

SOVAPACK

SHRINK CP 60

TECHNOLOGIE | Sacs rétractables co-extrudés 9 couches à haute barrière (EVOH). La couche soudante est en PE. Ces sacs sont **OVERLAP**. Ces sacs ont une excellente brillance et un excellent niveau de rétraction.

APPLICATIONS | Ces sacs sont utilisables sur les machines sous-vide à chambres semi-automatiques ou automatiques. Ils sont adaptés pour le conditionnement de viandes élaborées cuites. Ils sont utilisés dans les process de cuisson industrielle sous-vide. Après cuisson et refroidissement les sacs sont déballés et conditionnés dans des sacs de conservation haute barrière. Les CP60 sont également utilisables en pasteurisation. Possibilité d'avoir une couche soudante en PP.

Le 60µ est un sac de conditionnement très utilisé pour la cuisson des jambons.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	VALEURS	TOLERANCE	UNITE	NORME
Epaisseur totale	60	+/- 5.6	microns	DIN 53370
Poids	119,9	+/- 5.31	g/m ²	DIN 53104
Rétraction	%	90°C/ 3 sec	internal	34-38 / 34-38
Détérioration (force)	> 15	/	N	DIN EN 14477
Perméabilité à l'oxygène (O2)	< 9	23°C/0% r.H.	Cc3/m ² /dbar	DIN 53380
Perméabilité au dioxyde de carbone (CO2)	< 45	23°C/0% r.H.	Cc3/m ² /dbar	
Perméabilité à la vapeur d'eau (H2O)	< 3	23°C/85%r.H.	g/m ² 24h	DIN 53122
Température de ramollissement	-25	+/-	°C	

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.



Soudure de fond droite



Soudure de côté



Soudure de fond rond



perforé

SOVAPACK

SHRINK CP 60

