

**THE CRYOVAC RANGE OF
BELT VACUUM CHAMBER MACHINES**

**GAMME CRYOVAC DE MACHINES DE
CONDITIONNEMENT SOUS VIDE A TAPIS**

**DAS CRYOVAC PROGRAMM DER
VAKUUM-KAMMERBANDMASCHINEN**

VS11**VS20****VS11**

The **Cryovac VS11** is an automatic heat seal vacuum chamber machine suitable for both hard and vacuum sensitive cheese with:

Reduced labour requirements: machine cycle is fully automatic from product transfer to product exit.

High pack security: with the latest soft vacuum technology and double ULTRASEAL sealing system.

La machine **Cryovac VS11** est une machine à cloche et à soudeur automatique destinée au conditionnement sous-vide de fromages à pâte dure ou sensibles au vide:

Main d'œuvre réduite: Cycle entièrement automatisé de l'entrée à la sortie du produit.

Haute sécurité du paquet: grâce à la toute dernière technologie de vide doux et le double système de soudeur ULTRASEAL.

Die **Cryovac VS11** ist eine automatische Vakuumkammer-Maschine mit Bandförderung für vakuumempfindlichen Hart- und Schnittkäseblocks, die sich durch die folgenden Leistungsmerkmale auszeichnet:

Geringerer Bedienungs-aufwand: Vollautomatischer Maschinenzyklus.

Hohe Packungssicherheit: Neueste Softvakuumtechnologie und doppeltes ULTRASEAL-Siegelung.

**VS20**

The **Cryovac VS20** is a semi-automatic heat seal vacuum chamber machine for industrial and consumer units with:

Increased productivity: two bars in L configuration (920mm & 650mm) as standard or an additional 920mm bar to give U configuration.

Enhanced pack safety: mono-active ULTRASEAL sealing system.

Operating simplicity: PLC unit and soft touch control panel.

Easy cleaning and maintenance: conveyors and sealbars are removed in seconds.

La machine **Cryovac VS 20** est une machine de conditionnement sous-vide semi-automatique à cloche et à soudeur destinée aux portions consommateurs et industrielles:

Productivité accrue: La configuration standard est de 2 barres positionnées en L (920mm et 650mm). Une barre supplémentaire de 920mm peut être ajoutée pour obtenir une configuration en U.

Sécurité du paquet améliorée: Système de soudeur mono active ULTRASEAL.

Utilisation simple: Automate programmable et tableau de commande à écran tactile.

Nettoyage et entretien aisés: Les barres de soudures et le convoyeur interne s'enlèvent en quelques secondes.

Die **Cryovac VS20** ist eine halb-automatische Vakuumkammer-Maschine für Industrie- und Verbrauchereinheiten, die sich durch die folgenden Leistungsmerkmale auszeichnet:

Höhere Produktivität: Zwei Siegelbalken in L-Konfiguration (920 mm und 650 mm) als Standardausrüstung oder zusätzlicher 920 mm-Siegelbalken für U-Konfiguration.

Verbesserte Packungssicherheit: Monoaktives ULTRASEAL-Siegelung.

Einfache Bedienung: SPS-Steuerung und Klartextanzeige.

Einfache Reinigung und

Wartung: Transportband und Siegelbalken lassen sich schnell ausbauen.

VS30**VS85**

The **Cryovac VS30** is a semi-automatic heat seal vacuum chamber machine for small industrial and consumer units with:

Reduced labour requirements: product transfers are automatic.

Enhanced pack safety: mono-active ULTRASEAL sealing system.

Operating simplicity: PLC unit and soft touch control panel.

Easy cleaning and maintenance: conveyors and sealbars are removed in seconds.

La machine **Cryovac VS30** est une machine à cloche et à soudeur semi-automatique destinée au conditionnement sous-vide de petites portions industrielles et consommateurs:

Main d'œuvre réduite: Transfert des produits automatique.

Sécurité du paquet améliorée: Système de soudeur mono active ULTRASEAL.

