

# CRYOVAC BB325

Il est presque invisible! Le nouveau sac haute performance pour les produits de charcuterie-salaisons et de fromages.



## PLUS BRILLANT

- Transparence et brillance élevées.
- Haute rétraction biaxiale pour un aspect «seconde peau».
- Attrait élevé pour le consommateur.
- Version neutre ou imprimable jusqu'à 8 couleurs.

## PLUS SOLIDE

- Idéal pour des applications moyennement agressives.
- Bonne résistance aux déchirures, à l'abrasion et à la perforation.
- Barrière efficace et fiable pour une longue durée de conservation.

- Convient aux portions consommateurs et industrielles.
- Qualités de soudure optimales pour un faible taux de rejet.

## PLUS MINCE

- Seulement 53 microns d'épaisseur, et une intégrité sauvegardée.
- La réduction de matière permet de respecter l'environnement.

## ... ET PLUS MACHINABLE

- Une bonne rigidité pour un chargement facile et rapide.
- Basses températures de rétraction pour protéger les produits sensibles.

# CRYOVAC

## DES SACS ET DES CASINGS DE QUALITÉ

Afin de répondre à vos besoins spécifiques, Cryovac dispose de la plus large gamme de sacs rétractables actuellement sur le marché. Quel que soit le sac que vous choisirez, le nom de Cryovac sera l'assurance d'une supériorité en termes de protection et de présentation attractive.

PROPRIÉTÉS SPÉCIFIQUES	APPLICATIONS TYPE	PRODUIT
<p><b>Emballage multi-produits</b></p> <p>Haute barrière à l'oxygène. Son haut pouvoir de soudabilité garantit la fiabilité des soudures même au contact de produits gras. Ses propriétés de rétraction biaxiale, ainsi que ses qualités optiques assurent un fini «seconde peau», brillant et transparent.</p> <p>Propriétés identiques au BB4L mais avec une soudure latérale.</p>	<p>Produits de charcuterie-salaison, viande fraîche, bacon, volailles, report et commercialisation de fromages à faible émission gazeuse.</p> <p>Produits de salaison en unités consommateurs et industrielles, fromages à faible émission gazeuse.</p>	<p>BB4L</p> <p>BB315</p>
<p>Qualités optiques supérieures et rétraction biaxiale élevée. Résistance exceptionnelle et épaisseur réduite. Hautement machinable pour un rendement efficace à hautes cadences.</p>	<p>Charcuteries-salaisons et fromages, spécialement adapté aux portions consommateurs et aux produits nécessitant une résistance mécanique moyenne.</p>	<p><b>BB325</b></p>
<p><b>Produits durs et/ou lourds</b></p> <p>Propriétés identiques à celles du BB4L avec une résistance accrue à la perforation et à l'abrasion.</p>	<p>Produits requérant une résistance mécanique élevée tels que terrines, lard fumé.</p>	<p>BB355</p> <p>BB405</p> <p>BB505</p>
<p><b>Produits très durs et/ou très lourds</b></p> <p>Structure multicouches alliant une résistance exceptionnelle à la perforation et à l'abrasion à des taux élevés de rétraction et de barrière à l'oxygène. Excellentes propriétés optiques.</p>	<p>Produits requérant une très haute résistance mécanique tels que les jambons crus, secs et fumés, rôtis et lards.</p>	<p>BB605</p> <p>BB705</p>
<p><b>Produits avec os</b></p> <p>Sac à haute résistance comportant un renfort protecteur exceptionnellement résistant à la perforation, soudé sur sa face extérieure. Dimensionnée à la taille exacte du morceau de viande, la couche renforcée assure une protection optimale, en n'employant qu'un minimum de matériau. Excellent pouvoir de rétraction et haute barrière à l'oxygène.</p>	<p>Viande fraîche non désossée de boeuf, veau, agneau, porc et jambon, qui nécessitent normalement un emballage avec une toile de protection pour la partie osseuse.</p>	<p>TBG</p>
<p><b>Affinage des fromages</b></p> <p>Sac à rétraction biaxiale pour l'emballage des produits nécessitant des échanges gazeux. Barrière aux gaz permettant une perméabilité contrôlée à l'oxygène et au gaz carbonique selon les besoins d'affinage des fromages.</p>	<p>Affinage, stockage et commercialisation des fromages.</p>	<p>BK1L</p> <p>BK2L</p> <p>BK4L</p>
<p><b>Cuisson sous vide/pasteurisation</b></p> <p>Résistance à la température jusqu'à 85°C pendant 6 heures dans ou hors moule. Propriétés d'adhésion à la viande réduisant les pertes à la cuisson. Hautes propriétés barrière, bonne rétraction biaxiale.</p> <p>Résistance à la température jusqu'à 95°C pendant 1 heure ou 98°C pendant 3 minutes. 85°C pendant 6 heures pour une cuisson sans adhésion à la viande. Hautes propriétés barrière. Bonne rétraction bi-axe.</p> <p>Casing rétractable avec adhésion à la viande. Résistance à la température jusqu'à 75°C pendant 8 heures. Hautes propriétés barrière et bonne rétraction biaxiale.</p> <p>Résiste à des températures allant jusqu'à 80°C durant 6 heures. Casing rétractable, de faible diamètre, qui adhère bien à la viande. Développé spécialement pour un très bon contrôle du calibre et pour une résistance mécanique très élevée.</p> <p>Résiste à des températures allant jusqu'à 80°C durant 6 heures, en moule ou hors moule. Développé spécialement pour une adhésion à la viande élevée, afin d'améliorer les rendements de cuisson, et pour une résistance mécanique très élevée.</p>	<p>Cuisson, conservation et expédition dans l'emballage de produits cuits tels que le jambon, pour un meilleur rendement, une conservation prolongée et l'amélioration de la qualité.</p> <p>Produits requérant une pasteurisation pour l'amélioration de la durée de vie ou une pasteurisation de surface pour le maintien des qualités du produit. Cuisson des produits dans l'emballage ne nécessitant pas d'adhésion à la viande.</p> <p>Cuisson et commercialisation dans l'emballage de produits emballés au moyen de presses sous vide puis cuits et distribués dans le même matériau.</p> <p>Applications «Cook-in» avec un chargement de produits carnés dans le casing au moyen d'un presseur sous vide, puis cuisson et tranchage pour obtenir des paquets à poids constant, ou cuisson et expédition dans le même emballage.</p> <p>Applications «Cook-in/Ship-in», pour produits carnés cuits et expédiés dans le même sac pour augmenter les rendements, prolonger la durée de conservation et améliorer la qualité, c.-à-d. par exemple pour les jambons cuits.</p>	<p>CN330</p> <p>CN300</p> <p>CN400</p> <p>CN431F</p> <p>CN435F</p> <p>CN460</p>
<p><b>Produits surgelés</b></p> <p>Sac à rétraction biaxiale, aux propriétés optiques remarquables, hautement résistant aux déchirures et aux perforations.</p> <p>Parfaite rétraction à basse température. Perméable à l'oxygène. Excellentes propriétés optiques.</p>	<p>Volaille, viande, gibier et poisson surgelés.</p> <p>Volaille, gibier, viande et poisson surgelés. Belle présentation sur des produits de forme irrégulière. Utilisation recommandée pour les produits sensibles aux basses températures.</p>	<p>BN200</p> <p>SL3</p>

