



### Apresentação

A Embalagem **Solupack SV** é concebida através da coextrusão de resinas de Nylon e Polietileno, conferindo alta barreira ao oxigênio no acondicionamento de produtos à vácuo. Deste modo, ela protege e mantém boa vida de prateleira aos produtos embalados em sua cadeia logística. A **Solupack SV** é uma embalagem tradicional (Nylon/Polietileno) que pode ser impressa e é disponibilizada em diferentes espessuras e tamanhos para variadas aplicações.

### Informações Técnicas

Produzidas com filme coextrusado de cinco camadas à base de resinas de polietilenos, poliamidas e seus copolímeros, a embalagem **Solupack SV** obtém ótima relação custo-benefício para produtos embalados a vácuo.

### Propriedades

- Boa barreira ao oxigênio e ao vapor de água
- Boa selagem
- Pode ser impressa
- Largura Plana: Nominal  $\pm 10$  mm
- Comprimento: Nominal  $\pm 10$  mm
- Espessura e gramatura: de acordo com a necessidade
- Apresentação: Sacos tipo “pouche” pré-formados com selagem lateral

### Armazenamento e Manuseio

A embalagem **Solupack SV** deve ser armazenada em lugar fresco e seco, longe de tubulações de vapor e depósitos com alta temperatura ou que recebam raios solares diretamente. Utilize sempre o estoque mais antigo e tenha cuidado com objetos cortantes ou pontiagudos para abertura das embalagens.

### Prazo de Validade

Válido por 1 (um) ano da data de fabricação.

## Importante

As informações mencionadas baseiam-se em dados reais obtidos em laboratórios. São apenas dados para a orientação de nossos clientes. Representam o que de melhor obtivemos sobre nosso produto até este momento. Assim sendo, os dados não podem ser considerados como absolutos.

Nossa equipe técnica está à disposição de nossos clientes em todo o Brasil, auxiliando no que for necessário para o melhor desempenho de suas linhas de fabricação.

## Processos e Aplicações que usam o produto

- Vácuo;
- Resfriamento e Congelamento.

## Segmentos que usam o produto

- **Carnes (Frigorífico /Açougue)** para carnes frescas, processadas, temperadas, refrigeradas ou congeladas;
- **Laticínios** para variados tipos de queijos, requeijões e produtos processados;
- **Hortifruti (In-natura / Minim. Processados)** para tubérculos, frutas e vegetais embalados a vácuo;
- **Hotel / Hospital / Restaurante / Pizzaria / Cozinha Central/ Fast Food / Buffet** para conservação a vácuo de produtos frescos e preparados;
- **Supermercado / Padaria** para queijos, carnes, frios fatiados, etc.;
- **Indústria de Alimentos** para produtos perecíveis que necessitem do vácuo para adequada vida de prateleira e distribuição como massas frescas, processados de peixes, carnes, patês, conservas, etc.;
- **Doceria / Sorveteria** para embalagem a vácuo de massas preparadas.

## Equipamentos e Soluções Solupack relacionados ao Produto

- **Seladoras** de vários modelos e tamanhos, de acordo com a sua necessidade;
- **Peças & Partes & Acessórios;**
- **Assistência Técnica para Equipamentos;**
- **Locação de Equipamentos;**
- **Comodato de Equipamentos.**