con aristas pronunciadas, como el jamón curado.</p> | <p>BB605</p> <p>BB705</p> <p>BB725</p> |
| <p>Productos con hueso</p> <p>Bolsa altamente resistente con material excepcionalmente resistente a pinchazos adherido a la superficie exterior. La elección del posicionamiento del boneguard ofrece una óptima protección con el mínimo material. Alta capacidad de retracción y efectiva barrera al oxígeno.</p> | <p>Carne fresca de buey, ternera, cordero, cerdo y jamón con hueso, que habitualmente requieren una tela de protección de hueso separadamente.</p> | <p>TBG</p> |
| <p>Curación de queso</p> <p>Bolsas de retracción biaxial para productos con emisión de gas. Estructura multicapa barrera, con distintas permeabilidades al O₂ y CO₂ según las necesidades. Especialmente adecuadas para la curación de queso.</p> | <p>Curación de queso, periodos prolongados de almacenaje y distribución.</p> | <p>BK1L</p> <p>BK2L</p> <p>BK4L</p> |
| <p>Cocción al vacío / pasteurización</p> <p>Resiste temperaturas hasta 85° C durante 6 horas, dentro o fuera del molde. Propiedades de adhesión a la carne para reducir mermas. Alta barrera. Gran retracción biaxial.</p> <p>Concebida especialmente para lograr la máxima adhesión. Resiste temperaturas hasta 78° C durante 6 horas, dentro o fuera del molde. Las demás propiedades son similares a las de la BC300. Resiste temperaturas de 85° C durante 6 horas, 95° C durante una hora ó 98° C durante 3 minutos. Alta barrera. Gran retracción biaxial.</p> <p>Casing retráctil corrugado con adhesión a la carne. Resiste temperaturas de 75° C durante 8 horas. Alta barrera y buena retracción biaxial.</p> <p>Resistencia térmica hasta 80° C durante 6 horas. Casing retráctil, con costura posterior y gran adhesión a la carne. Diseñado especialmente para un buen control de calibre y para conseguir una elevada resistencia mecánica.</p> <p>Resistencia térmica hasta 80° C durante 6 horas dentro o fuera del molde. Especialmente diseñado para conseguir una gran adhesión a la carne, que mejora el rendimiento del proceso de cocción y aumenta considerablemente la resistencia mecánica.</p> | <p>Cocción sin merma. Cocción y presentación en la misma bolsa, para aumentar el rendimiento, prolongar la vida en estantería y mejorar la calidad del producto. Por ejemplo, jamón cocido. Como la BC300.</p> <p>Productos perecederos que requieran pasteurización para alargar la vida en estantería o pasteurización superficial para un mejor mantenimiento de la calidad. Productos cocidos en la misma bolsa que no requieran adhesión a la carne.</p> <p>Aplicaciones de cocción sin merma. Para productos cárnicos que se introducen en el material mediante embudadoras al vacío, y son cocidos y distribuidos en el mismo material.</p> <p>Aplicaciones de cocción de productos cárnicos introducidos en la bolsa por medio de alimentadores de vacío. Tras la cocción, los productos se pueden lonchear para obtener envases de peso uniforme, o se cuecen y se distribuyen en el mismo envase.</p> <p>Aplicaciones de cocción sin merma, productos cárnicos cocidos y distribuidos en la misma bolsa para aumentar el rendimiento, prolongar la vida en el lineal y mejorar la calidad; por ejemplo: jamón cocido.</p> | <p>CN330</p> <p>CN300</p> <p>CN400</p> <p>CN431F</p> <p>CN435F</p> <p>CN460</p> |
| <p>Casing retráctil con excelente adherencia a la carne, mayor rendimiento en cocción y gran resistencia mecánica. Resistencia térmica de hasta 80° C durante 6 horas, con o sin molde.</p> | <p>Aplicaciones de cocción directa donde el producto es embutido al vacío, cocinado y comercializado en el mismo envase.</p> | <p>CN461F</p> |
| <p>Productos congelados</p> <p>Retracción biaxial, excelentes cualidades ópticas y gran resistencia al desgarrar y a la punción.</p> <p>Mayor poder de retracción a bajas temperaturas. Permeable al oxígeno. Excelentes propiedades ópticas.</p> | <p>Volatería, carnes, caza y pescado congelados.</p> <p>Pollo, carne, caza y pescado congelado. Realza la presentación de los productos por muy ir regular que sea su forma. Ideal para envasar productos sensibles a la temperatura.</p> | <p>BN200</p> <p>BN250</p> |

Cryovac Eur ope, Cryovac S.p.A., Via Trento 7, I-20017 Passirana di Rho (Milano), tel. +39 02 9332 1, telefax +39 02 9332 382
Cryovac Eur ope, 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 es una marca registrada de Cryovac, Inc., una sociedad afiliada de Sealed Air Corporation.

Confiamos que la información aquí reflejada sea de su interés. Está basada en datos y conocimientos que se consideran ciertos y precisos, y se presenta al usuario para su consideración, investigación y verificación; pero dado que las condiciones de uso están fuera de nuestro control, no garantizamos los resultados a obtener. Les rogamos que consideren todas las informaciones, recomendaciones o sugerencias conjuntamente con nuestras condiciones de venta, incluyendo aquellas garantías aplicables a todos los productos suministrados por nosotros. Ninguna información, recomendación o sugerencia debe interpretarse de forma que vulnere o infrinja cualquier norma o disposición legal vigente.