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.

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 BRC.*

Somos socios del Centro de Envases y Embalajes de Chile

Características:

- *Pouch 3 sellos, transparentes.*
- *Espesor: coextruído 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 15 minutos.*
- *Cantidad: Dependiendo de la medida vienen 500 o 1000 uds por 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.

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 BRC.*

Somos socios del Centro de Envases y Embalajes de Chile

Características:

- *Pouch 3 sellos, transparentes.*
- *Espesor: coextruído 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*