

# THE CRYOVAC OSB™ VSA SYSTEM FOR VACUUM-PACKAGING FRESH MEAT INDUSTRIAL UNITS

SYSTEME CRYOVAC OSB™ VSA POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DE VIANDES

CRYOVAC OSB™ VSA-VERPACKUNGSSYSTEM ZUR INDUSTRIELLEN FRISCHFLEISCHVERPACKUNG

SISTEMA CRYOVAC OSB™ VSA PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI CARNE FRESCA IN UNITA' INDUSTRIALI

SISTEMA CRYOVAC OSB™ VSA PARA EL ENVASADO AL VACÍO DE CARNE FRESCA EN UNIDAD INDUSTRIAL



**Suitable for all types of meat cuts.**

**Higher output with reduced costs.**

**Operator free system at machine feeding stage.**

**Modular and upgradeable range coping with various requirements.**

The Cryovac OSB™ VSA system comprises a range of three new VSA fully automatic vacuum-packaging machines, specifically designed for use with Cryovac OSB shrink bags. Offering outputs of 15-32 packs per minute, the system is operator-free and leads to direct cost savings depending on the customer configuration and product mix.

Using OSB bags, the system automatically collects the bagged

products from a standard conveyor, assembles them into a batch, transfers them to a shuttle conveyor and then to one of 2 or 3 vertically arranged vacuum chambers, depending on the machine model. Once the vacuum and sealing process is completed, the products are collected by another shuttle conveyor and discharged onto an outfeed conveyor. Only one line supervisor is required for the whole operation.

The OSB VSA system is suitable for all types of meat cuts including loins.

Other packaging benefits include higher pack security with better sealing through the pleats thanks to the combination of an ultraseal device and the characteristics of the OSB bag, leading to reduced leakers and less

re-working. In addition to packaging reliability, the range of machines covers various output requirements, and its modular concept allows for easy upgrade.

The machine is easy to operate via a new, user-friendly, full colour touch-screen control panel.

Easy to clean and to maintain, the robust VSA units are made entirely from non-corrosive materials compatible with all food and hygiene legislation.

 **CRYOVAC**  
Sealed Air Corporation

**Parfaitement adapté pour tous types de découpes de viande.**

**Cadences et productivité élevées, coûts réduits.**

**Sans opérateur pour l'alimentation machine.**

**Gamme modulaire et transformable selon les besoins.**

Le système Cryovac OSB VSA comprend une gamme de trois machines de conditionnement sous vide VSA entièrement automatiques, spécialement conçues pour utilisation avec les sacs rétractables Cryovac OSB. Le système offre des cadences de 15 à 32 produits par minute, sans opérateur et, par conséquent, avec des économies de coûts, selon le cahier des charges de l'utilisateur et les produits conditionnés.

Avec les sacs OSB, le système collecte automatiquement les produits en sac sur un convoyeur standard, les rassemble en lots en fonction de leur taille vers un convoyeur/navette qui distribue les lots de produits dans 2 ou 3 chambres à vide - selon les modèles - disposées verticalement. Après les opérations de vide et de soudure, les produits sont collectés par un autre convoyeur/navette et déposés sur un convoyeur de sortie. Un opérateur suffit pour l'ensemble de ces fonctions, quelle que soit la cadence.

Le système OSB VSA est adapté à toutes les découpes de viande, longues incluses. De nombreux autres avantages comprennent une sécurité très élevée des paquets avec une meilleure soudabilité à travers les plis des sacs grâce à un dispositif Ultraseal et aux caractéristiques du sac OSB. Cette technologie permet de réduire les taux de rejets et donc, les coûts de reconditionnement. En plus de la fiabilité de l'emballage, la gamme couvre des besoins variés de capacité, et son concept modulaire permet d'augmenter ultérieurement la production de la ligne sans modification des ateliers et pour un investissement réduit.

L'interface avec le système est très simple grâce à un nouvel écran de contrôle tactile tout en couleur et un programme d'accès très convivial.

De conception très robuste, facile à entretenir et à nettoyer, les unités VSA sont entièrement réalisées en matériaux non-corrosifs et en accord avec les législations d'hygiène.

