

Choisissez votre langue

Elija su lengua

Choose your language



EMBALLAGE
AGRO - ALIMENTAIRE



EMBALAJE
AGRO ALIMENTICIO



FOOD
PACKAGING



UNIVERSAL

www.universal-filet.com

FILETS ELASTIQUES

Une vaste gamme vous est proposée :
Simple trame ou double trame
(espacement de 2 à 7 chaînettes entre
chaque gomme de latex, ce qui détermine
le serrage du filet).
Disponible de 4 au 48 mailles.

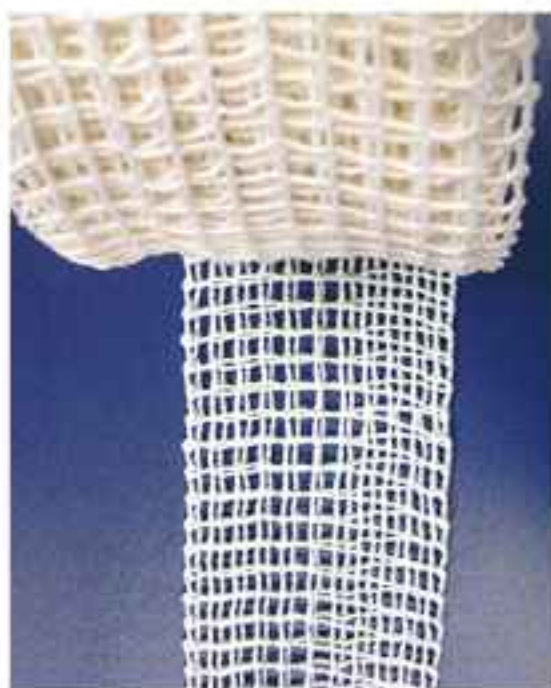


FILET ELASTIQUE POLYESTER

Utilisé pour le ficelage des rôtis (boeuf, veau, porc, volailles, etc.) ainsi que pour la fabrication des produits nécessitant un serrage standard, moyen ou fort (poitrine roulée, coppa, jambon, tête de veau, etc.)

> FILET POLYESTER SANS COUTURE

Description :
du 10 au 48 mailles
Simple trame
Coloris : Blanc ou
Rouge et Blanc



> FILET POLYESTER DOUBLE TRAME SANS COUTURE

Description : du 12 au 24 mailles
Utilisation artisanale pour un serrage fort
Spécificité : produit économique par rapport au
filet coton

> FILET POLYESTER BI-ÉLASTIQUE

Description : filet sans couture pour salaison. Filet très serrant (3 gommes de latex) qui apporte une double compression des produits (en largeur et en hauteur).

Différents diamètres disponibles

Spécificité : Résistance exceptionnelle du filet

Coloris : Blanc



> FILET POLYESTER SANS COUTURE SERRANT

Description : avec 2 ou 3 chaînettes
(espacement entre chaque gomme de latex).
Du 14 au 32 mailles.

> FILET POLYESTER FAÇON FICELAGE MAIN

Description : du 6 au 8 mailles
Filet grandes mailles rappelant le ficelage main

> FILET POLYESTER MICRONET / MICROMESH

Description : du 32 au 72 mailles. Différents types de serrages disponibles.

Utilisation : filet utilisé pour la cuisson ou le fumage de jambon, bacon ou viandes rôties.
Spécificité : produit facilitant le retrait du filet après cuisson

Coloris : Blanc, Rouge ou Rouge et Blanc

FILET ELASTIQUE COTON

> FILET COTON SANS COUTURE

Description : du 10 au 20 mailles

Utilisation artisanale pour serrage standard

Coloris : Ecrû

> FILET COTON 2 COUTURES

Description : du 12 au 26 mailles

Utilisation artisanale pour serrage moyen

Coloris : Ecrû

> FILET COTON DOUBLE TRAME SANS COUTURE

> FILET COTON DOUBLE TRAME 2 COUTURES

Description : du 12 au 18 mailles

Description : du 12 au 24 mailles

Utilisation : ces filets conviennent pour tous les produits nécessitant un fort serrage lors de la cuisson : jambon blanc, tout type de charcuterie cuite.

