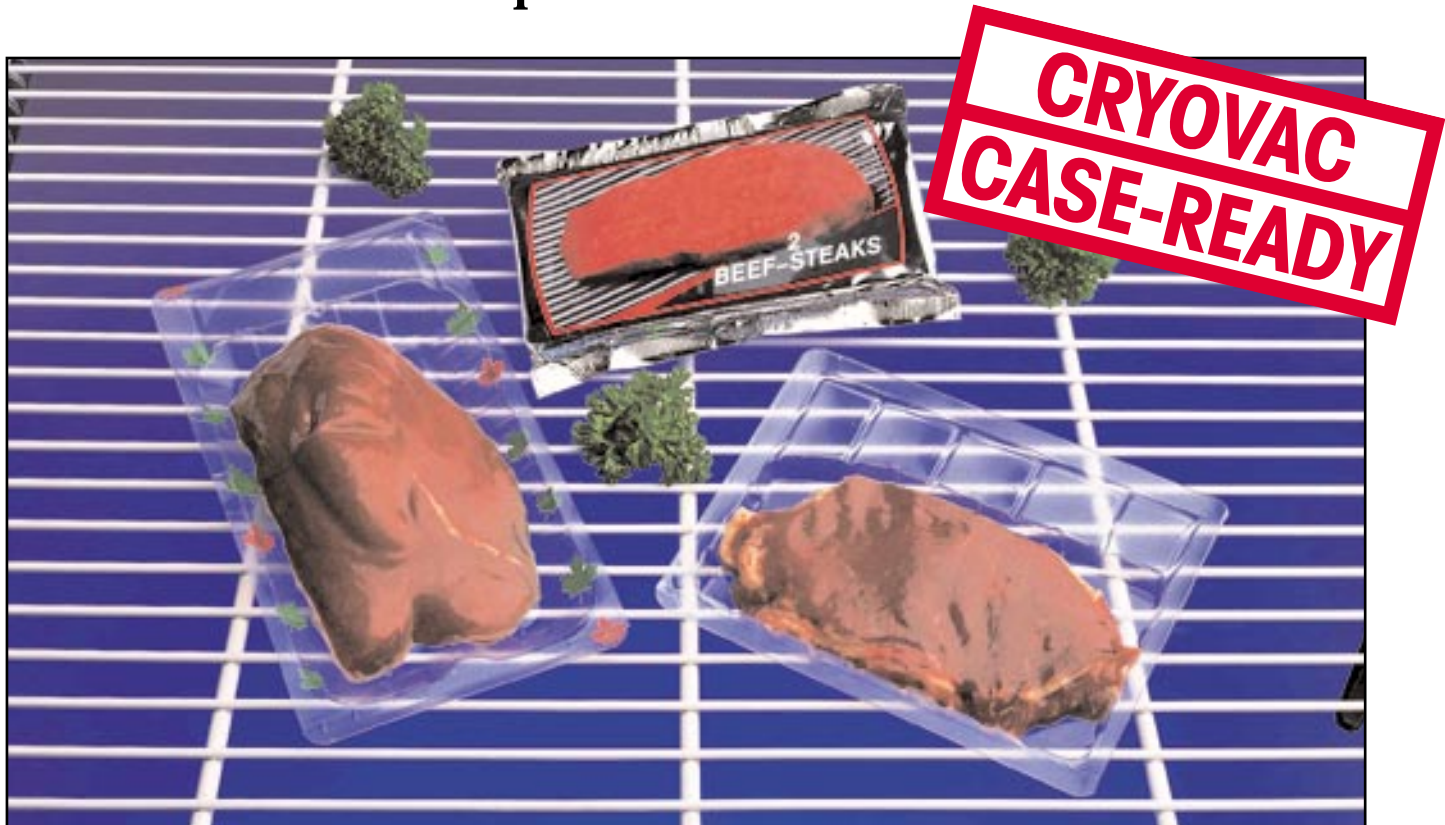


CRYOVAC DARFRESH

Extraqualität, Produktdifferenzierung,
kostensparende Produktion.



EXTRAQUALITÄT

- **Verlängerte Haltbarkeit:** Bis zu 20 Tagen, je nach Anwendung.
- **Aroma bleibt erhalten:** Der hohe Vakuumgrad verhindert Oxidation und Aromaverlust.
- **Zarteres Fleisch:** Der Reifungsprozess setzt sich auf dem Vertriebsweg fort.
- **Stark eingeschränkter Flüssigkeitsaustritt:** Minimaler Saftaustritt durch vollflächige Versiegelung.
- **Hermetischer Verschluss:** Die außergewöhnlich leistungsfähige Versiegelung schützt vor Vakuumverlust.

HOHE KAUFANREIZE

- **Bestechende 3D-Präsentation:** Der «Zweite-Haut-Effekt» verleiht einen qualitativ hochstehenden Premium-Look.
- **Differenzierungsinstrument:** Bringt erheblichen

Mehrwert und Aufbau einer Marke zu vernünftigen Kosten.

- **Verbesserte kreative Möglichkeiten:** Bedrucken mit bis zu acht Farben für das Unterfolienangebot.
- **Bequemes Öffnen:** Das leichte Öffnen der Packung erhöht Verwendernutzen und Akzeptanz.

KOSTENSPARENDE PRODUKTION

- **Komplette, flexible Systeme:** Folien, Schalen, große Auswahl empfohlener Maschinen.
- **Erweiterte Auswahl** an DARFRESH* Ober- und Unterfolien einschließlich hitzebeständiger Verbundfolien.
- **Umweltverträglichkeit:** Ständige Verringerung des Verpackungsgewichts.
- **Effektivere Nutzung** des beschränkten Regal-, Transport- und Lagerraums.

