

## Вакуумные пакеты (160x200)

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.

PA/PE – 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.

Заказать вакуумные пакеты нужного размера вы можете на нашем сайте или по телефону бесплатной горячей линии с доставкой по всей территории РФ и странам СНГ.

**Цена: 2 руб.**

Характеристики	
Артикул	00000003024
Наличие	1

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**  
**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**