

PREMIER BAGS

Bolsas retráctiles para envasar al vacío formada por 9 capas para una excelente conservación de los alimentos. Su resistente barrera mantiene los productos frescos como el primer día, alargando su vida útil.

Una de sus mayores ventajas es la flexibilidad a adaptarse a las diferentes dimensiones del producto y por eso podemos confeccionar una amplia gama de medidas para todas las necesidades de envasado.

PREMIER EASY

APLICACIÓN

Ideal para envasar carne fresca y carne procesada sin huesos.

Carne fresca, carne procesada (con o sin huesos), pescado, marisco y quesos.

Características:

- Excelente barrera a los gases y al vapor de agua.
- Buenas propiedades de contracción (45%).
- Óptima resistencia mecánica.
- Perfecta transparencia y acabado brillante.
- Resistencia al calor y a los rayos UV.
- Excelentes propiedades de sellado.
- Espesor de 45 y 75 micras.

PREMIER HARD

Ideal para envasar carne fresca con huesos .

Características:

- Alta resistencia a la perforación.
- Excelente barrera a los gases y al vapor de agua.
- Buenas propiedades de contracción (30%).
- Óptima resistencia mecánica.
- Perfecta transparencia y acabado brillante.
- Resistencia al calor y a los rayos UV.
- Excelentes propiedades de sellado.
- Espesor de 95 micras.



PREMIER SOFT

Ideal para envasar quesos (dependiendo de los gases).

Características:

- Gran resistencia a la perforación.
- Barrera ajustable en función del queso.
- Buenas propiedades de contracción (45%).
- Óptima resistencia mecánica.
- Perfecta transparencia y acabado brillante.
- Excelentes propiedades de sellado.
- Espesor de 45 micras.

EMBAFLOW
www.embaflow.com