



VACUshrink Bolsas termoencogibles EVOH



Información del producto

Schur Flexibles Vacufol GmbH es miembro del Grupo Schur Flexibles ubicado en Bad Grönenbach, Alemania. Estamos especializados en los requisitos de empaque de la industria alimentaria y producimos láminas retráctiles EVOH, bolsas retráctiles (VACUshrink) y PA / PE o PA-EVOH-PE y láminas de termoformado (VACUflex)

Es importante para nosotros que nuestros procesos de producción cumplan con las demandas actuales de protección ambiental y sostenibilidad. Schur Flexibles Vacufol GmbH cumple con todas las principales certificaciones nacionales e internacionales de calidad y las normas de higiene para la industria alimentaria.

VACUSHRINK - PELÍCULAS Y BOLSOS DE RETRACTILADO

Los bolsos retráctiles de VACUshrink son adecuados para envasar carne fresca (carne de res, cerdo, cordero o ternera en trozos) y todo tipo de carnes procesadas.

VACUshrink FM45 es particularmente adecuado para el envasado de carne fresca en piezas sin huesos, carnes procesadas y salchichas.

VACUshrink BM70 es adecuado para productos cárnicos con huesos que requieren alta resistencia a la punción.

VACUshrink BM85 es adecuado para productos cárnicos con huesos que requieren una alta resistencia a la perforación.

VACUshrink BG105 es adecuado para carnes frescas con huesos afilados o afilados que requieren una alta resistencia a la perforación.

VACUshrink CP60 es adecuado para productos cárnicos que se cocinan durante cierto tiempo.

TUBE

Width 180-680 mm



BOTTOM SEAL STRAIGHT

Width 180-580 mm

Length 180-1100 mm



BOTTOM SEAL ROUND

Width 180-600 mm

Length 180-1200 mm



V-SHAPE

Width 180-300 mm

Length 180-1100 mm



PERFORATED ON ROLL (POR)

Width 180-450 mm



VENTAJAS

- ✓ Barrera EVOH
- ✓ Alta transparencia y brillantez
- ✓ Excelente resistencia a la perforación
- ✓ Gran contracción del 40%
- ✓ Sellado superpuesto
- ✓ Excelentes propiedades de sellado incluso en superficies de sellado contaminadas

MATERIAL

- ✓ Espesor de 47 - 100 µm
- ✓ Barrera EVOH
- ✓ Capa externa PA
- ✓ Capa de sellado PE o PP
- ✓ Capas PA para excelente resistencia a la perforación

CONVERSIÓN

- ✓ Disponible como junta inferior de la junta, junta inferior derecha o lateral
- ✓ Perforada en rollo
- ✓ Suelta o con cinta adhesiva
- ✓ Imprimir con el procedimiento de flexografía

SOSTENIBILIDAD

- ✓ Barrera EVOH (sin PVDC / sin cloro)
- ✓ Hasta un 20% de materiales reducidos con propiedades optimizadas simultáneamente

MERCADOS / APLICACIONES

- ✓ Carne fresca con y sin huesos, así como huesos afilados
- ✓ Carne procesada
- ✓ Aves de corral
- ✓ Pescado
- ✓ Queso no gaseoso



Calle Negra Modelo N. 26-a
Col. Pastores Naucalpan de Juárez,
Estado de México



58 19 51 62



atencionclientes@rollpack.com.mx
www.rollpack.com.mx

rollpack
empaque



Información del producto

PELÍCULA DE PIEL FLEXIBLE

Schur Flexibles Dixie **SkinFreshTop** es una **película de alta calidad**, resistente a la intemperie y resistente al calor, con barrera EVOH, alta transparencia, excelente brillo y alta resistencia mecánica. Mediante el uso de un polímero de sellado especial, Schur Flexibles Dixie SkinFresh Top garantiza una alta integridad del envase y puede pasteurizarse y calentarse en el microondas o en el baño de agua. Las películas Schur Flexibles Dixie y las correspondientes bandas de base se utilizan principalmente para el envasado de porciones en rodajas, carne y productos cárnicos elaborados, pescado, snacks y, además, **en el sistema de envasado**

