

SOVAPACK

VAC150

TECHNOLOGIE | Les sacs sous vide de la gamme SOVAPACK sont fabriqués à partir de film coextrudé 11 couches composées de polyamide et de polyéthylène (agent soudant).
Ces sacs ont une excellente propriété optique.

APPLICATIONS | Ces sacs sont utilisables sur les machines sous-vide à chambres semi-automatique ou automatique ils sont adaptés pour le conditionnement de viande rouge, volaille, fromage, poisson, fruits et légumes. Leurs utilisations sont conseillées pour des produits avec arêtes vives (côtes de bœuf, côtes de porc, jambon fumé avec os.)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	VALEURS	TOLERANCE	UNITE	NORME
Epaisseur totale	150	+/- 7.5	microns	
Poids	146	+/- 7.3	g/m ²	DIN 53104
PA Cast	35	+/- 0.75	μ	
Polyéthylène	115	+/- 2.75	μ	
Charge de rupture LD	70	/	N/15mm	DIN 53455-6
Charge de rupture TD	55	/	N/15mm	DIN 53455-6
Allongement a la rupture MD	Min. 200 Max.300	/	%	DIN 53455-6
Allongement a la rupture TD	MIN.250 MAX.400	/	%	DIN 53455-6
Perméabilité à l'oxygène (O2)	41	+/- 2	cc/m ² /24h/atm	ASTM D 3985
Perméabilité au dioxyde de carbone (CO2)	179	+/- 9	cc/m ² /24h/atm	ASTM F 2476
Perméabilité à l'azote (N2)	11	+/- 0.5	cc/m ² /24h/atm	ASTM D 1434
Perméabilité à la vapeur d'eau (H2O)	4.6	+/- 0.2	g/m ² * 24h	ASTM F 1249
Température de ramollissement	90	+/-	°C	
Conditions de travail	-25 °c /+80 °c (30 mn)			

Les sacs doivent être stockés à des températures de 15 à 25 °c à l'abri de la lumière et dans un endroit propre. L'humidité du local de stockage est comprise entre 50 et 75 % d'humidité relative.

Les sacs SOVAPACK sont en conformité avec les normes EC 10/2011, normes 1935/2004 EC.