

## FICHA TÉCNICA

### EMPAQUE PARA MORTADELAS CERO MERMAS Y CERO ARRUGAS VECTOR VCS 95

<b>DEFINICIÓN</b>	VCS 95 es el resultado de una magnífica coextrusión multicapas. En este tipo de coextrusiones, cada una de las capas compensa a las demás para lograr una protección total del producto.
<b>DESCRIPCION</b>	Funda en una coextrusion multicapas
<b>CONFORMACION</b>	<b>NYLON:</b> Excelente barrera para los gases oxígeno, alta claridad y brillo. <b>LLDPE:</b> Polietileno lineal de baja densidad : Propiedades Optimas de Termoencogimiento , flexibilidad y alta barrera a la humedad <b>NYLON:</b> Excelente barrera para los gases oxígeno, alta adherencia proteica.
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Empaque diseñado para el embutido de Mortadelas y productos colgados alta barrera al vapor de agua y al oxigeno.
<b>VIDA UTIL</b>	Bajo condiciones Adecuadas de almacenamiento el producto tiene 24 meses.
<b>PRESENTACION</b>	Bobinas por 1000 metros o cortes en el largo deseado
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Se recomienda almacenar bajo techo, a una temperatura inferior a los 25 grados centígrados y en su empaque original para así garantizar los 24 meses, luego de abierto la vida útil es de 12 meses.
<b>RECOMENDACIONES DE REMOJO</b>	Remojar 15 minutos en agua a temperatura ambiente.
<b>RECOMENDACIONES DE LENADO</b>	Embuta fuertemente y a sobre presión, hasta en un 5 % del calibre recomendado. Gracias a a sus características de retracción los productos quedaran muy brillantes y con el embutido preciso.
<b>RECOMENDACIONES DE CERRADO O CLIPEADO</b>	Un cierre sin dificultades en todas las maquinas grapadoras convencionales y métodos de atado.
<b>RECOMENDACIONES DE ENFRIMIENTO</b>	Duchas intermitentes, y secado por todos los lados.

**"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"**