

SOVAPACK

VAC70

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 **70 µ** sont utilisables sur les machines sous-vide à chambre 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 n'ayant pas d'arrête vive : (viandes rouges sans os, filets de volaille, fromages PPNC, etc.)

Les sacs sont très économiques pour le conditionnement de petits produits avec une courte D.L.U.D.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	VALEURS	TOLERANCE	UNITE	NORME
Epaisseur totale	70	+/- 3.5	microns	DIN 53370
Poids	67.5	+/- 3.4	g/m ²	DIN 53104
PA Cast	15	+/- 0.75	µ	
Polyéthylène	55	+/- 2.75	µ	
Charge de rupture LD	38	/	N/ 15 mm	DIN53455-6
Charge de rupture TD	30	/	N/15 mm	DIN53455-6
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)	95	+/- 4.75	cc/m ² /24h/atm	ASTM D 3985
Perméabilité au dioxyde de carbone (CO2)	417	+/- 20.85	cc/m ² /24h/atm	ASTM D 3985
Perméabilité à l'azote (N2)	25	+/- 1.25	cc/m ² /24h/atm	ASTM D 3985
Perméabilité à la vapeur d'eau (H2O)	10	+/- 0.5	g/m ² * 24h	ASTM D 3985
Température de ramollissement	90	+/- 10	°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.

Pour toute question
contactez-nous

info@sovapack-france.fr
Tél +33 03 85 72 76 61
Fax +33 03 85 72 76 38

PARC ACTIVITE CONDAMINE - BP28
71480 CUISEAUX

www.sovapack-france.fr