100°C /
MICROWAVEABLE



RENDIMIENTO DE UN VISTAZO

Larga vida útil debido a las altas propiedades de barrera Gran integridad del paquete debido a las excelentes propiedades de sellado - incluso en caso de áreas de sellado contaminadas - y alta resistencia a la perforación Adecuado para la pasteurización y para calentar en el microondas o en baño de agua a alta transparencia de contacto y excelente brillo superficial Específicamente alineados con las bandas de base Schur Flexibles Dixie y sistemas de embalaje



Valores de rendimiento

- ✓ Material de la banda superior de la piel a base de poliolefina
- ✓ Doble capa de alta barrera
- ✓ Extrema transparencia y brillo
- ✓ Fácil de procesar en ThermoFormers y TraySealers
- ✓ Adecuado también para los sistemas Darfresh e Isopak

- ✓ Excelentes propiedades de sellado
- ✓ Imprimible para porciones de tejas
- ✓ Estructuras no barrera para embalaje de doble tapa y aplicaciones congeladas
- ✓ Pasteurizable y microondas

DATOS TÉCNICOS

Schur Flexibles Dixie Lidding Film	SkinFresh Top 80	SkinFresh Top 100	SkinFresh Top 130	SkinFresh Top 160	SkinFresh Top 200
Versions	○	○	○	○	○
Barrier material	EVOH	EVOH	EVOH	EVOH	EVOH
Sealing material	PE	PE	PE	PE	PE
Total thickness (μm)	78	98	128	158	198
Yield (m²/kg)	13,5	10,8	8,3	6,7	5,3
Grammage (g/m²)	74	93	121	149	187
Water vapour transmission ¹ (g/m²d)	<5	<5	<5	<5	<5
Oxygen permeation ² (cm³/m²dbar)	<5	<5	<5	<5	<5
Nitrogen permeation ² (cm³/m²dbar)	<5	<5	<5	<5	<5
Carbon dioxide permeation ² (cm³/m²dbar)	<10	<10	<10	<10	<10

Schur Flexibles Dixie Base Film	SkinFresh Base 200*	SkinFresh Base 250*	SkinFresh Base 300	SkinFresh Base 350*	C-base F-base	ClearForm*
Versions	gold/silber	gold/silber	gold/silber	gold/silber	○/●	○/●
Barrier material	EVOH	EVOH	EVOH	EVOH	EVOH	EVOH
Sealing material	PE - peel	PE - peel	PE - peel	PE - peel	PE (peel)	PE (peel)
Total thickness (μm)	200	250	300	350		
Yield (m²/kg)	4,0	3,2	2,6	2,2		
Grammage (g/m²)	248	315	384	448		
Water vapour transmission ¹ (g/m²d)	~1,3	~1,0	~1,0	~0,7	Due to the variety of different films we refer to the following data sheets : ► F-base ► C-base ► Clearform	
Oxygen permeation ² (cm³/m²dbar)	~1,0	~1,0	~1,0	~1,0		
Nitrogen permeation ² (cm³/m²dbar)	~2,0	~1,5	~1,3	-		
Carbon dioxide permeation ² (cm³/m²dbar)	~39	~29	~24	~20		

o transparent ● various ○ colors printable
* not suitable for heatable or microwave applications

¹= 23°C / 85% r.F. ²= 23°C / 43% r.h. ³= 23°C / 0% r.h.

All values given in this datasheet are approximate and given to our best knowledge and therefore cannot be taken as guaranteed. Due to the manifold applications and processing possibilities, which are beyond our control, we recommend testing under real production conditions. Qualification test and the application release of the films are incumbent upon the user. Data changes subject to technical progress.

Recommended storage conditions:

up to one year after delivery at 15-25°C and 40-60% r.h.
Film should be stored in the packing room approx. 24 hours before processing.

Suitable for food packaging:

Schur Flexibles Dixie packaging materials are in compliance with the following regulations, directives and their effective amendments: LFGB (01.09.2005), regulations (EG) No.1935/2004, No. 2023/2006 and BedGgstV (16.06.2008), directive 2002/72/EG and 94/62/EG, references of BfR (01.06.2007) and FDA regulations.

rollpack
empaque

Calle Negra Modelo N. 26-a
Col. Pastores Naucalpan de Juárez,
Estado de México

58 19 51 62

atenciónaclientes@rollpack.com.mx
www.rollpack.com.mx



ShrinkPak System

 **Schur**[®]
FLEXIBLES GROUP



Información del producto

PELÍCULA DE PIEL FLEXIBLE

Uno de los factores más importantes en la producción es la racionalización de los procedimientos operacionales.

