

SOVAPACK

VAC90

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 n'ayant pas d'arrête vive : (viandes rouges sans os, filets de volaille, fromages PPNC, etc.)

Le 90 μ est un grand standard du conditionnement sous-vide.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	VALEURS	TOLERANCE	UNITE	NORME
Epaisseur totale	85	+/- 4.3	microns	DIN 53370
Poids	82	+/- 4.2	g/m ²	DIN 53104
PA Cast	18	+/- 1	μ	
Polyéthylène	67	+/- 3.4	μ	
Charge de rupture LD	45	/	N/15mm	DIN 53455-6
Charge de rupture TD	35	/	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)	79	+/- 4	cc/m ² /24h/atm	ASTM D 3985
Perméabilité au dioxyde de carbone (CO2)	347	+/- 17	cc/m ² /24h/atm	ASTM D 3985
Perméabilité à l'azote (N2)	21	+/- 1	cc/m ² /24h/atm	ASTM D 3985
Perméabilité à la vapeur d'eau (H2O)	7.8	+/- 0.4	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 CONDOMINE - BP28
71480 CUISEAUX

www.sovapack-france.fr