

# Catálogo Bandejas y Fondos



Soluciones  
de alta barrera,  
barrera media  
y monomaterial.



# PROTEGER O SEU SUCESSO: ESSE É O NOSSO LEGADO.

## *Bem-vindo ao universo Plaszom*

Há mais de meio século, a **Plaszom faz parte de histórias construídas com proximidade e confiança**, sempre lado a lado com clientes e parceiros que buscam — e criam — soluções que acompanham ciclos e impulsionam negócios.

Nascemos em Orleans, Santa Catarina, e crescemos acompanhando as necessidades de diferentes mercados, sempre com um olhar atento ao que realmente importa: o dia a dia de quem escolhe nossos produtos.

Nossos produtos carregam conhecimento técnico, inovação, tecnologia e relações comerciais construídas ao longo do tempo.

A sustentabilidade está presente em nossas escolhas, processos e atitudes, orientando ações que reduzem impactos, desenvolvem consciência ambiental e reforçam nosso compromisso com o futuro.

**É a Plaszom, ao seu lado** — conectando experiências e explorando possibilidades.

Na **Unidade 4** são fabricadas bandejas rígidas termoformadas para segmento de proteínas e frios, e bobinas para fundos para indústria alimentícia.





**Plasdom**  
Când gustul este în altă ordine de zi



**Plasdom**  
Când gustul este în altă ordine de zi



**Plasdom**  
Când gustul este în altă ordine de zi

**Plasdom**  
Când gustul este în altă ordine de zi



**Plasdom**  
Când gustul este în altă ordine de zi

## RESUMEN

**1**

LÍNEA DE BANDEJAS PRE-FORMADAS

PÁG. 5

**2**

LÍNEA DE FONDOS SEMIRRÍGIDOS

PÁG. 12

**2.1**

MAXLIFE: ALTA BARRERA

PÁG. 13

**2.2**

MAXSAFE: MEDIA BARREIRA

PÁG. 14



1

## LÍNEAS MAXONE, MAXSAFE E MAXLIFE

### **MaxOne: Monomaterial**

Desarrollada para sustituir las estructuras tradicionales utilizadas en el envasado de alimentos, como EPS + PVC, la línea MaxOne es ideal para el comercio minorista y supermercados, especialmente para proteínas de alta rotación en góndola. Producida en estructura monomaterial de PP, la solución ofrece excelente resistencia mecánica, sellado eficiente y propiedad de inviolabilidad, manteniendo el producto herméticamente cerrado y protegido.

El sistema evita fugas, preserva los nutrientes y las características naturales de los alimentos, además de contribuir a una mejor presentación y limpieza en la góndola.

### **MaxSafe: Laminación en PE**

Desarrollada para sustituir las estructuras tradicionales utilizadas en el envasado de alimentos, como EPS + PVC, la línea MaxSafe está orientada a la industria frigorífica y a aplicaciones que exigen mayor robustez operativa.

Producida en estructura PP + PE, la solución ofrece alta resistencia a impactos y un desempeño superior de sellado, con fuerte propiedad de inviolabilidad, garantizando cierre hermético y máxima protección del producto.

El sistema reduce los riesgos de fugas incluso en condiciones más severas de manipulación y transporte, preservando la integridad, los nutrientes y las características naturales de los alimentos, además de mantener un elevado estándar de higiene y seguridad.

### **MaxLife: Laminación en EVOH + PE**

Sin adición de conservantes químicos ni estabilizantes, el envase con Atmósfera Modificada (MAP o ATM) mantiene los productos mínimamente procesados frescos, con atractivo visual, textura y valor nutricional.

El envase con ATM utiliza una mezcla de gases cuidadosamente controlada y desarrollada para atender las necesidades específicas de respiración de cada producto alimenticio envasado.

Consiste en sustituir la atmósfera natural que rodea al alimento por otra mezcla de gases optimizada para cada tipo de producto, preservando así sus características de calidad por más tiempo.

## MAXONE: MONOMATERIAL



## MAXSAFE: LAMINACIÓN EN PE



## MAXLIFE: ALTA BARRERA



### **Sustentabilidade**

- 100% compatibilizada na cadeia de reciclagem do polipropileno (PP)

### **Principais características**

- Reservatório para retenção de líquidos
- Colunas de sustentação
- Produzida em diferentes cores e tamanhos
- Resistência térmica
- Robustez
- Resistência a óleo e gordura
- Hermeticidade
- Cubagem e armazenamento
- Brilho

