



Films y bolsas con
APERTURA AUTOMÁTICA PROGRAMADA
COCCIÓN AL VAPOR DENTRO DEL ENVASADO

Film and bags with
PROGRAMMED AUTOMATIC OPENING PROCESS
STEAM COOKING INSIDE THE PACKAGING

TECNICAS DE EMBALAJE 
SORETRAC  MAQUINAS Y MATERIALES



Films y bolsas con APERTURA AUTOMÁTICA PROGRAMADA COCCIÓN AL VAPOR DENTRO DEL ENVASADO

Film and bags with PROGRAMMED AUTOMATIC OPENING PROCESS STEAM COOKING INSIDE THE PACKAGING

- Cocción rápida y homogénea en microondas, conservando los sabores y las cualidades organolépticas de los productos.

Quick and homogeneous cooking in a micro-wave with preserved organoleptic flavours and qualities.

- Cocción perfecta gracias a la presión controlada del vapor y a la apertura programada.

Perfect cooking because of a controlled steam pressure and a programmed automatic opening process.



- Los films COOK'IN SAP asociadas con las propiedades antivaho y SAP'FRESH aseguran una prolongación de la vida de los productos.

COOK'IN SAP films associated with anti-fog and SAP'Fresh concept ensure the extended shelf-life of the product.



PREPARACIÓN / PREPARATION

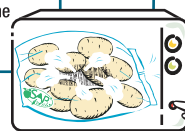
Sellado hermético de la bolsa con una máquina termoselladora (temperatura entre 135 y 145 °C) durante 0,5 y 0,8 segundos.

Hermetic sealing of the bag with a thermal sealing machine (temperature between 135 and 145 °C for 0,5 to 0,8 seconds).

COCCIÓN / COOKING

Introducir el producto con su embalaje dentro del microondas. Cocción óptima de los productos a 900 W. de 5 a 7 minutos de duración.

Place the product with its packaging inside the micro-wave oven. 5 to 7 minutes at 900W for an optimum cooking.



TECNICAS DE EMBALAJE

SORETRAC



MAQUINAS Y MATERIALES