El sistema Schr Flexibles Dixie ShrinkPak combina las ventajas de un proceso de envasado automatizado en Thermoformers con los beneficios de Schur Flexibles Dixie ShrinkFilms para una gran variedad de aplicaciones, independientemente de la forma individual del producto.

Debido al encogimiento tridimensional (hasta un 40%) ya las altas propiedades de barrera, los flexibles Schur Flexibles Dixie ShrinkFilms garantizan una presentación perfecta del producto, una mayor protección y permiten un mayor tiempo de venta al por menor para las aves de corral frescas.

Además de la enorme variedad de posibilidades de envasado, la alta velocidad del sistema Schr Flexibles Dixie ShrinkPak aumenta considerablemente la potencia de la máquina.

RENDIMIENTO DE UN VISTAZO

- ✓ Reducción de costes significativa
- ✓ Menor número de operadores
- ✓ Menos costes de material
- ✓ Proceso de envasado higiénico
- ✓ Alta transparencia de contacto
- ✓ Coloración e impresión individuales
- ✓ Mejora de la seguridad del envase gracias a excelentes propiedades de sellado
- ✓ Zonas de sellado contaminadas
- ✓ El sistema completo
- ✓ Materiales de embalaje
- ✓ Equipamiento de envasado
- ✓ Soporte técnico y operativo completo
- ✓ Garantizar la eficiencia de la producción



DATOS TÉCNICOS

	ShrinkTop HT405 HB	ShrinkTop HT 600 HB
Versions:	○ / ●	○ / ● / ■ / ▲
Total thickness: (μm)	45	60
Barrier material:	PVDC	PVDC
Sealing material:	PP	PP
Shrinkage at 75°C (%):	20 / 30	20 / 30
Shrinkage at 85°C (%):	30 / 40	30 / 40
Shrinkage at 93°C (%):	45 / 45	45 / 45
Water vapour transmission ¹ (g/m²):	<1,5	<1,0
O ₂ permeation ² (cm ³ /m ² dbar) :	8 - 13	8 - 13
CO ₂ permeation ² (cm ³ /m ² dbar) :	30 - 45	30 - 45
Puncture resistance ² (N):	190	300

	ShrinkBase HT600 HB	ShrinkBase HT 900 HB
Versions:	○ / ● / ■ / ▲	○ / ● / ■ / ▲
Total thickness: (μm)	60	90
Barrier material:	PVDC	PVDC
Sealing material:	PP	PP
Shrinkage at 75°C (%):	20 / 30	20 / 30
Shrinkage at 85°C (%):	30 / 40	30 / 40
Shrinkage at 93°C (%):	45 / 45	45 / 45
Water vapour transmission ¹ (g/m²):	<1,0	<0,8
O ₂ permeation ² (cm ³ /m ² dbar) :	8 - 13	7 - 11
CO ₂ permeation ² (cm ³ /m ² dbar) :	30 - 45	20 - 32
Puncture resistance ² (N):	300	430

○ transparent ● various colors ■ register print ▲ continuous print
¹= 23°C / 50% r.h. ²= 23°C / 75% r.h.

All values given in this datasheet are approximate and given to our best knowledge and therefore cannot be taken as guaranteed. Due to the manifold applications and processing possibilities, which are beyond our control, we recommend testing under real production conditions. Qualification test and the application release of the films are incumbent upon the user. Data changes subject to technical progress.

Recommended storage conditions:

up to one year after delivery at 12-25°C and 40-60% r.h (max. storage temp.: 30°C) Film should be stored in the packing room maximum one hour before processing .

