

SACPO FABRICANT

GAMME COMPLÉMENTAIRE



SACPO SAS vous propose sa gamme complémentaire sur mesure.

SACS RÉTRACTABLES

Ils sont étanches à l'oxygène, à l'humidité et aux micro-organismes.

Après la mise sous vide du produit, il est possible de rétracter le produit dans l'eau à 90°C (eau bouillante ou four à vapeur 100°C) pendant 5 à 10 secondes puis de laisser refroidir le sac sous vide jusqu'à durcissement.

SACS PEBD (Basse densité), PEMD (Moyenne densité) OU PEHD (Haute densité) NEUTRE OU COULEUR

Le façonnage des sacs est réalisé à partir de gaines préalablement extrudées sous forme de bobines. La technique consiste à découper cette gaine puis à la souder à une extrémité.

*Il existe différents types de parachèvement :
avec gueule ouverte, angle soudé, avec ou sans lien de fermeture,
avec ou sans poignée de découpe...
Le produit fini peut être conditionné en rouleaux, en liasses ou en vrac...*

TOILE À OS

La toile est utilisée pour des produits coupants, tranchants ou pointus.

(viandes avec os, fromages durs...) afin éviter que les sacs ne soient pas perforés lors de la mise sous vide.

*La toile de protection est commercialisée en rouleau de 100m ou 150m,
Laize 250 & 333 mm. Déchirable ou non*

PLAQUES ALIMENTAIRES

Les plaques sont en carton rigide ou en polystyrène extrudé.

Plaque alimentaires idéale pour le conditionnement sous vide du saumon et du poisson fumé ou frais, foie gras, magrets, etc.



INTERCALAIRES ALIMENTAIRES

Feuille intercalaire lisse, permettant de séparer les aliments coupés finement de façon à éviter que les tranches ne collent entre elles.

Garantie contact alimentaires.

Tél. 02 23 43 19 38
Fax. 02 23 43 10 36
Mail. contact@sacpo.fr

SCANNEZ CE QR CODE
POUR DÉCOUVRIR
NOTRE GAMME
EN DÉTAIL
www.sacpo.fr

