

La solution alternative pour emballer
des produits frais

FILM PEXY
FR



PEXY est un film étirable à base de polyoléfine, c'est-à-dire à base de polyéthylène, un matériau idéal pour le conditionnement de produits frais, notamment pour les produits à haute teneur en matière grasse. Il est essentiellement conçu pour le conditionnement sur les machines d'emballage automatiques, spécialement sur celles de la série Elixia® produite par Gruppo Fabbri. La technologie de la gamme ELIXA permet d'optimiser la consommation du matériau, en exploitant ses qualités d'extensibilité. L'utilisation d'une quantité inférieure de matériau par rapport à la norme se traduit par une baisse de l'impact environnemental ainsi que par une baisse des coûts de conditionnement.

Caractéristiques principales

Brillance du film	Met en valeur la fraîcheur de vos produits.
Préservation des qualités organoleptiques	Sécurité et conservation des qualités organoleptiques des aliments.
Perméabilité supérieure aux gaz	Grâce à sa perméabilité aux gaz jusqu'à cinq fois supérieure par rapport aux films similaires, le film PEXY offre une meilleure conservation de l'aliment frais conditionné.
Flexibilité d'utilisation	Il est conçu pour le conditionnement de produits alimentaires sur toutes les machines d'emballage industrielles et pour un usage manuel. Ses performances techniques sont excellentes sur les machines de la série Elixia® de Gruppo Fabbri.
Durabilité environnementale	Réduction de l'impact sur l'environnement grâce à ses caractéristiques techniques spéciales.
Utilisation aux basses températures	Il est particulièrement efficace, résistant pour le conditionnement des aliments en milieu froid proche ou inférieur à zéro. PEXY offre ainsi une excellente protection pour la conservation des aliments soumis à ces températures, sans subir de « brûlures dues au froid ».
Plus grande résistance mécanique	PEXY absorbe de façon optimale les effets de la perforation : grâce à sa résistance mécanique, il est donc idéal pour le conditionnement de crustacés et d'autres aliments de forme pointue.

111

Diamètre mandrin interne de la bobine 111 mm, option 76 mm.

210

Largeur min. de la bobine 210 mm.

600

Largeur max. de la bobine 600 mm

1000

Longueur min. de la bobine 1000 m.

1500

Longueur max. de la bobine 1500 m.

Les données se réfèrent à la production standard, pour d'éventuelles demandes hors standard, notre agent commercial reste à votre disposition.

Gruppo Fabbri Vignola garantit un service après-vente rapide, efficace et très répandu, grâce à une équipe de professionnels qualifiés et multilingues, toujours à la disposition de la clientèle.

CLAUSE DE NON RESPONSABILITÉ Les contenus et les informations exposés dans cette brochure sont destinés à des objectifs généraux de marketing, par conséquent ils ne doivent pas être considérés comme exacts ou complets par aucun sujet (personne ou entreprise). L'entreprise Gruppo Fabbri Vignola, ses organes sociétaires, dirigeants, fonctionnaires, employés, agents et conseillers déclinent tout type de responsabilité (y compris, sans aucune limitation, les responsabilités dérivantes d'erreur ou de négligence) pour toute perte, dommage, coût ou charges directes ou indirectes qui peuvent avoir été subis à cause de l'utilisation ou de la confiance de ce qui est contenu ou omis dans cette brochure. Gruppo Fabbri Vignola se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses propres produits sans aucun préavis. Pour plus d'informations du type technique ou économique, veuillez contacter le Bureau des Ventes du Gruppo Fabbri Vignola.