**Geegnet für jede Art von Frischfleisch-Teilstücken.**

**Höhere Ausbringung bei reduzierten Kosten.**

**Bedienerfreie Produktzuführung.**

**Modulares, aufrüstbares System für verschiedenste Ansprüche.**

Das CRYOVAC OSB VSA-System umfasst drei neuartige, vollautomatische Vakuumkammerbandmaschinen, für den Einsatz von CRYOVAC OSB-Schrumpfbeuteln. Mit einer Ausbringung von 15-32 Packungen pro Minute arbeitet das System bedienerfrei und führt so zu direkten Kosteneinsparungen, jeweils in Abhängigkeit von der kundenspezifischen Konfiguration der Linie sowie dem Produktmix.

Unter Einsatz von CRYOVAC OSB-Schrumpfbeuteln übernimmt das System die eingebeutelten Produkte automatisch vom Transportband, stellt sie in Form eines Batches zusammen und gibt dieses über ein vertikales Transportband in eine der 2 oder 3 übereinander angeordneten Kammern weiter. Nach Beendigung des Vakuumierens und Versiegelns der Packungen werden diese erneut batchweise mit Hilfe eines vertikalen Transportbandes auf das Auslaufband befördert. Zur Überwachung ist nur eine Person erforderlich.

Das OSB VSA-System eignet sich für die Verpackung jeder Art von Fleischstücken.

Weiterer Vorteil der Verpackung ist die erhöhte Packsicherheit aufgrund zuverlässigerer Versiegelung auch durch Falten. Durch eine spezielle Siegeltechnik in Kombination mit dem OSB-Material reduzieren sich die Anzahl an defekten Packungen sowie der Aufwand durch Nacharbeit. Darüber hinaus entspricht das System durch seine diversen Konfigurationsmöglichkeiten verschiedensten Anforderungen, wobei ein schnelles und problemloses Um-/ Nachrüsten der Linie möglich ist.

Die Maschine ist über einen benutzerfreundlichen, farbigen Touch-Screen einfach zu bedienen.

Die ausschließliche Verwendung rostfreien Materialien der robusten Kammerbandmaschinen garantieren eine vereinfachte Reinigung und Wartung der Linien und entsprechen in vollem Umfang den gesetzlichen Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelverpackung und Hygiene.

**Adatto per tutti i tagli di carne.**

**Alta produttività a costi ridotti.**

**Nessun operatore richiesto per l'alimentazione della macchina.**

**Struttura modulare permette di adattarsi alle effettive necessità di produttività.**

Il sistema Cryovac OSB VSA comprende tre nuove macchine completamente automatiche per il confezionamento sottovuoto, appositamente studiate per l'uso di sacchi termoretraibili Cryovac OSB. Con una produzione di 15-32 confezioni al minuto e nessun operatore al caricamento, i costi vengono ridotti di un fattore che dipende dal mix di produzione e dalla configurazione della macchina. I tagli di carne già insaccati in sacchi OSB, vengono compattati, trasferiti ad una navetta e, da questa, ad una delle 2 o 3 campane (in funzione del tipo di macchina). Una volta terminato il processo di vuoto e saldatura i sacchi vengono scaricati su una navetta che li guida al nastro di scarico. E' richiesto solo un supervisore per tutta la linea.

Il sistema OSB VSA è adatto per tutti i tagli di carne, lonze incluse. Altri benefici sono la sicurezza della confezione, con saldature migliori attraverso pieghe grazie alla combinazione del sistema "ultraseal" ed i sacchi OSB, la riduzione di perdite e conseguenti rilavorazioni. Inoltre la gamma di macchine copre diverse richieste di produzione e il concetto modulare permette incrementi di capacità produttiva in modo rapido.

Sistema facile da usare grazie al nuovo pannello di controllo a colori "touch screen".

Costruzione semplice e robusta. Tutte le parti critiche, sono protette contro fattori corrosivi presenti nell'ambiente, spesso incontrati in produzione di alimenti e aree di confezionamento. Disegnata tenendo ben presente sicurezza, igiene ed ergonomia. Facile da pulire, semplice per la manutenzione è conforme a tutti i requisiti di Legislazione Europea per l'igiene e la sicurezza.

