

CRYOVAC PLUS

Le attività Cryovac si indirizzano essenzialmente alla soddisfazione dei clienti. Le vostre esigenze ed i vostri obiettivi sono determinanti nello studio e nello sviluppo di tutte le nostre macchine e dei nostri sistemi. In tutto il mondo 10 500 dipendenti Cryovac – specialisti in Ricerca & Sviluppo, esperti di marketing e tecnici che garantiscono l'installazione dei sistemi e la loro assistenza – lavorano per soddisfare i nostri clienti e garantire loro la possibilità di affrontare con successo le sfide della nostra epoca.

Per ulteriori informazioni vi preghiamo contattare il Funzionario CRYOVAC della vostra zona:

Italia

Cryovac Europe, Sealed Air S.p.A.
Via Trento 7
I-20017 Passirana di Rho (Milano)
Tel.: +39 029332 1
Telefax: +39 029332 382
E-mail: Cryovac.itmkt@sealedair.com

Schweiz / Suisse / Svizzera

Cryovac Europe, Sealed Air AG
Dattenmattstr. 16
CH-6010 Kriens
Tel.: +41 41 349 47 00
Telefax: +41 41 349 47 10
E-mail: Cryovac.northmkt@sealedair.com

United Kingdom

Cryovac Europe, Sealed Air Ltd.
Clifton House, 1 Marston Road, St. Neots
GB-Cambridgeshire PE19 2HN
Tel.: +44 1480 22 40 00
Telefax: +44 1480 22 40 66
E-mail: Cryovac.ukmkt@sealedair.com

Indirizzo Internet: www.sealedaircorp.com

®Cryovac, CRYOVAC BDF, Darfresh e SmartPak sono marchi registrati di Cryovac, Inc., una consociata di Sealed Air Corporation.

Confidiamo che le informazioni date con la presente siano utili. Sono state basate su dati e conoscenze che riteniamo veri ed accurati e sono messi a disposizione dell'utente perchè li consideri, facendo le opportune verifiche. Tali informazioni non rientrano nei nostri obblighi quali fornitori e per esse nessun compenso, esplicito od implicito, viene richiesto e/o ci viene dato. Anche per questo non assumiamo alcuna responsabilità per l'uso di tali informazioni e per i risultati che possono essere ottenuti. Nessuna informazione, raccomandazione o suggerimento può essere intesa ad un impiego in un processo che violi qualsiasi brevetto.

 **CRYOVAC**
Sealed Air Corporation



Il modo più «smart» per stimolare ogni appetito.

SmartPak: un approccio nuovo Cryovac

ha la risposta alle vostre esigenze di confezionamento, anzi, una serie di risposte diversificate che si basano sulla nuova generazione di soluzioni di packaging SmartPak. Siamo in grado di fornire all'industria casearia non uno ma tutti gli elementi necessari alla produzione di unità

consumatore che fanno nascere «la voglia di formaggio» nei lineari dei supermercati: film supertrasparenti, sacchi e laminati, vassoi di qualità, design innovativo, macchinari avanzati e assistenza tecnica a lungo termine. E ognuno di questi elementi fa parte di un sistema pensato nei minimi particolari che garantisce conservabilità prolungata, igiene e identificazione dei lotti.



Innovazione Da quasi cinquant'anni Cryovac è

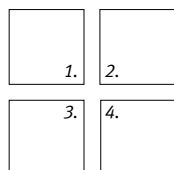
una forza trainante nel settore della produzione e del confezionamento dei formaggi in unità industriali e consumatore. Alcuni dei nostri sistemi innovativi, ad esempio la stagionatura nel sacco, i sacchi ad apertura facilitata, i film sottili termoretraibili per formaggi a pasta morbida, i sacchi per stagionatura/distribuzione, hanno rivoluzionato le modalità di lavorazione e commercializzazione dei formaggi in tutto il mondo.