Suitable for food packaging:

Schur Flexibles Dixie packaging materials are in compliance with the following regulations, directives and their effective amendments: LFGB (01.09.2005), regulations (EG) No.1935/2004, No. 2023/2006 and BedGgstV (16.06.2008), regulation (EG) No.10/2011(PIM), references of BfR (01.06.2007).

rollpack
empaque



Calle Negra Modelo N. 26-a
Col. Pastores Naucalpan de Juárez,
Estado de México



58 19 51 62



atencionclientes@rollpack.com.mx
www.rollpack.com.mx



PVDC ShrinkBags Quesos



Información del producto

A medida que el queso se está madurando en su envase, la bolsa retráctil necesita evitar la intrusión de oxígeno y al mismo tiempo el dióxido de carbono - que se acumula durante el proceso de maduración - necesita escapar del envase.

Debido a sus propiedades de permeación alineadas, los Schur Flexibles Dixie 3D ShrinkBags garantizan el proceso de maduración ideal y garantizan la formación típica del queso.

Al mismo tiempo, los Schur Flexibles Dixie 3D ShrinkBags proporcionan una protección eficaz contra los microorganismos, secando el queso y - **gracias al proceso de fabricación patentado** - se pueden procesar en todas las líneas de envasado de última generación con alto rendimiento y mínimos rechazos.

RENDIMIENTO DE UN VISTAZO

Condiciones de maduración ideales y larga vida útil debido a propiedades de barrera alineadas dependiendo del tipo de formación de fl ores de queso debido al proceso de maduración de la higiene sin pérdida de peso.

Presentación perfecta del producto debido al encogimiento tridimensional (aproximadamente 40-50%) y alta transparencia de contacto, coloración e impresión individuales Alta integridad del paquete debido a excelentes propiedades de sellado - incluso en caso de áreas de sellado contaminadas - y alta resistencia a la perforación

3D ShrinkBags

ShrinkBags para la maduración del queso

Embalaje de queso

- ✓ No gaseoso
- ✓ Medio gaseoso (maduración)
- ✓ Alto gaseoso (maduración)



DATOS TÉCNICOS

für non or low gassy cheese types	3-DMX55	3-DMX 59	3-DMX 80	3-DMX 90
Versions	○ / ●	● / ○	○ / ● / ○	○ / ○
Total thickness (μm)	55	59	75	90
Barrier material	PVDC	PVDC	PVDC	PVDC
Sealing material	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE
Shrinkage at 75°C (md /cmd %)	22 / 30	22 / 30	22 / 25	20 / 25
Shrinkage at 85°C (md /cmd %)	40 / 46	40 / 46	41 / 43	37 / 40
Shrinkage at 93°C (md /cmd %)	52 / 55	52 / 55	52 / 50	50 / 48
Puncture resistance ¹ (N)	8,5	8,5	11,0	12,7
Permeability				
Water vapour ¹ (g /m ² d)	<1	<1	<1	<0,8
Oxygen ² (cm ³ /m ² dbar)	8 - 13	8 - 13	8 - 13	7 - 11
Carbon dioxide ² (cm ³ /m ² dbar)	30 - 45	30 - 45	30 - 45	20 - 32

○ transparent ● various ○ colors printable

¹ = 23°C / 50% r.h. ² = 23°C / 75% r.h.

All values given in this datasheet are approximate and given to our best knowledge and therefore cannot be taken as guaranteed. Due to the manifold applications and processing possibilities, which are beyond our control, we recommend testing under real production conditions. Qualification test and the application release of the films are incumbent upon the user. Data changes subject to technical progress.

Recommended storage conditions:

up to one year after delivery at 15-20°C and 40-60% r.h (max. storage temp.: 25°C) Bags should be stored in the packing room approx. 24 hours before processing.

Suitable for food packaging:

Schur Flexibles Dixie packaging materials are in compliance with the following regulations, directives and their effective amendments: LFGB (01.09.2005), regulations (EG) No.1935/2004, No. 2023/2006 and BedGgstV (16.06.2008), regulation (EG) No.10/2011(PIM), references of BfR (01.06.2007).