**Adecuado para cualquier pieza de carne.**

**Alta productividad a coste reducido.**

**No precisa ningún operario para la alimentación de la máquina.**

**Sistema modular ampliable para adaptarse a los diferentes requerimientos.**

El sistema Cryovac OSB VSA está formado por tres nuevas máquinas completamente automáticas para el envasado al vacío, especialmente diseñadas para ser utilizadas con las bolsas retráctiles Cryovac OSB. No precisa operario para la alimentación de la máquina y tiene una productividad de 15 a 32 paquetes por minuto, por lo cual, dependiendo de las necesidades del cliente y la variedad de las piezas, puede representar una significativa reducción de costes.

Si se utilizan las bolsas OSB, el sistema recoge las bolsas con las piezas de carne previamente embolsadas desde una cinta transportadora previa, transfiriéndolas a una cinta que las distribuye a un sistema vertical formado por 2 ó 3 cámaras de vacío, según el modelo de máquina.

Una vez finalizados los procesos de vacío y soldadura, las bolsas son recogidas por una cinta distribuidora que las descarga a su vez a otra de salida.

Sólo es necesario un supervisor para el control de todo el proceso. El sistema OSB VSA es adecuado para todo tipo de piezas de carne incluyendo los lomos.

Otros beneficios del sistema son, una mayor seguridad del envase debido a una mejor soldadura de la bolsa - incluso en presencia de pliegues - gracias a la combinación del sistema de soldadura Ultraseal y las características de la bolsa OSB; que reducen notablemente las fugas y las labores de reenvasado. Además de una mejor integridad del envase, los equipos VSA cubren una amplia gama de requerimientos, permitiendo, gracias a su concepto modular, una fácil ampliación posterior.

Gracias a su nueva pantalla táctil de color, son máquinas sumamente sencillas de utilizar.

Están fabricadas con materiales aptos para uso alimentario totalmente inoxidables, son fáciles de limpiar y mantener, cumpliendo además, con todas las directivas actuales en materia de alimentación e higiene.

Physical dimensions	Encombrement	Maschinen-abmessungen	Dimensioni	Dimensiones		
Length	Longueur	Länge	Lunghezza	Largo	<b>7100 mm</b>	<b>7100 mm</b>
Width	Largeur	Breite	Larghezza	Ancho	<b>2200 mm</b>	<b>2200 mm</b>
Height	Hauteur	Höhe	Altezza	Alto	<b>2080 mm / 2195 mm</b>	<b>2080 mm / 2195 mm</b>

Weight	Poids	Gewicht	Peso	Peso		
Approx	Approx	Ca.	Approx.	Aprox	<b>4650 kg</b>	<b>5500 kg</b>

Constitution	Constitution	Bestandteile	Configurazione	Composición		
Active vacuum chambers	Chambres de vide actives	Aktive Vakuum Kammern	Campane attive per vuoto	Cámaras de vacío activas	<b>2</b>	<b>3</b>
Pre-equipment of a third inactive one for VSA211/3C	Pre-equipment d'une troisième inactive pour VSA211/3C	vorinstallierte inaktive dritte Kammer bei VSA211/3C	Pre installazione di una terza campana inattiva per VSA211/3C	Preinstalación de una tercera cámara de la VSA211/3C		
Vacuum groups	Groupes de vide	Vakuum Gruppen	Gruppi vuoto	Bombas de vacío	<b>1</b>	<b>2</b>

Services	Servitudes	Verbrauchsdaten	Consumi	Servicios		
Compressed air	Air comprimé	Druckluft	Aria compressa	Aire comprimido	<b>37.5 Nm3/h</b>	<b>45 Nm3/h</b>
Vacuum: built in WP 1250 booster pumps	Vide: pompe booster intégrée WP1250	Vakuum: integrierte WP1250 Booster Pumpe	Vuoto: pompe booster integrate (WP1250)	Vacío: bombas roots incorporadas WP 1250	<b>1</b>	<b>2</b>
RA 630B vacuum pumps	pompe à vide RA 630B	RA 630B Vakuum Pumpe	pompe per vuoto RA630B	bombas de vacío RA 630B	<b>1</b>	<b>2</b>