Nettoyage et entretien aisés: Les barres de soudures et le convoyeur interne s'enlèvent en quelques secondes.

Die **Cryovac VS30** ist eine halbautomatische Vakuumkammer-Maschine mit angetriebenem Zuförderband für kleine Industrie- und

Verbrauchereinheiten, die sich durch die folgenden Leistungsmerkmale auszeichnet:

Geringerer Bedienungsaufwand: Automatischem Durchlauf und Maschinenzyklus.

Verbesserte Packungssicherheit: Monoaktives ULTRASEAL-Siegelung.

Einfache Bedienung: SPS-Steuerung und Klartextanzeige.

Einfache Reinigung und Wartung: Transportband und Siegelbalken lassen sich schnell ausbauen.

**VS30****VS85**

The **Cryovac VS85** is a fully automatic belt vacuum packaging machine for consumer units with:

Easy integration in the packaging line: compact, the instrument panel pivots to either side of the machine.

Operating simplicity: PLC unit and digital display.

Improved pack appearance: adjustable sealing heights, built-in automatic trim removal and in-chamber final cut device.

Improved pack security: with ULTRAVAC vacuum optimisation system and mono-active ULTRASEAL sealing system.

Clean and hygienic

La machine **Cryovac VS85** est une machine de conditionnement sous vide à tapis entièrement automatique destinée aux portions consommateurs:

Intégration aisée dans des lignes de conditionnement: Compact, le panneau de

contrôle pivote de part et d'autre de la machine.

Utilisation simple: Tableau de commande à écran digital.

Présentation du paquet améliorée: Hauteurs de soudeur ajustables, aspirateur de chutes intégré et découpe des sacs dans la chambre à vide.

Sécurité du paquet: Système d'optimisation du vide ULTRAVAC et système de soudures mono-actives ULTRASEAL.

Nettoyage et entretien aisés

Die **Cryovac VS85** ist eine automatische Vakuum-Kammerbandmaschine für Endverbrauchereinheiten. Sie bietet:

Einfache Einbindung in Verpackungslinien: Das kompakte Bedienungspult ist auf jede Seite der Maschine schwenkbar.

Einfache Bedienung: SPS-Steuerung mit Klartextanzeige.

Verbessertes Verpackungsausssehen: Höhenverstellbare Siegelbalken, Abschneidevorrichtung für überstehendes Beutelende, eingebaute Abschnitabsaugung.

Verbesserte Packungssicherheit: ULTRAVAC-Vakuumsystem und ULTRASEAL-Siegelung.

Leichte Reinigung und Wartung

VS90

VS95

The **Cryovac VS90** is a fully automatic belt vacuum packaging machine for industrial and consumer units with:

Easy integration in the packaging line: compact, the instrument panel pivots to either side of the machine.

Operating simplicity: PLC unit and digital display.

Improved pack appearance: adjustable sealing heights, built-in automatic trim removal and in-chamber final cut device.

Improved pack security: with ULTRAVAC vacuum optimisation system and mono-active ULTRASEAL sealing system.

Clean and hygienic



VS90



VS95

The **Cryovac VS95** is a fully automatic machine for vacuum packaging industrial units in large volumes with maximum line flexibility and operating simplicity with:

Easy integration in the packaging line: the instrument panel ensures that the essential control features are mounted on both sides.

Operating simplicity: PLC unit and digital display.

Improved pack appearance: built-in automatic trim removal, in-chamber pre-cut and final cut device.

Improved pack security: with ULTRAVAC vacuum optimisation system and bi-active sealing system.

Clean and hygienic

La machine **Cryovac VS90** est une machine de conditionnement sous vide à tapis entièrement automatique pour les portions industrielles et consommateurs avec:

Intégration aisée dans des lignes de conditionnement: Compact, le panneau de contrôle pivotant permet de travailler de part et d'autre de la machine.

Utilisation simple: Tableau de commande à écran digital.

Présentation du paquet améliorée: Hauteurs de soudure ajustables, aspirateur de chutes intégré et découpe des sacs dans la chambre à vide.

Sécurité du paquet: Système d'optimisation du vide ULTRAVAC et système de soudures mono-actives ULTRASEAL.

Nettoyage et entretien aisés

Die **Cryovac VS90** ist eine automatische Vakuum-Kammerbandmaschine für Groß- und Endverbrauchereinheiten. Sie bietet:

Einfache Einbindung in Verpackungslinien: Das kompakte Bedienungspult ist auf jede Seite der Maschine schwenkbar.

Einfache Bedienung: SPS-Steuerung mit Klartextanzeige.

Verbessertes Verpackungsausssehen: Höhenverstellbare Siegelbalken, Abschneidevorrichtung für überstehendes Beutelende, eingebaute Abschnittabsaugung.

Verbesserte Packungssicherheit: ULTRAVAC-Vakuumsystem und ULTRASEAL-Siegelung.

Leichte Reinigung und Wartung

La machine **Cryovac VS95** est une machine de conditionnement sous vide grande capacité, à tapis entièrement automatique destinée aux portions industrielles tout en conservant une souplesse de production maximum et une grande simplicité de mise en œuvre:

Intégration aisée dans des lignes de conditionnement: Les fonctions principales sont accessibles de part et d'autre de la machine.

Utilisation simple: Tableau de commande à écran digital.

Présentation du paquet améliorée: Aspirateur de chutes intégré, pré-découpe et coupe finale assurées dans la chambre à vide.

Sécurité du paquet: Système d'optimisation du vide ULTRAVAC et système de soudures bi-actives.

Entretien et nettoyage aisés

Die **Cryovac VS95** ist eine automatische Vakuum-Kammerbandmaschine zur Verpackung von Großverbrauchereinheiten mit großer Leistung, ist sehr flexibel und einfach zu bedienen:

Einfache Einbindung in Verpackungslinien: Das Bedienpult hat die wichtigsten Steuerfunktionen auf beiden Seiten der Maschine.

Einfache Bedienung: SPS-Steuerung mit Klartextanzeige.

Verbesserte Verpackungsausssehen: Vorschneidung für lange Beutel, Abschneidevorrichtung für überstehendes Beutelende, eingebaute Abschnittabsaugung.

Verbesserte Packungssicherheit: mit ULTRAVAC Vakuumsystem und bi-aktiver Siegelung.

Leichte Reinigung und Wartung

VM12

VM26

The **Cryovac VM12** is a semi-automatic machine specifically designed for vacuum packaging hams in Cryovac heat treatable bags prior to cooking with:

High flexibility: suitable for all types of hams, from traditional 5 to 10 kg hams to pullmann hams.

Simple effortless operation: internal roll conveyor, automatic start up with the closing of the hood, bag neck trimming.

Robust, easy to clean and maintain: entirely treated against corrosion.

La machine **Cryovac VM12** est une machine semi-automatique spécialement conçue pour le conditionnement sous vide avant cuisson de jambons en sacs Cryovac:

Haute flexibilité: Convient à tous les types de jambons, du traditionnel 5 / 10 kg aux jambons barres.

Mise en œuvre simple et sans effort: Convoyeur interne à rouleaux, démarrage automatique dès la fermeture de la cloche, découpe des excédents de sac.

Robuste, facile à entretenir et à nettoyer: Machine entièrement traitée anticorrosion.

Die **Cryovac VM12** ist eine halbautomatische Vakuumkammermaschine, speziell entwickelt und ausgelegt für die Verpackung von Kochanwendungen - Schinken im CRYOVAC-Schrumpfbeutel:

Große Flexibilität: Geeignet für alle Schinkengrößen, von traditionellen 5 bis 10 kg-Schinken bis Pullmann Schinken.

Leichte Bedienung: Beförderung des Produktes über ein eingebautes Rollenband, automatischer Start beim Schließen der Haube, Beutelabschnitt-System.

Robust, leicht zu reinigen und zu warten: vollständiger Korrosionsschutz.