CRYOVAC

CRYOVAC DARFRESH: TECHNISCHE INFORMATIONEN

In-line-Verformung von festen und flexiblen undurchlässigen Verbundfolien.
Vakuumversiegelung einer flexiblen undurchlässigen Skin-Folie mit „Zweite-Haut-Effekt“.

Folien

Eine große Auswahl von coextrudierten, mehrschichtigen, undurchlässigen oder luftdichten, vollständig chlorinfreien, leicht abziehbaren Oberfolien. Höchste Versiegelungsfähigkeit dicht an der Produktkontur verhindert Produktveränderungen und Saftaustritt.

Ausrüstung

Maßgeschneiderte Multivac*
CD-Vakuum-Skin-
Verpackungsmaschinen.

Schalen

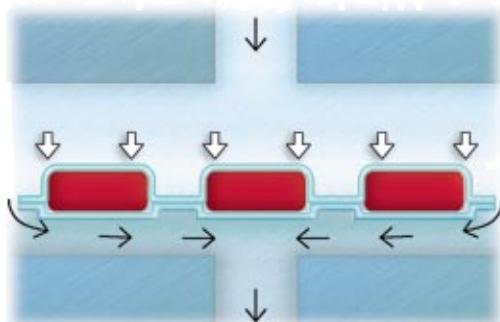
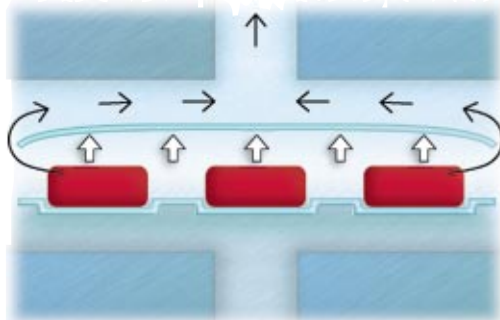
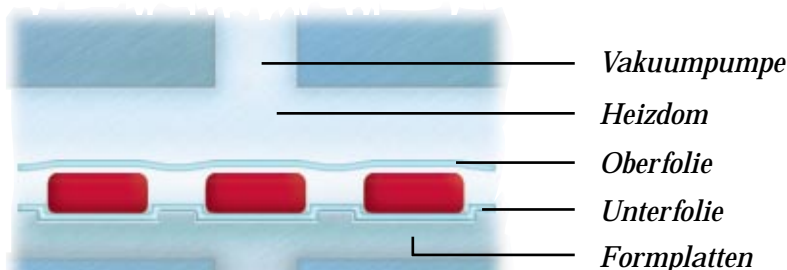
Umfassende Auswahl von vollständig thermoformbaren, patentiert leicht zu öffnenden, chlorinfreien, hochdurchlässigen Unterfolien. Dicke nach Wahl. Durchgehend in Vollton oder gesteuert bedruckbar.

Atmosphäre

Ohne Gas (Vakuum).

Anwendungen

Breite Auswahl von Frischportionen mit bis zu 21 Tagen Haltbarkeit. Verarbeitete Produkte wie Hackfleisch, Marinaden, Carpaccio, Kebab, Gefrierportionen.



Ihr örtlicher CRYOVAC Vertreter erteilt Ihnen gerne umfassende Informationen:

Ceská republika / Slovenska republika
Cryovac Europe, Grace spol. s.r.o.
CZ-160 00 Praha 6-Bubeneč
Tel.: +420 2 24 32 31 60
Telefax: +420 2 311 82 09

C.I.S.
Cryovac Europe, W.R. Grace LLC
125445 Moscow, Russian Federation
Tel.: +7 (501) 795 0101
Telefax: 7 (501) 795 0100

Danmark
Cryovac Europe, W.R. Grace A/S
DK-2730 Herlev
Tel.: +45 44 85 37 00
Telefax: +45 44 85 37 37

Deutschland und Österreich
Cryovac Europe, Grace GmbH
D-22841 Norderstedt
Tel.: +49 40 526 01-0
Telefax: +49 40 526 01-511

Magyarország
Cryovac Europe, Grace Kft.
H-1146 Budapest
Tel.: +36 1 343 51 87
Telefax: +36 1 343 64 16

Norge
Cryovac Europe, W.R. Grace A/S
N-0667 Oslo
Tel.: +47 22 07 11 50
Telefax: +47 22 07 11 51

Polska
Cryovac Europe, W.R. Grace Sp. z o.o.
PL-02-737 Warszawa
Tel.: +48 22 644 46 48
Telefax: +48 22 644 36 22

Schweiz / Suisse / Svizzera
Cryovac Europe, Grace AG
CH-6010 Kriens
Tel.: +41 41 349 47 00
Telefax: +41 41 349 47 10

Suomi
Cryovac Europe, W.R. Grace Oy
FIN-00580 Helsinki
Tel.: +358 9 7257 44 11
Telefax: +358 9 7257 44 30

Sverige
Cryovac Europe, Grace AB
S-251 06 Helsingborg
Tel.: +46 42 37 10 00
Telefax: +46 42 26 00 51

European Headquarters
Cryovac Europe, Grace Europe, Inc.
GB-Slough, SL1 4BH
Tel.: +44 1753 637 700
Telefax: +44 1753 637 702

*Cryovac und Darfresh sind eingetragene Warenzeichen der W.R. Grace & Co.
*Multivac ist ein eingetragenes Warenzeichen von Multivac Sepp Hagenmüller KG