Coloris : Ecrû

*De manière générale,
le filet 2 coutures
exerce un meilleur
serrage du produit.*



> FILET COTON DOUBLE TRAME 2 COUTURES PESANTE

> FILET COTON DOUBLE TRAME SANS COUTURE PESANTE

Description : du 12 au 24 mailles

Description : du 12 au 24 mailles

Utilisation : ces filets conviennent pour tous les produits nécessitant un fort serrage lors du séchage : poitrine roulée, coppa et tout type de charcuterie.

Coloris : Rouge et Ecrû

FILET ELASTIQUE SUR TUBE

Description : 4 mailles,
6 mailles et 6 mailles
double trame.

Ces filets sont présentés sur
tube plastique allant
de 21 à 45m.

Diamètre du tube :
80 et 90 mm.

Utilisation : ces filets sont
utilisés en salaison pour le
bridage des saucissons.



BAGUES ELASTIQUES

Utilisées pour le bridage des poulets, dindes, pintades, pigeons, coquelets, cailles, etc.

Spécificité : Ce procédé est employé également chez les traiteurs et rôtisseurs pour le bridage des paupiettes, moules, sandwiches, etc.



> BAGUES ÉLASTIQUES COTON

Description : latex guipé de coton. Existe en 2 ou 3 latex

Dimension : de 45 à 180 mm

Coloris : Ecrû et Rouge

Conditionnement : en vrac ou en paquet



> BAGUES ÉLASTIQUES POLYESTER

Description : latex guipé de polyester

Dimension : de 45 à 180 mm

Tout coloris

Conditionnement : en vrac ou en paquet

BRACELETS ELASTIQUES

Description :
Différentes dimensions
Coloris :
Brun ou
autres coloris disponibles



CHAUSSETTE, GAINE ET TOILE A JAMBON

> CHAUSSETTE À JAMBON :

Description : il s'agit d'un bas tubulaire
en fibre polyamide

Taille : 1 à 6 - Etirement de 70 à 160 cm

Utilisation pour la cuisson de jambon blanc,
foie gras, etc.



> GAINE À JAMBON : POLYESTER

Description : il s'agit d'une gaine en polyester
avec fil de latex incorporé

Différents types de serrage : 4, 6 ou 12 mailles

Dimensions étirées : de 100 à 220 mm.

Utilisation : pour la cuisson du jambon blanc
avec ou sans os, rôti ou fumé. Cette gaine est
également utilisée pour le moulage et le
marquage du produit.

Conditionnement : en rouleau ou en continu.



> TOILE À JAMBON : CUISSON AU TORCHON

Description : toile en polycoton pour appellation
"Jambon au torchon".

Plusieurs dimensions disponibles

Coloris : Blanc

FIL ELASTIQUE POLYESTER OU COTON

Utilisation : pour le ficelage manuel ou
automatique.

Spécificité : produit particulièrement indiqué
pour les paupiettes et les salaisons, ainsi que
pour les bottes de légumes.

Disponible en 1, 2 ou 3 latex.

Différents coloris disponibles.



FICELLE ALIMENTAIRE



La ficelle alimentaire est utilisée pour tout type de ficelage manuel ou pour machine automatique.



> FICELLE RAYONNE :

Description : 2 ou 3 bouts ou en Deviroll's.
Grande résistance
Utilisation traditionnelle pour le ficelage des rôtis.
Coloris : Blanc
Conditionnement : bobine de 1kg ou pelote de 100g.

> FICELLE LIN

Description : ficelle polie ou non polie. Du 2 au 5 brins
Utilisation pour le ficelage des rôtis et pour la salaison.
Tout coloris disponibles.

> FICELLE LIN MACHINE SANS NOEUD

Description : ficelle spéciale pour attacheuse automatique des saucissons.
3 et 4 brins.
Tout coloris disponibles.



> FICELLE ET CORDAGE COTON

Utilisation main et machine, pour attacher ou suspendre les salaisons.
Tout coloris disponibles

> FICELLE POLYPROPYLÈNE

Utilisation : pour pendre les jambons et les quartiers de viande, etc.
Divers coloris disponibles
Conditionnement : en rolls de 2 à 8 kg et en bouts coupés.

