

Коммерческое предложение

Вакуумные пакеты (120x250)



Вакуумные пакеты могут применяться для упаковки как пищевых, так и непищевых продуктов в целях их повышенной защиты от неблагоприятного внешнего воздействия и увеличению сроков их хранения в случае необходимости.

Вакуумные пакеты применяются для упаковки пищевых продуктов с целью продления сроков их хранения без дополнительного применения консервантов. Вакуумная среда:

- замедляет окислительные процессы
- препятствует образованию грибка и плесени
- позволяет продуктам дольше сохранить свежесть, вкус, натуральный цвет и аромат
- предотвращает усушку (потерю веса) продукта

У нас в продаже вы можете найти пакеты из следующих материалов:

- PET/PE (полиэтилентерефталат с полиэтиленом)
- PA/PE (полиамид с полиэтиленом)

Мы предлагаем пакеты размерами (ШхД) от 110x160 мм до 400x600 мм, толщина 70 микрон.

У нас можно приобрести как готовые стандартные пакеты со склада, так и заказать изготовление вакуумных пакетов под индивидуальные форматы.

Вы можете выбрать упаковочные материалы, наиболее точно подходящие по параметрам к вашему виду продукции.

Пакеты PET/PE – наиболее бюджетный вариант вакуумной упаковки. Их изготавливают из лавсана, полиэстера и полиэтилена высокого давления. Данные пакеты отличаются высокими оптическими свойствами (прозрачностью). Их слабая сторона – сравнительно невысокие барьерные свойства. Они хорошо защищают продукты от паров воды и газов, но недостаточно – от проникновения кислорода, поэтому использовать PET/PE пакеты для длительного хранения продуктов (как в свежем, так и замороженном виде) не

рекомендуется. Оптимальные сроки – до 7 дней.

РА/РЕ – пакеты с меньшей степенью прозрачности, чем PET/PE, но их отличают более высокие барьерные и прочностные характеристики. Они изготавливаются из сплава полиамида и полиэтилена высокого давления. Пакеты мягкие на ощупь и почти не шуршат. Их можно использовать для хранения как свежей/охлажденной, так и замороженной продукции. Сочетание хорошей эластичности и высокой степени защиты от проникновения кислорода делает данные пакеты идеальным материалом для упаковки свежего мяса и мясных деликатесов, рыбы, свежей зелени и т.п., а также для длительного хранения замороженных продуктов. Оптимальные сроки хранения охлажденной продукции – до 3-х месяцев, замороженной – до 1 года.

Артикул	00-00001845
Наличие Барнаул	3
Наличие Екатеринбург	3
Наличие Москва	3
Наличие Новосибирск	1
Наличие Ростов-на-Дону	3

Цена - 2.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд