

# contenitori in alluminio smooth wall (ALC)

contenitori in ALC

> contenitori in alluminio smooth wall (ALC)

**Per l'Operatore Professionale**

In 4 mosse pronto per la vendita

1  
Preparare



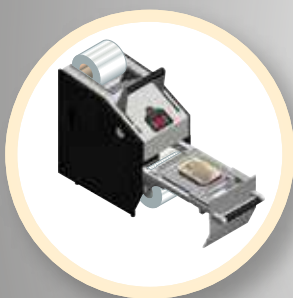
2  
Cuocere per max 200°C 40 minuti



3  
Abbattere



Confezionato al Banco



Confezionato in ATP Atmosfera Protettiva



4

**Sistema Compac**



**Le Teglie Termosaldabili Compac**

1  
Riscaldare in forno tradizionale e microonde



2  
Servire in tavola



**Per il Consumatore**

In 2 mosse pronto in tavola

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

**COMPAC**  
PACKAGING

# contenitori in alluminio smooth wall (ALc)

## > contenitori in alluminio smooth wall (ALc)

I contenitori in ALLUMINIO SMOOTH WALL sono internamente ed esternamente laminati.


I contenitori in ALLUMINIO SMOOTH WALL sono termosaldabili (sigillo garanzia / ermeticità) e compongono, unitamente alle Macchine Termosaldatrici COMPAC ed alle Bobine Film, il SISTEMA COMPAC.


I contenitori in ALLUMINIO SMOOTH WALL possono essere utilizzati per il confezionamento degli alimenti in ATP - atmosfera protettiva.

Disponibili nel colore trasparente interno e nero esterno.

### Caratteristiche tecniche dei contenitori (☞)

- sono idonei ai processi di pastorizzazione e sterilizzazione;
- hanno un'ottima resistenza agli agenti aggressivi chimici ed a sostanze organiche ed inorganiche (compresi oli, grassi, ecc...) ed un ottimo comportamento fisiologico (inodore, insapore);
- forniscono la **miglior barriera** possibile ai gas alimentari;
- sono idonei ad essere utilizzati per la **cottura** ed il riscaldamento degli alimenti in forno microonde e forno tradizionale fino a +200° C per 60 minuti;
- si possono utilizzare per la **cottura** degli alimenti fino a + 200°C per 60 minuti e successivamente possono essere termosaldati (**teglia termosaldabile**);
- sono idonei ad essere utilizzati per il congelamento degli alimenti;
- possono passare direttamente dal freezer ai forni.

Per identificare ed aiutare la raccolta differenziata dei materiali, i contenitori vengono contrassegnati con il simbolo: 






Appartengono alla linea Compac *PLINE*   
Se raccolti possono essere riciclati.



VA45Pc 500ml

VA45Gc 750ml

VA45Mc 1750ml

Articolo	Serie	(mm) LxIxH	ml	 CF x PZ	 L	 I	 H	
VA45Pc	P2	142 x 126 x 45	500	4 x 160	400	295	276	24
VA45Gc	G	196 x 142 x 45	750	4 x 160	400	404	307	18
VA40GLc	GL	197 x 155 x 40	750	4 x 120	405	305	320	24
VA45Hc	H	214 x 142 x 45	1000	2 x 160	400	295	234	32
VA75Hc	H	214 x 142 x 75	1250	2 x 110	400	295	234	32
VA45Lc	L	233 x 196 x 45	1500	2 x 160	400	404	252	24
VA45Mc	M	266 x 196 x 45	1750	2 x 160	400	404	283	18
VA60Zc	Z	322 x 262 x 60	3600	2 x 146	593	398	353	12

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 Castelnovo 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**  
P A C K A G I N G