> FICELLE POLYÉTHYLÈNE MACHINE

PE 1200
Utilisation : pour coudre les jambons après extraction de l'os.
Coloris : Blanc

> FICELLE CHANVRE : 2 RÉFÉRENCES

- 1 - Référence 0,8/3 :
> Utilisée pour le ficelage de l'andouillette
- 2 - Référence 4/3/4 :
> En bouts noués pour le séchage et la présentation du jambon
> En bobine

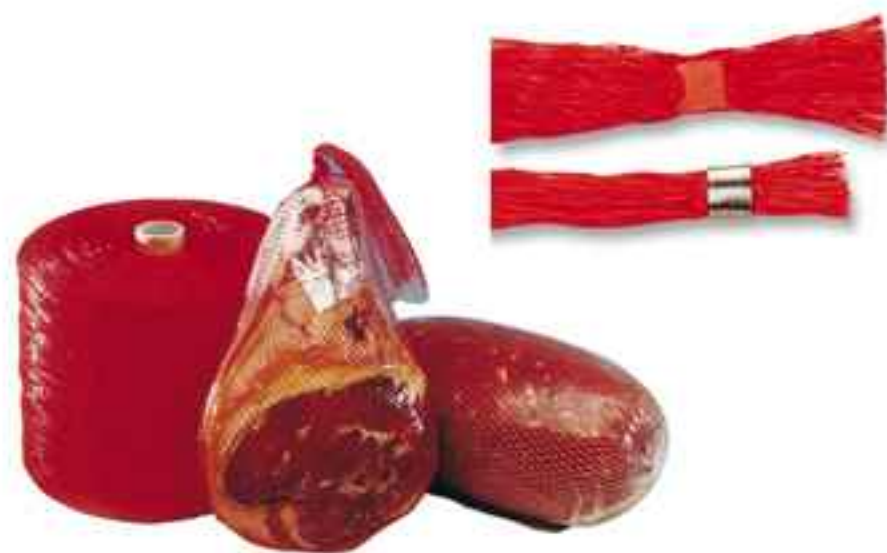


FILET PLASTIQUE TUBULAIRE EXTRUDE

Description : de 16 à 55 cm à plat, en bobine ou en bouts clippés ou thermosoudés. Différents grammages et nombre de mailles disponibles.

Utilisation : Ces filets servent à la présentation et à l'habillage de tout type de produits (salaisons, fruits et légumes, boîtes de conserves, etc.)

Tout coloris disponibles.



FILET POLYETHYLENE TUBULAIRE TRICOTE



Description : de 15 à 60 cm à plat, en bobine, manchon ou bouts clippés. De 10 à 16 mailles.

Utilisation : ces filets servent à la présentation et à l'habillage des salaisons.

Coloris : Blanc, Rouge, Noir, Vert.

FILET COTON ET POLYESTER TUBULAIRE

Utilisation : ces filets servent à la présentation et à l'habillage de tout type de produits (salaisons, boîtes de conserve, etc.)

Description Filet Coton : de 18 à 55 cm à plat, en bobine ou manchon

Coloris : Ecrû, Rouge, Blanc

Description Filet polyester : de 33 à 50 cm à plat, en bobine, en manchon ou en bouts avec fermeture textile.

Tout coloris disponibles



FILET POUR CUISSON DES COUENNES



Description :
Filet coton ou polyester
vendu à l'unité



SACS TECHNIQUES POLYESTER

Utilisation : ce sac, avec 2 anses, est utilisé pour maintenir la forme cylindrique des gros saucissons(jésus, ucky) destinés au tranchage. Utilisé pour éviter la forme de « poire » et donc la perte d'une partie du produit au tranchage

Dimensions : Diamètre unique et plusieurs longueurs disponibles

Coloris : Blanc



STOCKINETTE

Description : la stockinette est une housse tubulaire tricotée
3 qualités sont proposées : Polyester / Coton et Polyester / Coton

Utilisation : pour le conditionnement de toute sorte de viande (quartier de bœuf, demi-veau, demi-porc, mouton, longes, jambon, etc.) à des fins d'entreposage, de congélation et de transport.

Dimensions : Différentes dimensions disponibles

Conditionnement : En rouleau, en bouts cousus ou clippés à la longueur souhaitée.



