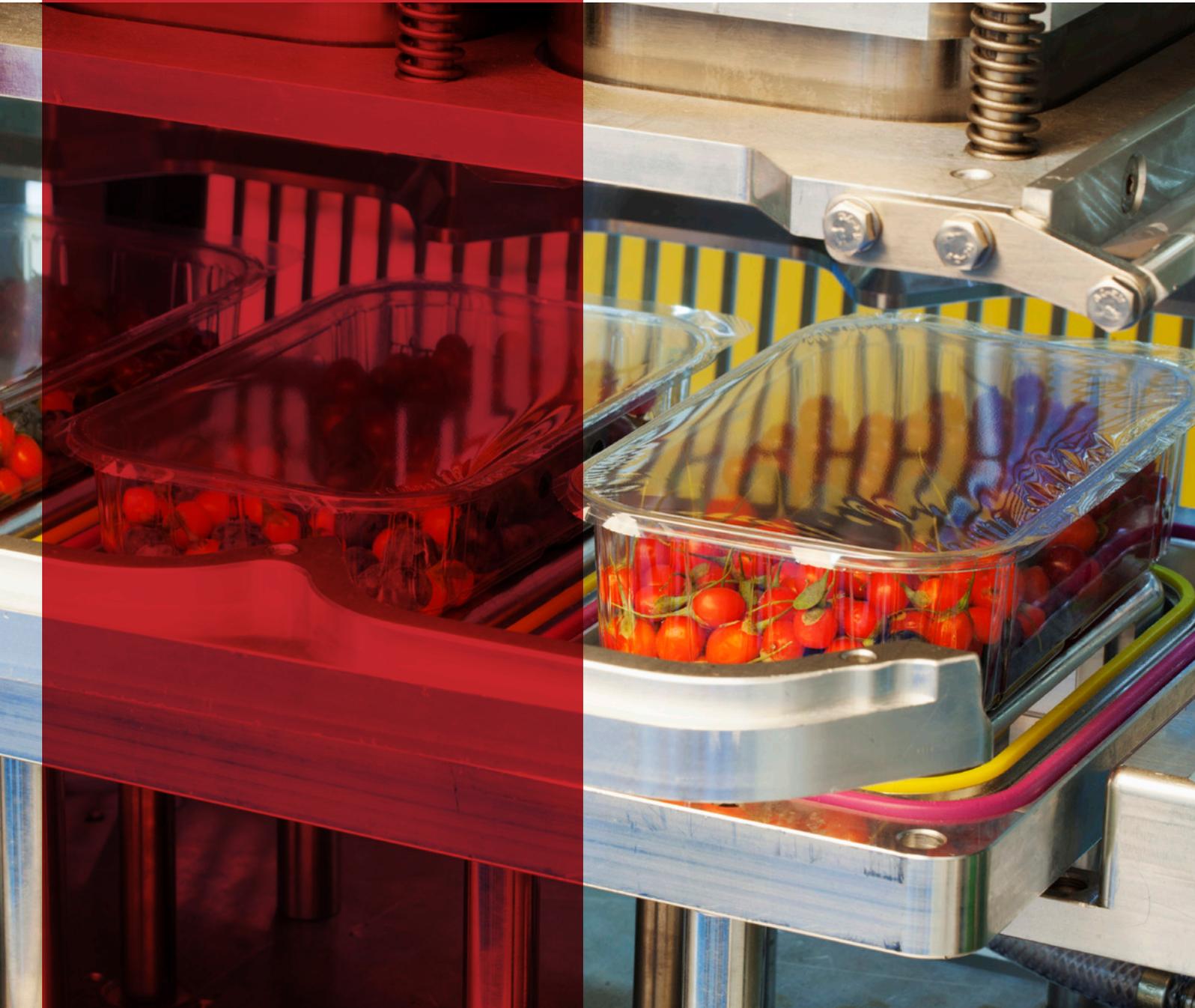


CRYOVAC[®]
BRAND FOOD PACKAGING

**Films
d'operculage**



FILMS D'OPERCULAGE



Les films d'operculage de la marque CRYOVAC® scellent hermétiquement les barquettes en plastique souples ou rigides. L'injection de gaz crée une atmosphère modifiée à faible ou à haute teneur en oxygène, selon les besoins, qui prolonge de manière significative la fraîcheur des produits. Nos films d'operculage préviennent la formation de buée afin d'optimiser la présentation des produits lors du stockage réfrigéré ou de la mise en rayon chez les distributeurs.



Gardez vos produits clairement visibles même pendant la réfrigération grâce à la technologie antibuée



Bénéficiez d'une finition impeccable, sans plis pour une présentation optimale



Conçus avec une couche barrière à l'oxygène qui maintient les niveaux de gaz souhaités et prolonge la durée de vie des produits



Différents niveaux de barrière disponibles selon les besoins de l'application



Adaptés aux équipements d'emballage sous atmosphère modifiée ou sous vide standards



Disponibles en version imprimée ou non imprimée



Disponible en version refermable



FILMS D'OPERCULAGE CRYOVAC® ADAPTÉS AU RECYCLAGE* POUR BARQUETTES MONO-PET/RPET (Sealappeal® OSF and PSF)

Nos films d'operculage brevetés pour les plats cuisinés, les protéines et la fraîche découpée sont conçus pour améliorer la présentation des produits en rayon ainsi que l'expérience du consommateur, grâce à un film plus fin, plus léger, brillant, antibuée, et qui s'ouvre facilement en un seul morceau.

** Le degré de recyclabilité de l'emballage final dépend de la configuration spécifique du produit ou des composants destinés au recyclage ainsi que de la capacité et de la disponibilité des installations de recyclage existantes au niveau local.*



FILMS D'OPERCULAGE CRYOVAC® POUR LES PROTÉINES FRAÎCHES (New Gen Lid)

Films haute barrière et haute résistance qui remplacent les laminés épais et non rétractables sur les operculeuses et les thermoformeuses. Conçus pour la viande rouge fraîche, la volaille et le poisson.



FILM D'OPERCULAGE CRYOVAC® POUR LES BARQUETTES MONO-PP (Lid39ZAP)

Film pour le marché des plats cuisinés. Conçu pour sceller les barquettes mono-PP. Adapté à la pasteurisation dans l'emballage et au réchauffage au micro-ondes. Ouverture facile en un seul morceau dans des conditions chaudes ou froides.



FILM D'OPERCULAGE CRYOVAC® REFERMABLE (EOR)

Film refermable à barrière moyenne. Ses propriétés de barrière le rendent idéal pour les applications à durée de conservation prolongée nécessitant une perméabilité contrôlée, telles que les fromages.



LID830 CRYOVAC®

Film fin, haute résistance et antibuée pour les applications de thermoformage et d'operculage.

Conçu pour le poisson, les fruits de mer, la viande rouge fraîche, la volaille, le fromage, les viandes fumées et transformées, les plats cuisinés et les protéines alternatives.

Notre mission est de protéger,
de résoudre les défis critiques en
matière d'emballage et de léguer
un monde meilleur que celui que
nous avons connu.



CRYOVAC[®]
BRAND FOOD PACKAGING