Electricity	Electricité	Elektrik	Elettricità	Electricidad		
Volts	Voltage	Volt	Volts	Voltaje	<b>400 V</b>	<b>400 V</b>
Phases	Nombre de phases	Phasen	Nr. fasi	Fases	<b>3+E</b>	<b>3+E</b>
Installed power: with booster pumps + vacuum pumps	Puissance installée: avec booster + pompe à vide	Anschlußleistung: mit Booster + Vakuumpumpen	Potenza installata: con pompe booster + pompe per vuoto	Potencia instalada: c/bomba roots + bomba de vacío	<b>25.5 KW</b> <b>11 KW</b>	<b>31 KW</b> <b>22 KW</b>

Max product dimensions	Dimensions maxi. des produits	Max. Produkt-abmessungen	Dimensioni prodotto (max)	Dimensiones máximas del producto		
Length	Longueur	Länge	Lunghezza	Largo	<b>760 mm</b>	<b>760 mm</b>
Height	Hauteur	Höhe	Altezza	Alto	<b>220 mm</b>	<b>220 mm</b>

Sealing bars	Barres de soudure	Siegelbalken	Barre Saldanti	Barras de soldadura		
Number	Nombre	Anzahl	Numero	Número	<b>2</b>	<b>3</b>
Length	Longueur	Länge	Lunghezza	Longitud	<b>1200 mm</b>	<b>1200 mm</b>

Productivity	Productivité	Bedienung	Produttività	Productividad		
Number of supervisors*	Nombre de superviseurs*	Anzahl der Kontrolleure*	Numero di supervisor*	Supervisores*	<b>1</b>	<b>1</b>

Working speed	Cadences	Arbeitsleistung	Velocità	Productividad		
Cycles/minute**	Cycle/mn**	Taktleistung/Minute**	Cicli al minuto**	Ciclos/minuto**	<b>4.9 - 5.1</b>	<b>7.3 - 7.7</b>
PPM***	PPM***	PPM***	PPM***	PPM***	<b>15 - 25</b>	<b>25 - 32</b>

\* In automatic mode  
 \*\* Depending on vacuum configuration. For more details contact your Cryovac representative

\*\*\* Depending on product size

\* En mode automatique  
 \*\* Selon la configuration de vide. Pour plus d'informations, contactez l'ingénieur Cryovac

\*\*\* Selon la taille du produit

\* Im Automatic Mode  
 \*\* Je nach Vakuum-Konfiguration. Fragen Sie Ihren Cryovac-Frachmann

\*\*\* Abhängig von der Produktgröße

\* In modo automatico  
 \*\* A seconda della configurazione del vuoto. Per ulteriori informazioni contattare il Funzionario Cryovac di Zona

\*\*\* A seconda della misura del prodotto

\* En modo automático  
 \*\* Según configuración bombas de vacío. Si desea más información Consulte con su delegado de ventas Cryovac

\*\*\* Según tamaño del producto

# 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 Maschinen-wartung.

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.

## L'approccio Cryovac: Soluzioni di confezionamento complete.

Per Cryovac la confezionatrice rappresenta solo uno dei componenti delle soluzioni di confezionamento complete che vengono offerte ai clienti.

Gli altri componenti sono: materiali tecnologicamente avanzati, supporto tecnico, di sviluppo, di marketing e una completa assistenza post-vendita.

L'impegno Cryovac comprende ogni aspetto delle prestazioni delle nostre macchine: dalla pianificazione iniziale e training agli operatori sino al pronto intervento tecnico post-vendita e fornitura di parti di ricambio.

Ma la più importante qualità del servizio Cryovac è il desiderio di essere coinvolti nei progetti dei nostri clienti, così che insieme si

possano creare nuove e migliori soluzioni che mantengano entrambi all'avanguardia delle attuali e future tecnologie di confezionamento.

## La solución Cryovac: Una oferta global.

Nuestras líneas de envasado representan para Cryovac sólo una parte de nuestra oferta global.

Además, podemos destacar: materiales para el envasado de última generación, soporte tecnológico para el procesado y envasado de los alimentos, ayudas a la comercialización y un completo servicio posventa.

El compromiso de servicio Cryovac cubre todos los aspectos, desde la planificación inicial, pasando por la formación de los operarios, hasta un eficiente servicio posventa y de suministro de recambios.

Pero quizás, la cualidad más importante del servicio Cryovac es su voluntad de implicarse en el negocio de nuestros clientes, de forma que ambos podamos crear la mejor solución que nos permita continuar al frente de las tecnologías de envasado tanto actuales como futuras.

