

ADDED VALUE AND PERFECT FIT

TraySkin

マーキング

高さのある製品にも
印象的なラベリング



TraySkin® トレイスキンスチーム包装容器内でのスチームクッキング

TraySkin®スチームは、マイクロ波加熱より、高くコントロールされた圧力の下で、栄養価を保ちつつ調理時間を短縮します。これは美味しい惣菜などの食品にとって大きなメリットとなります。



ぴたっとフィットするフィルム

フィルムが、皮膚のようにぴったり
製品の形状にフィット

完全なシーリング

正確なフィルムカットシステムにより
トレイスキン包装が店頭で目を引きます



オプション Tenderpac

革新的な2つに仕切られたテnderパック

このシステム（本来は新鮮な赤肉の為のもの）は、輸送中や保管時に、製品からのドリップと製品とを分離します。アクティブスティック（ActiveStick）という真空貯蔵容器は、熟成後に発生する残酸素、代謝物質またドリップをその製品から吸引します。つまり、製品の見た目、賞味期限の延長、香り、肉そのものの熟成が高められます。

トレーシーラーAシリーズ

このトレーシーラーを使用することによりTraySkin®は
勿論のこと、金型を交換すれば他の包装形態に変えることも
できます。




NASCO Corporation
www.nasco-jp.com

松戸本社 〒271-0092 千葉県松戸市松戸2302-9
TEL : 047-366-0123 FAX : 047-365-7717
仙台支店 〒984-0038 宮城県仙台市若林区伊在2-1-1
TEL : 022-390-6780 FAX : 022-390-6782
大阪支店 〒561-0881 大阪府豊中市中桜塚2-10-12
TEL : 06-6335-7733 FAX : 06-6335-7744
福岡支店 〒812-0041 福岡県福岡市博多区吉塚8-1-14 パンリバーズ6-4
TEL : 092-409-2340 FAX : 092-409-2341

THE NEW **PACKAGING SYSTEM**

BY SEALPAC®

TraySkin®



SEALPACのTraySkin® システムでトレンドを取り入れます

長い日持ちを実現！安全で魅力的な真空パック
TraySkin®システムを利用する事で、多様な製品を
透明なバリアスキンフィルムを使い、トレイに
密閉できます。製品を密着させることにより、たとえ
店頭で直立状態にして陳列されたとしても、常に完璧な
見た目を提供します。

SEALPAC®
Forming Innovations

THE NEW **PACKAGING SYSTEM**

BY SEALPAC®
TraySkin®

熟成し安全に包装された商品を魅力的に見せます

TraySkin®は、新鮮な製品の品質を向上させ、賞味期限の延長が可能なシールパックの革新的な真空パックシステムです。
生肉、焼いた肉やレディミールなど、バリアスキンフィルムは、皮膚のように製品の形状にフィットし、トレイの中で中身を確実に固定します。長時間保護して非常に見やすく、触れる事もできます。これによりトレイスキン包装は、視覚に訴え、触れる事のできる魅力ある商品となります。



イーザーピールポイント
ピールタブでイーザーオープン
最適なイーザーオープニング
システムが、スキンパックの開封
を容易にします。

安定したトレイ
予め成形されたトレイ
が、製品の安全性と
安定性を確保します。

多くのマーケット、可能性、有益性

TraySkin®システムは、新鮮な肉、マリネ漬けの鶏肉、バーベキュー製品、お惣菜
海鮮料理など多くの用途に適しています。

製品の突出は90mmまで
製品が突出しても信頼で
きる包装を保証します。

90mm



触れて感知できる製品の形
製品を視覚的に訴えることができます

柔軟な陳列に対応
直立状態での陳列に対応
ユーロホールが最適

正確な位置に製品を固定
段ボール箱の中でも、吊るされて
いても、横になっていても立っ
ていても、中身は動かず、工場を
離れていてもいつでもベストな
状態に保持されます。

ADDED VALUE AND PERFECT FIT
TraySkin

生産者、小売業者、そして消費者にとっての利点

TraySkin® 包装は、フォーマット（標準・特注）原料（ポリプロピレン
C-PET・アルミニウムなど）、そしてTenderPac（マイクロ波での
スチーム調理、オープンにかけられるスキンパック）のような特別な
製品においても、柔軟に対応できます。



延長された賞味期限
信頼できる真空スキン
パックがドリップロス
を減らし、それにより
賞味期限の延長を実現



フィルムが製品の形状にフィットします



様々な食材で構成されている全てのレディミールにも対応



食感と視覚に訴えます