VM12



VM26

The **Cryovac VM26** is an automatic belt vacuum chamber machine for high productivity in packaging moulded hams prior to cooking with:

High productivity and flexibility: owing to the size of the vacuum chamber, 2 to 4 hams per cycle.

One operator required: PLC control unit and digital display which monitors and sequences each phase.

La machine **Cryovac VM26** est une machine sous vide à tapis pour le conditionnement haute cadence de jambons en moule avant cuisson:

Haute productivité et souplesse de production: La cloche à vide a une capacité de deux ou quatre moules par cycle.

Un seul opérateur: Panneau de contrôle à écran digital pour le pilotage et le séquençement de chaque phase.

Die **Cryovac VM26** ist eine automatische Vakuumkammermaschine mit Einförderband für hohe Produktivität bei der Verpackung von Formschinken vor dem Kochen:

Hohe Leistung und Flexibilität: Gemäß der Vakuumkammergröße 2 bis 4 Schinken pro Takt.

Ein Bediener erforderlich: Speicherprogrammierbare Steuerung mit Klartextanzeige für die Anzeige der Arbeitsschritte.

Productivity comparison

Comparaison Leistungsvergleich

Packs per minute Paquets par minute Packungen pro Minute	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Output for industrial units Cadence pour portions industrielles Leistung bei Großverbrauchereinheiten																															
VS11																															
VS20																															
VS30																															
VS85																															
VS90																															
VS95																															
Output for consumer units Cadence pour portions consommateurs Leistung bei Endverbrauchereinheiten																															
VS20																															
VS30																															
VS85																															
VS90																															
VS95																															
Output for cook-in industrial units Cadence pour portions industrielles / cuisson Leistung bei Großverbrauchereinheiten / Kochanwendungen																															
VM12																															
VM26																															

The information shown in the above table is meant to give a general indication only and must be confirmed in each case by our sales executives or pre-sales engineers

Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif et doivent être confirmées au cas par cas par nos ingénieurs des ventes ou d'études

Die Informationen in der oben stehenden Tabelle geben nur einen allgemeinen Überblick und müssen in jedem Fall durch unsere Verkäufer oder Ingenieure bestätigt werden

VS11 VS20 VS30 VS85 VS90 VS95 VM12 VM26

Physical dimensions / Encombrement / Maschinenabmessungen

Length Longueur Länge	2651 mm	1150 mm	2555 mm	2670 mm	2670 mm	3684 mm	1380 mm	7128/ 8485 mm
Width Largeur Breite	956 mm	1070 mm	1070 mm	1060 mm	1185 mm	1280 mm	1170 mm	1110 mm
Height Hauteur Höhe	2000 mm	1100 mm	1100 mm	1970 mm	1935 mm	2300 mm	-	1745 mm

Services consumption / Servitudes / Verbrauchsdaten

Compressed air Air comprimé Druckluft	50 Nm3/h. 6 bars	10 Nm3/h. 6 bars	10 Nm3/h. 6 bars	15 Nm3/h. 6 bars	15 Nm3/h. 6 bars	15 Nm3/h. 6 bars	5 Nm3/h. 6 bars	15 Nm3/h. 6 bars
Cooling water Eau de refroidissement Kühlwasser	-	-	-	150 l/h	150 l/h	180 l/h	150 l/h	250 l/h
Vacuum Vide Vakuum	300/500 m3/h*	300 m3/h*	300 m3/h*	400/630 m3/h*	400/630 m3/h*	630/1000 m3/h*	400 m3/h*	630 m3/h*

Electricity / Electricité / Elektrik

Volts Voltage Volt	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Phases Nombre de phases Phasen	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E	3+E
Installed power Puissance installée Anschlußleistung	8 KW	13 KW	13 KW	5,3 KW	5,3 KW	18 KW	10 KW	20 KW

Max product dimensions / Dimensions des produits / Max. Produktabmessungen

Length Longueur Länge	500 mm	920 mm	560 mm	540 mm	665 mm	745 mm	+ Width + Largeur + Breite ≤1100 mm	+ Width + Largeur + Breite ≤1200 mm
Height Hauteur Höhe	150 mm	190 mm	190 mm	135 mm	190 mm	225 mm	-	-