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 bestimmter, der gesetzliche Vorschriften oder Rechte Dritter verletzen würde.

© Cryovac ist ein eingetragenes Warenzeichen der Sealed Air Corporation.

Confidiamo che le informazioni date con la presente siano utili. Sono basate su dati e conoscenze che riteniamo veri ed accurati e sono messe a disposizione dell'utente perché le consideri, facendo le opportune verifiche. Tali informazioni non rientrano nei nostri obblighi quali fornitori e per esse nessun compenso, esplicito od implicito, viene richiesto e/o ci viene dato. Anche per questo non assumiamo alcuna responsabilità per l'uso di tali informazioni e per i risultati che possano essere ottenuti. Nessuna informazione, raccomandazione o suggerimento può essere intesa ad un impiego in un processo che violi qualsiasi brevetto.

© Cryovac è un marchio registrato di Sealed Air Corporation.

Confiamos que la información aquí reflejada sea de su interés. Está basada en datos y conocimientos que se consideran ciertos y precisos, y se presentan al usuario para su consideración, investigación y verificación; pero dado que las condiciones de uso están fuera de nuestro control no garantizamos los resultados a obtener. Por favor consideren todas las informaciones, recomendaciones o sugerencias conjuntamente con nuestras condiciones de venta, incluyendo aquellas garantías aplicables a todos los productos suministrados por nosotros. Ninguna información, recomendación o sugerencia debe interpretarse de forma que vulnere o infrinja cualquier norma o disposición legal vigente.

© Cryovac es una marca registrada de 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  
cryovac.fbhmt@sealedair.com

**Ceská Republika/Slovenská Republika: Cryovac Europe**, Sealed Air s.r.o.  
V sadech 4/15, CZ-16000 Praha 6-Bubeneč  
Tel: +42 02 24 32 08 62, Telefax: +42 02 33 33 82 09  
cryovac.cemkt@sealedair.com

**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  
cryovac.cismkt@sealedair.com

**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  
cryovac.scanmkt@sealedair.com

**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  
cryovac.northmkt@sealedair.com

**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  
cryovac.ukmkt@sealedair.com

**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  
cryovac.spamkt@sealedair.com

**France: Cryovac Europe**, Sealed Air S.A.S  
53 Rue St. Denis, Boite Postale 9, F-28234 Epernon Cedex  
Tel: +33 (0) 2 37 18 91 00, Telefax: +33 (0) 2 37 18 91 91  
cryovac.fbhmt@sealedair.com

**Greece: Cryovac Europe**, Sealed Air SEE Ltd  
13 Kosti Palama Street, GR-111 41 Athens  
Tel: +30 010 2114184 5, Telefax: +30 010 2114186  
cryovac.grmkt@sealedair.com

**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  
cryovac.itmkt@sealedair.com

**Magyarország: Cryovac Europe**, Sealed Air Magyarország Kft.  
58-60 Thököly út, H-1146 Budapest  
Tel: +36 1 273 2930, Telefax: +36 1 468 3184  
cryovac.cemkt@sealedair.com

**Norge: Cryovac Europe**, Sealed Air Norge A/S  
Oestensjoeveien 44, N-0667 Oslo  
Tel: +47 22 07 11 50, Telefax: +47 22 07 11 51  
cryovac.scanmkt@sealedair.com

**Polska: Cryovac Europe**, Sealed Air Polska 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  
cryovac.cemkt@sealedair.com

**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  
cryovac.northmkt@sealedair.com

**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  
cryovac.sthaficamkt@sealedair.com

**Suomi: Cryovac Europe**, Sealed Air Oy  
Työpajakatu 6A, FIN-00580 Helsinki  
Tel: +358 9 7257 44 11, Telefax: +358 9 7257 44 30  
cryovac.scanmkt@sealedair.com

**Sverige: Cryovac Europe**, Sealed Air Svenska AB  
Påtorpsvägen 2, Box 146, SE-578 23 Aneby  
Tel: +46 380 471 45, Telefax: +46 380 471 46  
cryovac.scanmkt@sealedair.com

**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  
cryovac.ukmkt@sealedair.com

www.sealedair-emea.com

 **CRYOVAC**  
Sealed Air Corporation