**Cryovac Europe**, Cryovac France S.A., 53 Rue St. Denis, Boîte Postale 9, F-28234 Epernon Cedex, tél. +33 (0) 2 37 18 91 00, téléfax +33 (0) 2 37 18 91 91

**Cryovac Europe**, Cryovac Netherlands B.V., Essebaan 19 a/b, NL-2908 LJ Capelle a/d IJssel, tél. +31 10 458 88 77, téléfax +31 10 458 52 50

**Cryovac Europe**, Cryovac Belgium N.V., City center, Mechelsesteenweg 136, bus 8, B-2018 Antwerpen, tél. +32 3 237 10 10, téléfax +32 3 237 92 00

**Cryovac Europe**, Cryovac AG, Dattenmattstrasse 16, CH-6010 Kriens, tél. +41 41 349 47 00, téléfax +41 41 349 47 10

**Cryovac Europe**, Cryovac U.K. Ltd., Clifton House, 1 Marston Road, St. Neots, GB-Cambridgeshire PE19 2HN, tél. +44 1480 22 40 00, téléfax +44 1480 22 40 66

\* Cryovac est une marque déposée de Cryovac, Inc., une société affiliée de Sealed Air Corporation.

Nous espérons que les informations que nous vous fournissons par la présente vous seront utiles. Elles sont basées sur des données et connaissances considérées comme exactes et précises et nous les fournissons aux utilisateurs pour leur permettre de les examiner, les étudier et les vérifier. Toutefois, compte tenu du fait que les conditions d'utilisation échappent à notre contrôle, nous ne pouvons en garantir le résultat. Nous vous prions donc de lire soigneusement, en même temps que tous exposés, recommandations ou suggestions, nos conditions générales de vente, y compris celles limitant les garanties et recours relatifs à tous les produits que nous fournissons. Aucun exposé, recommandation ou suggestion n'est destiné à une utilisation, quelle qu'elle soit, qui serait en violation ou enfreindrait toute obligation légale ou un droit quelconque appartenant à un tiers.