

Bolsas Pouch std

Pouch Silbertec estándar es apto para contacto con alimentos, adecuado para carnes frescas, embutidos, quesos, pescados y platos preparados envasados al vacío o ATM.



Somos socios del
Centro de Envases
y Embalajes de Chile



Beneficios:

Para envasar al vacío o ATM

- Tecnología de última generación

Coextrusión en 11 capas, enfriado por agua

- ✓ Mayor resistencia mecánica
- ✓ Uniformidad en los espesores.
- ✓ Inocuidad durante el proceso de fabricación
- ✓ Certificaciones GFSI.

SILBERTEC
FOOD PROCESSING MACHINERY



Características:

- Pouch 3 sellos, transparentes.
- Espesor: coextruido en 90µ.
- Temperatura y tiempo de uso con alimentos:
- Estándar:
 - Desde -40°C a +40°C durante todo el tiempo de almacenamiento.
 - Desde +41°C a +70°C como máximo 2hrs.
 - Desde +71°C a +100°C como máximo 15hrs.
- Cantidad: 500 unidades x caja.
- 12 medidas diferentes



Silbertec, tu aliado en tecnología.

Bolsas Pouch c&c

Pouch C&C Silbertec es apto para contacto con alimentos, adecuado para procesos de cocción de alimentos (Cook tank), o envasado en caliente posterior coccion en marmitas.



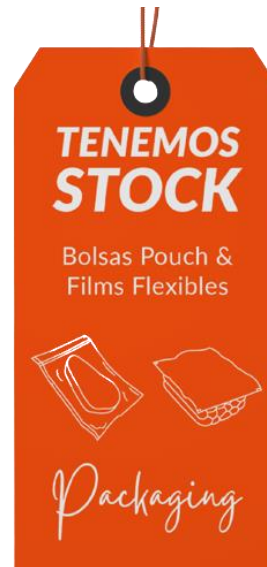
Características:

- Pouch 3 sellos, transparentes.
- Espesor: coextruido en 90μ.
- Temperatura y tiempo de uso con alimentos:
- - Desde -40°C a +40°C durante el tiempo de almacenamiento.
- - Hasta +121°C como máximo 4hrs.
- Cantidad: 1000 unidades x caja.
- 2 medidas diferentes

Beneficios:

Para envasar al vacío o ATM

- Tecnología de última generación
- Coextrusión en 11 capas, enfriado por agua
- ✓ Mayor resistencia mecánica
- ✓ Uniformidad en los espesores.
- ✓ Inocuidad durante el proceso de fabricación
- ✓ Certificaciones GFSI.



SILBERTEC
FOOD PROCESSING MACHINERY



Somos socios del
Centro de Envases
y Embalajes de Chile