Sealing bars / Barres de soudure / Siegelbalken

Number Nombre Anzahl	1	2/3	2	2	2	2	1	2
Configuration Configuration Anordnung	—	└ ┘	=	=	=	=	—	— —
Length Longueur Länge	450 mm	920 mm + 650 mm	920 mm	920 mm	920 mm	1500 mm	1200 mm	1300 mm

Productivity / Productivité / Betriebsdaten

Number of operators Nombre d'opérateurs Anzahl Bediener	1	1	1	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2
---	---	---	---	-----	-----	-----	-----	-----

See overleaf for productivity comparison / Voir au verso pour les comparaisons de productivité / Vergleich der Leistung siehe nächste Seite

* Depending on product size, pipe length, targeted speed, booster pump can be needed. Revert to your Cryovac representative.

* En fonction de la taille du produit, longueur tuyau, vitesse souhaitée, un booster de pompe peut être nécessaire. Contacter votre représentant Cryovac.

* Je nach Produktgröße, Länge der Vakuumleitung, Taktleistung kann eine Zusatzpumpe benötigt werden. Fragen Sie Ihren Cryovac-Vertreter.

Integrated in-line productivity for industrial and consumer units

CRYOVAC® automatic and semi-automatic belt vacuum chamber machines provide a range of tailor-made solutions for vacuum-packaging industrial and consumer units of all types of fresh meats, processed meats and cheeses in Cryovac shrink bags.

Common features of all these robust units are easy packaging line integration; operating flexibility with minimal labour requirement; simple, user-friendly PLC control and operation; ease of cleaning and maintenance; the use of stainless and non-corroding construction materials throughout to ensure compliance with relevant food and hygiene regulations.

Productivité en ligne pour les portions industrielles et consommateurs

Les machines sous vide à tapis CRYOVAC®, qu'elles soient automatiques ou semi-automatiques, vous procurent des solutions sur mesure pour le conditionnement en sacs rétractables Cryovac de portions tant industrielles que consommateurs pour tous types de viandes fraîches, charcuterie –salaisons et fromages.

Toutes ces machines ont en commun leur robustesse, leur facilité à être intégrées au sein de lignes de conditionnement, leur souplesse de fonctionnement avec un minimum de main d'œuvre; un panneau de contrôle simple et facile d'emploi, un entretien et une maintenance aisés. Leur construction en acier inoxydable et en matériaux non corrosifs respectent toutes les législations en vigueur en termes de contact alimentaire et d'hygiène.

Kompakte Verpackungsmaschine für Groß- und Endverbrauchereinheiten

CRYOVAC® automatische und halbautomatische Vakuum-Kammerbandmaschinen bieten eine Serie von maßgeschneiderten Lösungen für die Verpackung von Groß- und Endverbrauchereinheiten aller Arten von Frischfleisch, Fleischprodukten und Käse in Cryovac Schrumpfbeuteln.

Gemeinsame Merkmale all dieser robusten Einheiten sind leichte Einbindung in die Verpackungslinie; Flexibilität in der Bedienung mit minimalem Arbeitsaufwand; einfache, bedienerfreundliche SPS-Steuerung; leichte Reinigung und Wartung; Verwendung von rostfreien und nicht rostenden Materialien zur Einhaltung der entsprechenden Nahrungsmittel- und Hygienevorschriften.

The Cryovac approach: Total Packaging Solutions

For Cryovac, packaging equipment represents just one component of the total packaging solutions we offer our customers.

The others are: advanced, state-of-the-art packaging materials; food technology and food processing technical support; marketing support and full after-sales service. This is the Cryovac systems approach.

The Cryovac commitment to service encompasses every aspect of our equipment's performance: from initial planning and operator training through to prompt and efficient equipment servicing and spare parts supply.

But perhaps the most important quality of Cryovac service is the willingness to become involved in our customers' business, so that together we can create new and better solutions which keep us both at the forefront of today's and tomorrow's packaging technology.