SAC A JAMBON ET A SAUCISSON



Description : Sac à jambon cellophane microperforée ou avec une fenêtre en tarlatane.

Utilisation : Produit destiné à la présentation des jambons, ainsi qu'au séchage.

Utilisé pour réduire les moisissures et protéger le produit des insectes.

Dimension : Standard

SACS SOUS VIDE, TOILE "BONE GUARD" ET BONE CAPS



> SACS SOUS VIDE CONSERVATION

Description : Film PA/PE 20/70

Epaisseur du film : 90 à 170 microns

Nombreuses dimensions disponibles.

Utilisation : Pour le conditionnement sous-vide et la conservation de denrées alimentaires.

> SACS SOUS VIDE TRAPÈZE

Description : Produit doté d'une forme adaptée au jambon sec

Epaisseur du film : 145 à 170 microns

Plusieurs dimensions disponibles

Utilisation : Utilisé pour le conditionnement sous vide et la conservation

> BONE GUARD

Description : Toile de protection pour os, non tissée enduite.

Utilisation : Toile utilisée pour éviter la perforation des sacs rétractables ou sac conservation lors de la mise sous vide des pièces de viande avec os.

Spécificité : Bone Guard également disponible pour la cuisson.

Conditionnement : Rouleau de 100m (laize 23 ou 33 cm) ou sur commande en rouleau pré-découpé.

Coloris : Blanc



> BONE CAPS

Description : Grâce à son thermoformage, cette capsule en polyéthylène s'adapte très facilement sur les os pour éviter la perforation du sac sous vide.

Dimensions : Différents modèles sont proposés; nous consulter.



FEUILLES ALU POUR JAMBON

Description : Feuille de décoration pour jambon sec
Coloris : Argent ou or (autres coloris sur commande)
Conditionnement : Vendu au Kg



BARQUETTE A CERVELLE



Description : Barquette Sesotherm pour conditionnement des cervelles d'agneau et de porc.
Spécificité : Barquette refermable
Conditionnement : Colis de 800 pièces.

FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE & DEROULEUR

> FILM ÉTIRABLE

Utilisation : Pour la protection et la conservation des aliments.
Conditionnement : Rouleaux / Cutter Box / Recharges



> DÉROULEUR FILM ÉTIRABLE

Description : Manuel ou électrique avec plaque chauffante Teflon.



HOUSSE, SAC ET FEUILLE PE

Description : Sacs fond de caisse , housse à palette, sac abattoir.
Conditionnement : En rouleau, liassé ou en vrac.
Nous consulter pour un devis personnalisé.

FILM A PALETTE

Description :

- > Manuel : épaisseur du film : 15/17/20 et 22 microns
- > Automatique : épaisseur du film : 17/20 et 23 microns et en différents types de pré-étirage disponibles.



RUBAN ADHESIF

Description : Solvant gomme naturel (préconisé pour le froid).

Largeur : Laize 48 ou 50 mm / 100 m

Conditionnement : Cartons de 36 rouleaux

Coloris : Havane, Transparent ou Blanc



MATERIEL

> TUBE EMBOSSOIR

Utilisation : Matériel utilisé pour embosser le filet.

Coloris : Orange, Blanc

Diamètre des tubes :

> Orange : de 86 à 140 mm

> Blanc : de 86 à 160 mm

> POIGNÉE D'EMBOSSAGE

Utilisation : Cette poignée est destinée à faciliter l'embossage du filet sur le tube.

> SUPPORT

Utilisation : Il sert à fixer le tube pour faciliter l'embossage.



> SUPER TENDIRETTE (ÉCARTEUR À FILET)

Description : Pneumatique ou manuelle. Inox.

Utilisation : Sert à écarter les filets très serrants.



UNIVERSAL SAS
15 ter Bd des Pyrénées - BP 25
31270 VILLENEUVE TOLOSANE

Tel > +33(0)5 62 87 37 17
Fax > +33(0)5 61 31 10 45
info@universal-filet.com
www.universal-filet.com

EMBALAJE AGRO ALIMENTICIO



www.universal-filet.com

REDES ELÁSTICAS

Una amplia gama a su disposición:
Simple trama o doble trama
(separación de 2 a 7 cadenetas entre cada
goma de látex, lo que determina el apriete de la red).
Disponible de 4 a 48 mallas.