for middle or high gassy cheese types	3-DMKLX 59	3-DMKLX 80	3-DMKX 55
Versions	○ / ● / ○	○ / ● / ○	○ / ● / ○
Total thickness (μm)	59	75	51
Barrier material	PVDC	PVDC	PA/EVOH
Sealing material	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE
Shrinkage at 75°C (md /cmd %)	20 / 25	21 / 26	14 / 19
Shrinkage at 85°C (md /cmd %)	37 / 45	36 / 40	25 / 30
Shrinkage at 93°C (md /cmd %)	46 / 50	47 / 49	40 / 44
Puncture resistance ¹ (N)	9,3	10,6	7,3
Permeability			
Water vapour ¹ (g /m ² d)	<2,5	<1	<5
Oxygen ² (cm ³ /m ² dbar)	70 - 150	70 - 150	130 - 230
Carbon dioxide ² (cm ³ /m ² dbar)	350 - 600	350 - 600	550 - 800

rollpack
empaque

📍 Calle Negra Modelo N. 26-a
Col. Pastores Naucalpan de Juárez,
Estado de México

📞 58 19 51 62

🌐 atenciónclientes@rollpack.com.mx
www.rollpack.com.mx



PVDC ShrinkBags CARNES



Información del producto

El envasado de carnes frescas y productos cárnicos elaborados debe garantizar condiciones de maduración ideales, así como una larga vida útil. Las altas propiedades de barrera de Schur Flexibles Dixie 3D ShrinkBags garantizan que la carne fresca roja está madurando en vacío a su sabor típico y ternura ideal. Mediante la provisión de envases higiénicos y procesos de maduración, la carne y los productos cárnicos procesados se pueden almacenar de forma segura durante un largo período de tiempo.

Schur Flexibles Dixie ofrece además bolsas especiales para la pasteurización y aplicaciones de congelación profunda. Debido al proceso de fabricación patentado, la excelente fuerza mecánica y la resistencia térmica, los Schur Flexibles Dixie 3D ShrinkBags pueden ser procesados en todas las máquinas de corte y recorte de vanguardia con alto rendimiento y mínimos rechazos.

RENDIMIENTO DE UN VISTAZO

Formación de flavour completa, maduración higiénica y larga vida útil sobre la base de altas propiedades de barrera Presentación perfecta del producto debido al encogimiento tridimensional (aproximadamente 40-50%) y alta transparencia de contacto Coloración e impresión individuales Alta integridad del paquete debido a Excelentes propiedades de sellado - incluso en caso de áreas de sellado contaminadas - y alta resistencia a la perforación Evitación efectiva del goteo y pérdida de peso Específicos ShrinkBags para aplicaciones de pasteurización o congelación profunda



Embalaje de carne

- ✓ Fresco
- ✓ Procesado
- ✓ Congelado

DATOS TÉCNICOS

	3-DMX43HG	3-DM1A 500	3-DMX 55	3-DM2B 405	3-DMX 80	3-DMX 90
Versions	○ / ●	○ / ●	○ / ● / ○	○ / ●	○ / ● / ○	○ / ● / ○
Total thickness (μm)	43	48	55	45	75	90
Barrier material	PVDC	PVDC	PVDC	EVOH	PVDC	PVDC
Sealing material	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE	PP	LLD-PE	LLD-PE
Shrinkage at 75°C (md / cmd %)	18 / 24	20 / 25	22 / 30	13 / 17	22 / 25	20 / 25
Shrinkage at 85°C (md / cmd %)	34 / 40	33 / 40	40 / 46	22 / 31	41 / 43	37 / 40
Shrinkage at 93°C (md / cmd %)	49 / 54	47 / 50	52 / 55	25 / 38	52 / 50	50 / 48
Puncture resistance ¹ (N)	7,7	7,0	8,5	8,3	11,0	12,7
Permeability						
Water vapour ¹ (g / m ² d)	<1,5	<1,0	<1,0	<3,0	< 1,0	<0,8
Oxygen ² (cm ³ /m ² dbar)	9 - 14	8 - 13	8 - 13	10 - 16	8 - 13	7 - 11
Carbon dioxide ² (cm ³ /m ² dbar)	32 - 42	30 - 45	30 - 45	25 - 34	30 - 45	20 - 32
Pasteurization						
	3-DPX 60	3-DGX 48	3-DGX 55	3-DGX 65	3-DGX 75	3-DGX 80
Versions	○ / ●	○ / ●	○ / ●	weiß / ●	○ / ● / ○	○ / ● / ○
Total thickness (μm)	60	48	55	65	75	80
Barrier material	EVOH	PE	PE	PE	PE	PE
Sealing material	PP	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE
Shrinkage at 75°C (md / cmd %)	16 / 16	22 / 27	26 / 30	24 / 30	22 / 25	22 / 30
Shrinkage at 85°C (md / cmd %)	26 / 31	38 / 40	41 / 45	38 / 43	36 / 42	39 / 45
Shrinkage at 93°C (md / cmd %)	33 / 38	49 / 50	56 / 55	54 / 53	51 / 51	54 / 55
Puncture resistance ¹ (N)	11,6	8,1	9,3	10,1	10,9	11,8
max. application temp. (Longtime °C)	85°C	-	-	-	-	-
Permeability						
Water vapour ¹ (g / m ² d)	<2,5	<6,0	<5,0	<5,0	<4,0	<4,0
Oxygen ² (cm ³ /m ² dbar)	10 - 26	-	-	-	-	-
Carbon dioxide ² (cm ³ /m ² dbar)	25 - 34	-	-	-	-	-