### **Benefícios**

- Barreira contra contaminações
- Aumento de shelf-life
- Redução de perda do produto por vencimento
- Utilização de pouco ou nenhum conservante
- Melhor apresentação no PDV
- Melhor alocação de produtos
- Embalagem livre de vazamentos, prática e sem odor
- Apelo visual
- Tendência mundial
- Identifica a marca, diferenciação e melhor apresentação
- Embalagem amiga do meio ambiente

## Dimensiones

- 150 x 230 x 15 mm
- 150 x 230 x 20 mm (skin)
- 150 x 230 x 30 mm (hamburguesas)
- 150 x 230 x 30 mm
- 150 x 230 x 45 mm
- 150 x 230 x 50 mm
- (11 cavidades p/ albóndigas)
- 150 x 230 x 50 mm
- 150 x 230 x 55 mm
- 160 x 210 x 40 mm
- 160 x 210 x 55 mm
- 160 x 210 x 65 mm
- 180 x 250 x 20 mm (skin)
- 180 x 250 x 30 mm
- 180 x 250 x 40 mm
- (12 cavidades p/ albóndigas)
- 180 x 250 x 40 mm
- 180 x 250 x 50 mm

## Colores

- Verde
- Naranja
- Azul
- Blanco
- Amarillo
- Negro
- Rojo
- Transparente

## Aplicaciones

- Pescados
- Porcinos
- Bovinos
- Aves
- Pastas
- Frios
- Embutidos
- Hamburguesas
- Albóndigas
- Jaleas
- Sándwiches
- Comidas preparadas
- Snacks









**2****LÍNEAS DE FONDOS SEMIRRÍGIDOS****MaxLife Alta Barrera & MaxSafe Barrera Media**

La línea de fondos semirrígidos fue desarrollada para ofrecer alto desempeño en sellado, resistencia y presentación visual. Producidos con materias primas de calidad y tecnología propia, garantizan protección, practicidad y productividad para diferentes segmentos alimenticios.

**Alta Barrera**

- Excelente protección contra elementos externos que pueden causar contaminación, oxidación y crecimiento microbiano, garantizando seguridad y preservación de la textura, sabor y aroma de los alimentos;
- Mayor durabilidad y confiabilidad, con resistencia a perforaciones durante el transporte y la manipulación.

**Barrera Media**

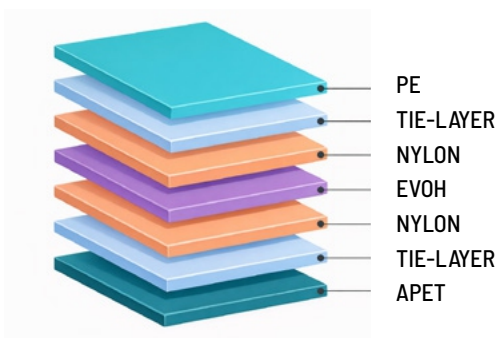
- Son eficaces para aplicaciones que no requieren la protección extrema de la alta barrera, ofreciendo una protección moderada adecuada para muchos alimentos;
- Limitan la entrada de O<sub>2</sub> y humedad, inhibiendo microorganismos aerobios y reacciones de rancidez en carnes/frutas, donde la vida útil pasa de 3-5 días a 7-15 días bajo refrigeración.

## 2.1 MAXLIFE : ALTA BARRERA

### 🔍 Fondo semirrígido

- Largo: 150 x 1300mm
- Espesor: 170 x 1200mm
- Diámetro máximo: 600mm
- Estructura 100% resina virgen
- Cono: 3" o 6"

### Estructura en capas:



### Aplicaciones

- Pescados
- Porcinos
- Bovinos
- Aves
- Pastas
- Frios
- Embutidos
- Hamburguesas
- Albóndigas
- Jaleas
- Sándwiches
- Comidas preparadas
- Snacks

### 🔄 Colores

- Blanco
- Negro
- Amarillo
- Rojo
- Transparente

\* Consultar para otros colores

## 2.2 MAXSAFE: MEDIA BARRERA

### ↔ Fondo semirrígido

- Largo: 150 x 1300mm
- Espesor: 170 x 1200mm
- Diámetro máximo: 600mm
- Estructura 100% resina virgen
- Cono: 3" o 6"

### Estructura de capas:



### Aplicaciones

- Pescados
- Porcinos
- Bovinos
- Aves
- Pastas
- Frios
- Embutidos
- Hamburguesas
- Albóndigas
- Jaleas
- Sándwiches
- Comidas preparadas
- Snacks

### Colores

- Blanco
  - Negro
  - Amarillo
  - Rojo
  - Transparente
- \* Consultar para otros colores





**48 3512.9000**

plaszom.com.br

+55 (48) 3512-9005    plaszom

**FCOGroup**  
Solución en embalajes