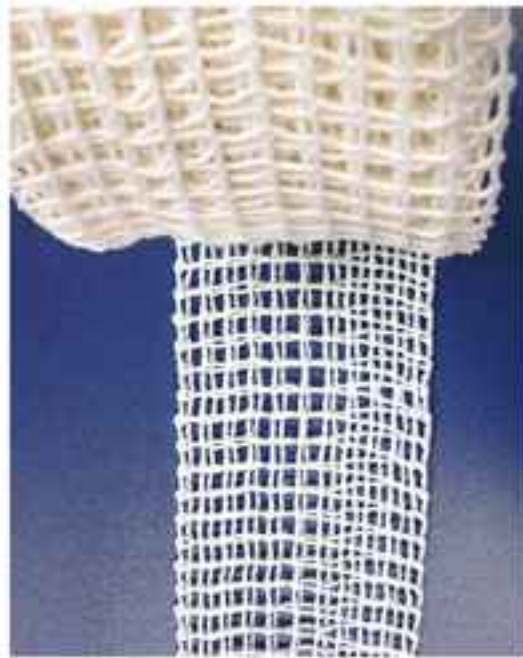


RED ELÁSTICA POLIÉSTER

Utilizado para el atado de asados (buey, ternera, cerdo, aves, etc.) así como para la fabricación de los productos que necesitan un apriete standard, mediano o fuerte (rollos de pechuga, coppa, jamón, cabeza de ternera, etc.)

> RED POLIÉSTER SIN COSTURA

Descripción:
de 10 a 48 mallas
Simple trama
Colores: Blanco o
Rojo y Blanco



> RED POLIÉSTER DOBLE TRAMA SIN COSTURA

Descripción: de 12 a 24 mallas
Utilización artesanal para un apriete fuerte
Especificidad: producto económico respecto a la red de algodón

> RED POLIÉSTER BI-ELÁSTICA

Descripción: red sin costura para salazón.
Red muy prieta (3 gomas de látex) que aporta una doble compresión de los productos (en anchura y altura).
Diferentes diámetros disponibles
Especificidad: Resistencia excepcional de la red
Color: Blanco



> RED POLIÉSTER SIN COSTURA DE APRIETE

Descripción : con 2 o 3 cadenetas
(separación entre cada goma de látex).
De 14 a 32 mallas.

> RED POLIÉSTER TIPO ATADO A MANO

Descripción: de 6 a 8 mallas
Red grandes mallas que recuerdan el atado a mano

> RED POLIÉSTER MICRONET / MICROMESH

Descripción: de 32 a 72 mallas. Diferentes tipos de aprietes disponibles.
Utilización : red utilizada para la cocción o el ahumado de jamón, bacón o carnes asadas.
Especificidad : producto que permite retirar la red más fácilmente tras la cocción
Colores: Blanco, Rojo o Rojo y Blanco

RED ELÁSTICA ALGODÓN

> RED ALGODÓN SIN COSTURA

Descripción : de 10 a 20 mallas
Utilización artesanal para apriete standard
Color: crudo

> RED ALGODÓN 2 COSTURAS

Descripción : de 12 a 26 mallas
Utilización artesanal para apriete medio
Color: crudo

> RED ALGODÓN DOBLE TRAMA SIN COSTURA > RED ALGODÓN DOBLE TRAMA 2 COSTURAS

Descripción : de 12 a 18 mallas
Descripción : de 12 a 24 mallas

Utilización: estas redes convienen para todos los productos que necesitan un apriete fuerte durante la cocción: jamón de york, todo tipo de embutidos cocidos.
Color: Crudo

*De manera general,
la red 2 costuras
ejerce un mayor
apriete del producto.*



> RED ALGODÓN DOBLE TRAMA 2 COSTURAS > RED ALGODÓN DOBLE TRAMA SIN COSTURA

Descripción : de 12 a 24 mallas
Descripción : de 12 a 24 mallas

Utilización: estas redes convienen para todos los productos que necesitan un apriete fuerte durante el secado: rollo de pechuga, coppa y todo tipo de embutidos.
Colores: Rojo y crudo

RED ELÁSTICA SOBRE TUBO

Descripción: 4 mallas,
6 mallas y 6 mallas
doble trama.