○ transparent ● various ○ colors printable

¹= 23°C / 50% r.h. ²= 23°C / 75% r.h.

All values given in this datasheet are approximate and given to our best knowledge and therefore cannot be taken as guaranteed. Due to the manifold applications and processing possibilities, which are beyond our control, we recommend testing under real production conditions. Qualification test and the application release of the films are incumbent upon the user. Data changes subject to technical progress.

Recommended storage conditions:

up to one year after delivery at 15-20°C and 40-60% r.h (max. storage temp.: 25°C) Bags should be stored in the packing room approx. 24 hours before processing.

Suitable for food packaging:

Schur Flexibles Dixie packaging materials are in compliance with the following regulations, directives and their effective amendments: LFGB (01.09.2005), regulations (EG) No.1935/2004, No. 2023/2006 and BedGgstV (16.06.2008), regulation (EG) No.10/2011(PIM), references of BfR (01.06.2007).

rollpack
empaque



Calle Negra Modelo N. 26-a
Col. Pastores Naucalpan de Juárez,
Estado de México



58 19 51 62



atencionclientes@rollpack.com.mx
www.rollpack.com.mx

VACUflex Material Termoformado Tapa y Fondo



Información del producto

Schur Flexibles Vacufol GmbH es miembro del Grupo Schur Flexibles ubicado en Bad Gronenbach, Alemania. Estamos especializados en el packing requirements de la industria alimentaria produce películas EVOH, bolsas de shrink (VACUSHRINK) y pa / pe o PA-EVOH-PE y películas de termoconformado (Vacuflex).

Es importante para nosotros que nuestros procesos de producción cumplan con las demandas actuales de protección ambiental y sostenibilidad. Schur Flexibles Vacufol GmbH cumple con todas las principales normas nacionales e internacionales de certificación de calidad e higiene para la industria alimentaria.

VACUFLEX

MB-T (PA/PE) Medium O₂ barrier, based on PA (MB-T 100, <50 cm³/m²24hbar) High H₂O barrier, based on PE (MB-T 100, <3 g/m²24hbar)

Temperature treatment up to 95°C/3h use standard Special “_” structures with extended mechanical properties
Thickness range 70µ - 300µ

HB-T (PA/EVOH/PE) High O₂ barrier, based on EVOH (HB-T 100, <4 cm³/m²24hbar) High H₂O barrier, based on PE (MB-T 100, <3 g/m²24hbar) Temperature treatment up to 85°C/2h with standard § Temperature treatment >85°C/2h up to 95°C/3h with cooking version HB-T xxx-K Thickness range 70µ - 300µ

INDICACIÓN DE CONFIGURACIÓN

Formación Temperatura: 75-90 ° C / Duración del calentamiento: 1,5 - 2s / Duración del conformado 1 - 2s

Sellado Temperatura: 135 - 145 ° C / tiempo de sellado: 1,5 - 2s

Tratamiento térmico: Pasteurización y cocción hasta 95 ° C / 3h (estructuras estándar MB-T)

Pasteurización hasta 85 ° C / 2h (estructuras estándar HB-T) Pasteurización y cocción > 85 ° C / 2h hasta 95 ° C / 3h (estructuras de cocción HB-T xxx-K)

Aprobación de alimentos Todas las estructuras son DOC conformes con OM5 <121 ° C / sin límite de tiempo

