

ARGENTINA

Sealed Air Argentina S.A.
Primera Junta 550
(B1878IPL) Quilmes, Bs. As.
Tel: (54)(11) 4229-0100
Fax: (54)(11) 4229-0198

qui.marketing@sealedair.com

CHILE

Sealed Air Chile.
Lago Riñihue 02220 -
San Bernardo - Santiago
Fono: +56 2 23938800
Fax: +56 2 23938801

PERU

Sealed Air Perú S.R.L.
Alfraino Mello Franco 638
Jesús María, Lima
Tel: (511) 330-7467
Fax: (511) 330-7419

URUGAY

Sealed Air Uruguay S.A.
Calle Cigüeña N°7
Barrio Aeropuerto, Canelones
Tel: (598) 2-600-9851
Fax: (598) 2-600-9857

Sealed Air
Food Care
CRYOVAC

Carnes Procesadas



ARGENTINA

Sealed Air Argentina S.A.
Primera Junta 550
(B1878IPL) Quilmes, Bs. As.
Tel: (54)(11) 4229-0100
Fax: (54)(11) 4229-0198

CHILE

Sealed Air Chile.
Lago Riñihue 02220 -
San Bernardo - Santiago
Fono: +56 2 23938800
Fax: +56 2 23938801

PERU

Sealed Air Perú S.R.L.
Alfraino Mello Franco 638
Jesús María, Lima
Tel: (511) 330-7467
Fax: (511) 330-7419

URUGAY

Sealed Air Uruguay S.A.
Calle Cigliúeña N°7
Barrio Aeropuerto, Canelones
Tel: (598) 2-600-9851
Fax: (598) 2-600-9857



qui.marketing@sealedair.com

www.cryovac.com

Carnes Procesadas

Los sistemas de envasado Cryovac® ofrecen soluciones diferenciadas y de vanguardia para el envasado de carnes procesadas.

Las respuestas innovadoras se ven reflejadas en cada una de las soluciones de envasado Cryovac® presentes en el mercado: materiales más delgados y resistentes, con excelente capacidad de impresión y óptimos para ser utilizados en sistemas automatizados.

Los materiales Cryovac® brindan protección resistente y duradera a los productos desde el momento mismo en que son envasados, preservándolos a lo largo del proceso de distribución y comercialización. Todos ellos cuentan con una excelente resistencia mecánica, óptimo brillo y extraordinaria sellabilidad.

Entre las soluciones de envasado se encuentran las bolsas Cook-and-Ship y el tratamiento térmico post-ensado (post-pasteurización), ofreciendo importantes ventajas en materia de seguridad alimentaria.

Los sistemas Cryovac® brindan atractivas opciones de envasado que responden a las cambiantes necesidades del mercado.

Bolsas barrera termocontraíbles

Diseñadas para aplicaciones de carnes procesadas, las bolsas multicapa Cryovac® ofrecen una excelente barrera al oxígeno, gran capacidad de termocontracción, sellado hermético, alta resistencia mecánica, sobresaliente brillo y óptima capacidad de impresión.

Bolsas Cook-in para carnes procesadas pre-cocidas

Los materiales Cryovac® Cook-in transforman el proceso de envasado volviéndolo más productivo y económico. El alto rendimiento de los materiales Cook-in hace posible que la carne procesada sea distribuida en el mismo envase en el que se realiza la cocción, contribuyendo a la economía del proceso ya que no es necesaria la utilización de un segundo envase ni requiere reenvasado.

Los materiales Cook-and-Ship están diseñados para soportar las temperaturas de cocción y son imprimibles. Los sistemas de envasado Cryovac® preservan la calidad de los productos, cuentan con un alto rendimiento en línea de producción y agregan valor al producto final.

Laminados

Los laminados Cryovac®, gracias a su gran versatilidad, ponen al alcance de nuestros clientes de una extensa gama de soluciones de envasado para aplicaciones de alta y media barrera.

La extraordinaria formabilidad, sellabilidad y propiedades barrera de los materiales Cryovac® aseguran la integridad del envase. Sus cualidades ópticas de transparencia y brillo brindan un mayor atractivo a los productos envasados, mejorando su presentación en el punto de venta. Los laminados Cook-in termoformables son especialmente aptos para procesos térmicos de post-pasteurización y cocción.

Disponibles en un amplio rango de espesores e imprimibles.

Sistema® Cryovac Darfresh®

Se trata de un sistema exclusivo de envasado al vacío Cryovac® en el cual el material cubre la superficie del producto como una segunda piel.

El sistema Cryovac® Darfresh® asegura la protección y conservación del producto, al mismo tiempo que brinda una excelente presentación logrando la diferenciación en la góndola.

Cryovac® Slicepak® Plus

El envase se conforma por el termosellado perimetral de la bandeja y el film termocontraíble.

Es ideal para fiambres en fetas envasados en atmósfera modificada.

Permite la exhibición vertical del producto, incrementa su vida útil y mejora la presentación en el punto de venta.

El film es apto para impresión.