■ Queste innovazioni sono state sviluppate nei laboratori Cryovac partendo da suggerimenti provenienti dal mondo del lavoro, vale a dire dall'industria lattiero-casearia e dalla grande distribuzione. Cryovac segue da vicino le tendenze dell'industria e dei consumatori e fornisce sempre – spesso anticipa – risposte adeguate. ■ Siamo un'organiz-



zazione globale che è capace di pensare anche in termini di mercati nazionali e siamo quindi sensibili alle diversità dei gusti e degli schemi di distribuzione. Pensiamo ad esempio ad alcune esigenze legate all'uso dei formaggi (guarnizioni, pizze), al cambiamento delle abitudini alimentari delle famiglie, al rinnovato interesse per i cibi naturali e alla diffusione di banchi dei prodotti freschi nei supermercati. Questi sono i cambiamenti che guidano lo sviluppo dei nuovi prodotti Cryovac nei

numerosi mercati in cui operiamo. ■ Nel corso degli anni, questo approccio basato sulla collaborazione ha dato vita a molti sistemi innovativi che garantiscono protezione ottimale e un favorevole rapporto qualità / prezzo. Il termine SmartPak identifica un insieme di processi di confezionamento che assicurano una presentazione di grande effetto e, quindi, un netto incremento di redditività per tutti i tipi di formaggi.



1. Sacco termoretraibile ad apertura facilitata
2. Film termoretraibile ad apertura facilitata
3. Film stampato per sistema lidding
4. Laminato stampato non termoretraibile



I sistemi Cryovac SmartPak

Cryovac dispone della più ampia gamma industriale di sistemi per il confezionamento di formaggi. Il nome Cryovac garantisce che ognuno dei sistemi risponderà perfettamente alle vostre esigenze.

Breve-media conservabilità

Sistema CJ55: macchina (HFFS) per film termoretraibili impiegati nel confezionamento di formaggi freschi, in tagli, a spicchi o affettati, destinati al banco prodotti freschi o ai lineari.

- CRYOVAC BDF® 400, film sottile, multistrato, termoretraibile, con proprietà barriera, sviluppato per i processi MAP, garantisce protezione e presentazione ottimali dei prodotti nonché un forte impatto sul consumatore.
- Cryovac FMD: film multistrato a base poliolefinica.

Media conservabilità

Sistema completo *Ross Cryovac* per sigillatura a coperchio e confezionamento MAP di formaggi affettati, a pasta morbida e in salamoia. Presentazione ottimale, tipo «locali interni», e identificazione del marchio.

- Vassoi barriera Cryovac e film termoretraibile anticondensa Cryovac LID 1050 per un elevato valore espositivo.

Sistema completo *Hayssen Cryovac*: l'ultima generazione di macchinari e laminati per confezionamento FFS MAP.

Macchina HC10 HFFS MAP per formaggi a pasta dura e semidura in tagli, spicchi e affettati. Macchine HC40 e HC50 VFFS MAP per formaggi grattugiati o in cubetti.

Sistemi flow-pack: per una efficace differenziazione dei prodotti, ottima conservabilità, apertura facilitata e confezioni richiudibili.

- Laminati Cryovac EOM e Cryovac POM non termoretraibili con proprietà barriera.

Conservabilità prolungata

Sacchi Cryovac per confezionamento sottovuoto di tagli di formaggio. Stagionatura nel sacco, eccellente presentazione, identificazione del marchio, elevata resistenza alle manipolazioni, apertura facilitata.

- BBxxx, sacchi a termoretrazione morbida, esenti da cloro con barriera O₂.
- BkxL, sacchi a termoretrazione morbida, esenti da cloro, permeabili CO₂.

Il sistema *Darfresh®* con film inferiore semirigido e sigillatura sottovuoto produce un sorprendente effetto «seconda pelle» per formaggi non degasanti in tagli e affettati. Ideale per prodotti di qualità. Forte impatto sul consumatore, conservazione ottimale.

- I materiali barriera Cryovac TC, TL, TS, TH per confezionamento «skin», caratterizzati da eccellenti proprietà ottiche, assicurano conservazioni prolungate ed integrità delle confezioni.



Sistema Cryovac CJ55