Roll para aplicaciones de termoformado



VENTAJAS

- ✓ Barrera EVOH
- ✓ Alta transparencia y brillo
- ✓ Excelente resistencia a la perforación
- ✓ Adecuado para aplicaciones de pasteurización
- ✓ Muy buenas propiedades de termoformado
- ✓ Reducción del grosor del material posible

MATERIAL

- ✓ Espesor de 65 - 300 µm
- ✓ PA externo
- ✓ Sellador de sellado PE con excelentes propiedades de sellado
- ✓ Tres capas de PA para una excelente resistencia a la perforación
- ✓ Disponible en varios colores
- ✓ Disponible con Peel

CONVERSIÓN

- ✓ Disponible como rollos para máquinas de termoformado
- ✓ Impresión con el procedimiento de flexografía

MERCADOS / APLICACIONES

- ✓ Carne fresca con o sin huesos
- ✓ Carne procesada
- ✓ Aves
- ✓ Pescado
- ✓ Productos con pasteurización

rollpack
empaque



Calle Negra Modelo N. 26-a
Col. Pastores Naucalpan de Juárez,
Estado de México



58 19 51 62



atencionclientes@rollpack.com.mx
www.rollpack.com.mx

VACUflex Rollo



Información del producto

Schur Flexibles Vacufol GmbH es miembro del Grupo Schur Flexibles ubicado en Bad Grönenbach, Alemania. Estamos especializados en los requisitos de empaque de la industria alimenticia y producimos películas de contracción de EVOH, bolsas de contracción (VACUshrink) y PA / PE o PA-EVOH-PE y películas de termoconformado (VACU fl ex)

Es importante para nosotros que nuestros procesos productivos cumplan con las demandas actuales de protección ambiental y sostenibilidad. Schur Flexibles Vacufol GmbH cumple todas las principales certificaciones nacionales e internacionales de calidad y regulaciones de higiene para la industria alimentaria.

VACUshrink - ShrinkFilm F-FL y F-FO

Nuestros VACUshrink - ShrinkFilms son películas laminares multicapa, encogibles, que han sido desarrolladas especialmente para el uso en FlowWrap y máquinas de termoformado.

INDICACIÓN DE CONFIGURACIÓN

Estas películas transparentes se producen en líneas de extrusión de vanguardia y bien adaptadas en sus diversos diseños para el envasado de carne fresca con o sin huesos, carne procesada, aves de corral, queso no gaseoso, pescado y muchos otros productos.

VACUshrink F-xx 47 * bien adaptado para carne fresca en piezas sin huesos, así como muchos otros productos.

VACUshrink F-xx 70 * bien adaptado para productos cárnicos con huesos o productos afilados, que requieren alta resistencia a la perforación, así como muchos otros productos.

VENTAJAS

- ✓ Excelentes propiedades de sellado, incluso en superficies de sellado contaminadas
- ✓ Excelente resistencia a la perforación
- ✓ Muy alta velocidad de la máquina posible
- ✓ Barrera EVOH
- ✓ Alta transparencia y brillo
- ✓ Alto encogimiento
- ✓ Impresión excelente

ROLL

Width 180-680 mm



MATERIAL

- ✓ Espesor de 47 y 70 µm
- ✓ Barrera EVOH
- ✓ Capa externa PA
- ✓ Capa de sellado PE o PP
- ✓ Capas PA para excelente resistencia a la perforación

CONVERSIÓN

- ✓ VACUshrink F-FL xx Películas planas para aplicaciones FlowWrap
- ✓ VACUshrink F-FO xx Películas de tapa para aplicaciones de termoconformado
- ✓ Imprimir con el procedimiento flexo-printing

SOSTENIBILIDAD

- ✓ Barrera EVOH (sin PVDC / sin cloro)
- ✓ Hasta 20% de materiales reducidos con propiedades simultáneamente optimizadas

MERCADOS / APLICACIONES

- ✓ Carne fresca con y sin huesos, así como productos afilados
- ✓ Carne procesada
- ✓ Aves
- ✓ Pescado
- ✓ Queso no gaseoso



Calle Negra Modelo N. 26-a
Col. Pastores Naucalpan de Juárez,
Estado de México



58 19 51 62



atencionclientes@rollpack.com.mx
www.rollpack.com.mx

rollpack
empaque