



Ficha Técnica

MODELO: COOK VAC

✓ DESCRIPCIÓN

Bolsas diseñadas para procesos de cocción al vacío, con alta resistencia térmica, alta adhesión proteica y estabilidad en proceso.

✓ ESTRUCTURA

Film coextruido multicapa de alta barrera.

✓ PROPIEDADES FUNCIONALES



Alta barrera
al oxígeno



Excelente
resistencia mecánica



Alta adhesión
proteica



Alto brillo y
transparencia



Sellado
confiable

✓ PROPIEDADES TÉCNICAS

Propiedad	Unidad	Valor	Método
OTR	cm ³ /m ² /24h	≤ 30	ASTM D3985
WVTR	g/m ² /24h	7	ASTM F1249
Puncture	N	80	ASTM D4833
Tensile	MPa	50	ASTM D882
Haze	%	5	ASTM D1003
Gloss	GU	90	ASTM D2457

✓ APLICACIONES

- Cocción de jamones
- Productos cárnicos procesados
- Procesos industriales

✓ MEDIDAS DISPONIBLES

Anchos: 18 . 20 . 23 . 25 . 27 . 30 cm

✓ FORMATOS DISPONIBLES

Bolsas . Tubos . Tubos corrugados