

# contenitori in CPET

> contenitori in polietilentereftalato cristallizzato (CPET)

contenitori in CPET



Compac s.r.l.  
Via Spallanzani 8/a  
42024 Castelnuovo di Sotto - RE - Italy  
Tel. +39 0522.688.509 / +39 0522.683.873  
www.compac.it - info@compac.it

- Contenitori in PLA
- Contenitori in APET
- Contenitori in CA+PP
- Contenitori in CA + PLA
- Contenitori in POLPA
- Contenitori in CA + PET
- Contenitori in PP
- Contenitori in CPET
- Contenitori in ALLUMINIO (ALC/ALbn)

  
**COMPAC**  
PACKAGING

# contenitori in CPET

## > contenitori in polietilentereftalato cristallizzato (CPET)



I contenitori in CPET (polietilentereftalato cristallizzato) vengono utilizzati principalmente per i piatti pronti. I contenitori in CPET sono indicati per il confezionamento di prodotti alimentari che devono essere riscaldati nei forni tradizionali e forni a microonde.

I contenitori in CPET sono termosaldabili e compongono, unitamente alle Macchine Termosaldatrici COMPAC ed alle Bobine Film, il SISTEMA COMPAC.

I contenitori in CPET possono essere utilizzati per il confezionamento degli alimenti in ATP - atmosfera protettiva. Sono disponibili nei colori bianchi e neri.

### Caratteristiche tecniche dei contenitori

- sono idonei ai processi di pastorizzazione;
- hanno un'ottima resistenza agli agenti aggressivi chimici ed a sostanze organiche ed inorganiche (compresi oli, grassi, ecc...) ed hanno un ottimo comportamento fisiologico (inodore, insapore);
- hanno un'elevata elasticità che li rende assolutamente sicuri dal pericolo di rottura durante la manipolazione od il trasporto;
- le nervature (coste) sulle pareti laterali assicurano maggior robustezza e resistenza agli urti, e flessibilità (i contenitori tornano alla loro forma originale dopo l'impatto);
- l'impilamento facilita la separazione e l'utilizzo anche in linee di confezionamento automatico;
- forniscono un'elevata barriera ai gas alimentari;
- sono idonei ad essere utilizzati per il riscaldamento degli alimenti in forno microonde e forno tradizionale fino a +180° C per 30 minuti;
- sono idonei ad essere utilizzati per la Cottura a cura del consumatore solo se successiva alla termosaldatura della confezione con alimento PRONTO DA CUOCERE in forno microonde e forno tradizionale fino a +180° C per 30 minuti;
- tolti dai forni, i contenitori hanno una rapida dispersione del calore, e possono essere portati direttamente in tavola;
- sono idonei ad essere utilizzati per il congelamento degli alimenti fino alla temperatura minima di -40° C;
- possono passare direttamente dal freezer ai forni.

Per identificare ed aiutare la raccolta differenziata dei materiali in PET, i contenitori vengono contrassegnati con il simbolo . Appartengono alla linea Compac .

Quando raccolti possono essere riciclati od inceneriti.








D65P 750ml



DB50L 900/560ml



D38M 1500ml

Articolo	Serie	(mm) LxIxH	ml	 CF x PZ	 L	 I	 H	
D45P	P2	120 x 136 x 45	500	4 x 70	400	300	260	24
D65P	P2	120 x 136 x 65	750	4 x 60	400	300	260	24
D38G	G	190 x 136 x 38	750	4 x 75	400	400	290	18
D50G	G	190 x 136 x 50	1000	4 x 75	400	400	290	18
DT50G	G	190 x 136 x 50	400 / 400	4 x 75	400	400	290	18
D70G	G	190 x 136 x 70	1250	4 x 60	400	400	290	18
D38L	L	230 x 190 x 38	1200	2 x 75	400	400	290	18
D50L	L	230 x 190 x 50	1600	2 x 75	400	400	290	18
DB50L	L	230 x 190 x 50	900 / 560	2 x 75	400	400	290	18
D38M	M	260 x 190 x 38	1500	2 x 75	400	400	290	18
D50M	M	260 x 190 x 50	2000	2 x 75	400	400	290	18
D65M	M	260 x 190 x 65	2400	2 x 75	400	400	290	18

Nessuna responsabilità è implicita o può essere ricollegata al presente catalogo.

Tutti i dati tecnici non hanno valore scientifico e sono riferiti solo al fine tecnico/applicativo del prodotto.

Idoneità tecnologica: il prodotto deve essere sempre verificato dall'utilizzatore per quanto attiene l'idoneità tecnologica riferita al processo produttivo, all'ambiente di confezionamento ed all'alimento da confezionare.

Compac s.r.l.  
Via Spallanzani 8/a  
42024 Castelnuovo di Sotto - RE - Italy  
Tel. +39 0522.688.509 / +39 0522.683.873  
www.compac.it - info@compac.it



AZIENDA CON  
SISTEMA DI SICUREZZA  
ALIMENTARE CERTIFICATO  
DA DNV  
ISO 22000

AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE  
CERTIFICATO DA DNV  
ISO 9001 - ISO 14001  
ISO 45001

  
**COMPAC**  
PACKAGING