

Bolsas Retráctiles Marca CRYOVAC®

Bolsas retráctiles de alta barrera.



BENEFICIOS



Integridad del Producto

- Proteja sus proteínas del oxígeno con paquetes que ofrecen una resistencia 10 veces mayor que el THF (incluso en condiciones húmedas)
- Evite la contaminación cruzada por goteo gracias a las propiedades de alta resistencia a la retracción y al maltrato de la bolsa



Experiencia de Marca

- Envasa tus proteínas en una bolsa formando una segunda piel sin exceso de plástico
- Ofrezca a sus productos una excelente presentación y un mayor atractivo de venta al por menor con un envase brillante y de brillo reducido
- Ofrezca a los consumidores una mayor comodidad con sistemas de apertura fácil

DESAFÍO

Nos centramos mucho en la sostenibilidad, junto con el aumento del consumismo ético, están haciendo que los procesadores de alimentos revisen sus operaciones de envasado. Hay que utilizar menos plásticos, responder a la preocupación de los consumidores por el desperdicio de alimentos y, al mismo tiempo, intentar ganarse constantemente el corazón de los minoristas con sus productos.

SOLUCIÓN

Las bolsas retráctiles de la marca CRYOVAC® son más finas y ligeras que los materiales termoformados y las bolsas (THF) utilizados habitualmente. No dejan ningún exceso de envase alrededor del producto, lo que le ayudará a reducir la cantidad de plástico para envasar sus proteínas. Su excelente resistencia mecánica y sus propiedades de alta barrera protegerán sus proteínas, reduciendo el desperdicio de alimentos. Los minoristas apreciarán el alto brillo y las propiedades antigoteo de sus envases.

1. Basado en los resultados obtenidos por Sealed Air. Todas las instalaciones y sistemas son diferentes, por lo que los resultados pueden variar.

Bolsas Retráctiles Marca CRYOVAC®



SUSTENTABILIDAD ¹

- Reducción del uso de material plástico en un 50% como mínimo frente al THF
- Reduzca su huella de carbono* en un 60% gracias a una menor temperatura de sellado y menos residuos alimentarios frente al THF
- Proteja sus proteínas de la decoloración y reduzca el desperdicio de alimentos

* Los cálculos del impacto de la huella de carbono se basan en el ACV interno de Sealed Air.



MATERIAL

Bolsas barrera termorretráctiles para envasado al vacío

EQUIPO

Las bolsas funcionan con éxito en una amplia variedad de equipos de termosellado y presentan una buena maquinabilidad en todas las líneas de vacío CRYOVAC® VR y VS.

APLICACION

Carne roja fresca, carne ahumada y procesada, aves de corral, queso.