

THE NEW PACKAGING SYSTEM

BY SEALPAC®

ThermoSkin®



パーフェクトなポジショニングとプレゼンテーション SEALPAC ThermoSkin®

斬新なThermoSkin® パッケージングソリューションにより、最大限パッケージされた製品のインパクトを与えます。加工肉、生肉、鶏、シーフード、レディーミール等。
全自動真空スキンパッケージシステムを利用することにより、製品の見栄えだけでなく、様々な有益性も提供します。

利点

- インパクトのあるパッケージ
- 最大限に展示スペースを確保
- 高真空により延長された賞味期限
- 生肉食品のドリップロス削減
- 専用の金型へ交換するだけで包装可能

SEALPAC®

Forming Innovations

INCREASED ATTENTION: **FITS LIKE A SECOND SKIN**

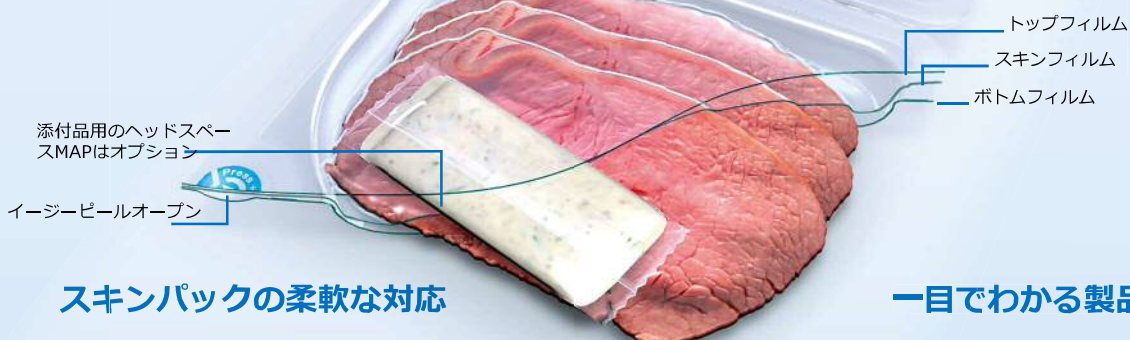
ThermoSkin®

どのような機能性を持っているか

熱成形されたボトムフィルムに製品が充填され、高い真空プロセスにより、特殊なスキンフィルムを使ってシールされます。くぼみやフィルムのしわを寄せるなどの作業を不要とし、そのフィルムは製品に密着します。

その後、添付品などをヘッドスペースに設置し、セカンドトップフィルムでパックします。
オプションとしてMAP使用可能。

ユーザーにフレンドリーな、
イージーピールオープンも
提供されています。



オプションとして製品の突起



賞味期限の延長



パンク防止用にシールの耐性強化

スキンパックの柔軟な対応

そのサーモスキンパックは、専用の機械を用意することなく、標準のSealpac深絞り機と特殊なサーモスキン用の金型で製造できます。

専用機ではないので、金型交換で他のアプリケーションに変更することができます。例えば、MAP、真空パック、シュリンクパック等

製品の突起最大40mm

シールエッジ上から最大40mmの製品突起が可能、特殊技術とその機械に付け加えることで、スキンパックができます。

一目でわかる製品の利点

- 全自動の深絞り包装テクノロジー
- 魅力的なセカンドスキンによる製品
- 完全密閉シール
- 安全に製品を固定、立て掛けての展示が可能
- マリネやソースの位置ずれ防止と最適な風味
- 添付品用として、オプションのセカンドトップフィルム

SEALPAC®

Forming Innovations



NASCO Corporation

NASCO株式会社

〒271-0092 千葉県松戸市松戸2302-9 TEL:047-366-0123

www.nasco-jp.com sales@nasco-jp.com



当社ホームページへは
こちらから

2022年5月 改訂