

SACCO TERMORETRAIBILE CRYOVAC* CN460 «COOK-IN»

«Cook & Ship»: tecnologia innovativa per incrementare la qualità e il rendimento dei prodotti a base di carne.



NOTEVOLE MIGLIORAMENTO QUALITATIVO

- **Aderenza superiore delle carni:** riduzione dei tempi di cottura, resa ottimale dei prodotti.
- **Elevata resistenza meccanica:** protezione e sicurezza assolute durante la cottura e la distribuzione.
- **Processo Cook-in/Ship-in:** evita il riconfezionamento e i fenomeni di contaminazione.

FORTE IMPATTO SUL CONSUMATORE

- **Buone proprietà visive** anche dopo un trattamento termico prolungato.

- **Presentazione naturale** grazie all'eccellente adesione e all'elevata termoretraibilità.

- **Ottima stampabilità**, se necessario su entrambi i lati del sacco.

GAMMA COMPLETA DI PRODOTTI

- **Ideale per tutti i tipi di prosciutto** (compresi i prodotti avicoli), in forme moderne o tradizionali, cotti dentro o fuori lo stampo.

CONSERVABILITÀ PROLUNGATA

- **Elevata barriera all'ossigeno** per una migliore conservazione del prodotto e delle sue caratteristiche organolettiche.

CRYOVAC

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>Ottima trasparenza e brillantezza. Come BB4L unicamente per sacchi con saldature laterali.</p> <p>Ottima resistenza con spessore ridotto. Maggiore proprietà di termoretrazione rispetto al BB4L e BB315, con la stessa elevata barriera all'ossigeno, eccellente saldabilità e trasparenza.</p>	<p>Tagli anatomici di carne fresca, carni lavorate, pollame fresco, formaggi con scarsa emissione di gas, stagionatura di formaggio tipo cheddar, prodotti ittici congelati e/o surgelati.</p> <p>Tutte le applicazioni del BB4L in unità industriali e porzioni per consumatore.</p> <p>Carni lavorate in unità industriali o destinate al libero servizio, formaggi con scarsa emissione di gas.</p>	<p>BB4L</p> <p>BB315</p> <p>BB305</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>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>Budello plastico 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, confezione 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>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 budello plastico, tramite macchine porzionatrici, cotti e distribuiti all'interno della stessa confezione.</p> <p>Applicazioni «Cook-in»: il prodotto viene inserito a pressione nel sacco (processo sottovuoto) e successivamente cotto e affettato per garantire un peso costante delle confezioni, ovvero cotto e distribuito nello stesso sacco.</p>	<p>CN330</p> <p>CN300</p> <p>CN400</p> <p>CN431F</p> <p>CN435F</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>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>CN460</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>SL3</p>

Cryovac Europe, Cryovac S.p.A., Via Trento 7, I-20017 Passirana di Rho (Milano), tel. +39 2 9332 1, telefax +39 2 9332 382

Cryovac Europe, Cryovac Packaging Spain S.L., Riera Fonollar 12, Apartado de Correos 165, E-08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona), tel. +34 (9)3 635 10 00, telefax +34 (9)3 635 11 11

Cryovac Europe, Cryovac Packaging Portugal-Embalagens, LDA, Rua Professor Dr. Jorge Mineiro, 28-r/c Esq., P-2745 Queluz de Baixo, tel. +351 1 435 48 16, telefax +351 1 435 51 21

Cryovac Europe, Cryovac U.K. Ltd., 628 Ajax Avenue, Slough, GB-Berkshire SL1 4DG, tel. +44 1753 637 700, telefax +44 1753 637 702

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