L'approche Cryovac: une démarche globale

Aux yeux de Cryovac, le matériel de conditionnement n'est qu'un des éléments constitutifs du procédé complet que nous développons pour nos clients.

Les autres sont: matériaux d'emballage de pointe, compétence en technologie alimentaire, connaissance des marchés agroalimentaires, suivi technique et marketing des gammes de nos clients en phase de lancement commercial...

L'engagement total Cryovac, cela englobe bien entendu toutes les étapes de mise en œuvre du matériel, allant du schéma

d'implantation à l'intervention rapide et efficace du service après vente en passant par la formation des opérateurs.

L'atout majeur de Cryovac reste néanmoins sa capacité à s'impliquer auprès de ses clients, cherchant et créant avec eux la solution la meilleure afin qu'ensemble nous restions à l'avant-garde des techniques, actuelles et futures, d'emballage et de conditionnement.

Cryovac: komplette Verpackungslösungen

Bei Cryovac sind Verpackungsmaschinen nur ein Teil umfassender Verpackungslösungen, die wir unseren Kunden bieten.

Hinzu kommen Verpackungsmaterialien nach neuestem technologischem Stand, lebensmittel- und verarbeitungstechnische Unterstützung, Marketingberatung und Service nach dem Kauf. Das ist das Cryovac-System.

Cryovac Service ist auch: Die Planung von Verpackungslinien, das Training des Bedienungspersonals, die prompte Ersatzteilbelieferung, die Maschinenwartung.

Das vielleicht Wichtigste am Cryovac-Service ist jedoch die Bereitschaft, zum Geschäftserfolg unserer Kunden beizutragen, indem wir in enger Zusammenarbeit neue und bessere Lösungen durch fortschrittliche Verpackungstechnik schaffen.

We hope the information given here will be helpful. It is based on data and knowledge considered to be true and accurate and is offered for the user's consideration, investigation and verification, but since the conditions of use are beyond our control we do not warrant the results to be obtained. Please read all statements, recommendations or suggestions in conjunction with our conditions of sale including those limiting warranties and remedies which apply to all goods supplied by us. No statement, recommendation or suggestion is intended for any use which would violate or infringe statutory obligations or any rights belonging to a third party.

© Cryovac is a registered trademark of Sealed Air Corporation.

Nous espérons que les informations que nous vous fournissons par la présente vous seront utiles. Elles sont basées sur des données et connaissances considérées comme exactes et précises et nous les fournissons aux utilisateurs pour leur permettre de les examiner, les étudier et les vérifier. Toutefois, compte tenu du fait que les conditions d'utilisation échappent à notre contrôle, nous ne pouvons en garantir le résultat. Nous vous prions donc de lire soigneusement, en même temps que tous les exposés, recommandations ou suggestions nos conditions générales de vente, y compris celles limitant les garanties et recours relatifs à tous les produits que nous fournissons. Aucun exposé, recommandation ou suggestion n'est destiné à une utilisation, quelle qu'elle soit, qui serait en violation ou enfreindrait toute obligation légale ou un droit quelconque appartenant à un tiers.

© Cryovac est une marque déposée de Sealed Air Corporation.

Wir hoffen, daß die hiermit erteilte Information für Sie hilfreich ist. Die Information beruht auf dem neuesten Stand der Daten und Kenntnisse und wird dem Anwender zu dessen Beurteilung, Untersuchung und Prüfung überlassen. Da sich je nach Anwendung, Arbeitsweise und Werkstoff die Gegebenheiten ändern können, übernehmen wir für die Ergebnisse der vorgeschlagenen Anwendungen keine Haftung. Alle Darlegungen, Empfehlungen und Vorschläge verstehen sich in Verbindung mit unseren Verkaufsbedingungen einschließlich derjenigen Bestimmungen der Verkaufsbedingungen, die Garantieleistungen für alle von uns gelieferten Produkte einschränken. Keine der Darlegungen, Empfehlungen und Vorschläge ist für einen Gebrauch bestimmt, der gesetzliche Vorschriften oder Rechte Dritter verletzen würde.

© Cryovac ist ein eingetragenes Warenzeichen der Sealed Air Corporation.

Benelux

Cryovac Europe, Sealed Air Belgium N.V.
City Center, Mechelsesteenweg 136, Bus 8
B-2018 Antwerpen
Tel: +32 3 237 10 10, Telefax: +32 3 237 92 00

Česká Republika/Slovenská Republika

Cryovac Europe, Sealed Air s.r.o.
V sádech 4/15, CZ-16000 Praha 6-Bubeneč
Tel: +42 02 24 32 31 60, Telefax: +42 02 311 82 09

C.I.S.

Cryovac Europe, Sealed Air LLC
Ulitsa Smolnaya 24 D, 8th Floor North
125445 Moscow, Russian Federation
Tel: +7 501 795 0101, Telefax: +7 501 795 0100

Danmark

Cryovac Europe, Sealed Air Denmark A/S
Generatorvej 8 D, DK-2730 Herlev
Tel: +45 44 85 37 00, Telefax: +45 44 85 37 37

Deutschland und Österreich

Cryovac Europe, Sealed Air GmbH
Erlengang 31, D-22844 Norderstedt
Tel: +49 40 526 01-0, Telefax: +49 40 526 01-510

Eire

Cryovac Europe, Sealed Air Ltd.
Unit 400, Beech Road, Western Industrial Estate
Naas Road, IRL-Dublin 12
Tel: +353 1 456 53 03, Telefax: +353 1 450 62 08

España

Cryovac Europe, Sealed Air S.L.
Riera Fonollar 12, Apartado de Correos 165
E-08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)
Tel: +34 93 635 20 00, Telefax: +34 93 635 21 11

France

Cryovac Europe, Sealed Air S.A.S
53 Rue St. Denis, Boîte Postale 9
F-28234 Epernon Cedex
Tel: +33 (0)2 37 18 91 00, Telefax: +33 (0)2 37 18 91 91

Italia

Cryovac Europe, Sealed Air S.r.l.
Via Trento 7, I-20017 Passirana di Rho (Milano)
Tel: +39 02 9332 1, Telefax: +39 02 9332 382

Magyarország

Cryovac Europe, Sealed Air Hungary Kft.
58-60 Thököly út, H-1146 Budapest
Tel: +36 1 343 51 87, Telefax: +36 1 343 64 16

Norge

Cryovac Europe, Cryovac Norway A/S
Oestensjoeveien 44, N-0667 Oslo
Tel: +47 22 07 11 50, Telefax: +47 22 07 11 51

Polska

Cryovac Europe, Cryovac Poland Sp. z o.o.
Ozarów Business Center, Duchnice, ul. Ozarowska 40/42
PL 05-850 Ozarów Maz
Tel: +48 22 721 75 10, Telefax: +48 22 721 75 11

Schweiz/Suisse/Svizzera

Cryovac Europe, Sealed Air AG
Dattenmattstrasse 16, CH-6010 Kriens
Tel: +41 41 349 47 00, Telefax: +41 41 349 47 10

South Africa/Suid Africa

Cryovac Europe, Sealed Air Africa (Pty.) Ltd.
64 Rigger Road, Spartan, P.O. Box 2256
ZA-Kempton Park 1620
Tel: +27 11 923 4600, Telefax: +27 11 394 1186

Suomi

Cryovac Europe, Sealed Air Oy
Työpajakatu 6A, FIN-00580 Helsinki
Tel: +358 9 7257 44 11, Telefax: +358 9 7257 44 30

United Kingdom

Cryovac Europe, Sealed Air Ltd.
Clifton House, 1 Marston Road
St. Neots, G.B.-Cambridgeshire. PE19 2HN
Tel: +44 1480 22 40 00, Telefax: +44 1480 22 40 66

www.sealedair-emea.com

 **CRYOVAC**
Sealed Air Corporation