Estas redes son presentan
sobre tubo de plástico que va de
de 21 a 45m.

Diámetro del tubo:
80 y 90 mm.

Utilización: estas redes se
utilizan en salazón para el
atado de los salchichones.



ANILLAS ELÁSTICAS

Utilizadas para el atado de los pollos, pavas, pintadas, pichones, picantones, codornices, etc.

Especificidad : este proceso también es empleado por las empresas de catering y asadores para el atado de las pulpetas, almejas, bocadillos, etc.



> ANILLAS ELÁSTICAS ALGODÓN

Descripción: látex entorchado de algodón. Existe en 2 o 3 látex

Dimensión: de 45 a 180 mm

Colores: Crudo y Rojo

acondicionamiento: a granel o en paquete



> ANILLAS ELÁSTICAS POLIÉSTER

Descripción : látex entorchado de poliéster

Dimensión : de 45 a 180 mm

Todos los colores

acondicionamiento: a granel o en paquete

CORREAS ELÁSTICAS

Descripción:
Diferentes dimensiones
Colores:
Castaño u
otros colores disponibles



MEDIA, FUNDA Y TELA PARA JAMÓN

> MEDIA PARA JAMÓN :

Descripción: se trata de una media tubular en fibra poliamida

Talla: 1 a 6 - Estiramiento de 70 a 160 cm

Utilización para la cocción de jamón de york, foie gras, etc.



> FUNDA PARA JAMÓN: POLIÉSTER

Descripción : se trata de una funda de poliéster con hilo de látex incorporado

Diferentes tipos de apriete: 4, 6 o 12 mallas

Dimensiones estiradas: de 100 a 220 mm.

Utilización: para la cocción del jamón de york con o sin hueso, cocido o ahumado. Esta funda también es utilizada para moldear y marcar el producto.

Acondicionamiento : en rollo o en continuo.



> TELA PARA JAMÓN: COCCIÓN PARA COLETO

Descripción : tela de polialgodón para denominación "Jamón de colete".

Varias dimensiones disponibles

Color: Blanco

HILO ELÁSTICO POLIÉSTER O ALGODÓN

Utilización: para el atado manual o automático.

Especificidad: producto especialmente indicado para las pulpetas y las salazones, así como para los manojos de verduras.

Disponible en 1, 2 o 3 látex.

Diferentes colores disponibles.



HILO ALIMENTICIO



El hilo alimenticio es utilizado para todo tipo de atado manual o para máquina automática.



> HILO RAYÓN:

Descripción : 2 o 3 cabos o en Deviroll's.
Gran resistencia
Utilización tradicional para atar los asados
Color: Blanco
Acondicionamiento : bobina de 1kg u ovillo de 100g.

> HILO LINO

Descripción : hilo pulido o no pulido.
De 2 a 5 hebras
Utilización para el atado de los asados y para la salazón.
Todos los colores disponibles.

> HILO LINO MÁQUINA SIN NUDO

Descripción : hilo especial para atadora automática de los salchichones.
3 y 4 hebras.
Todos los colores disponibles.



> HILO Y CORDAJE ALGODÓN

Utilización mano y máquina, para atar o colgar las salazones.
Todos los colores disponibles.

> HILO POLIPROPILENO

Utilización: para colgar los jamones y les trozos de carne, etc.
Diversos colores disponibles
Acondicionamiento: en rolls de 2 a 8 kg y en puntas cortadas.

> HILO POLIETILENO MÁQUINA

PE 1200
Utilización : para coser los jamones tras extracción del hueso.
Color: Blanco

> HILO CÁÑAMO: 2 REFERENCIAS

- 1 - Referencia 0,8/3 :
 - > Utilizada para el atado de la "andouillette"
- 2 - Referencia 4/3/4 :
 - > En puntas anudadas para el secado y la presentación del jamón
 - > En bobina



RED DE PLÁSTICO TUBULAR EXTRUIDO

Descripción: de 16 a 55 cm de plano, en bobina o en puntas clipadas o termosoldadas. Diferentes gramajes y número de mallas disponibles.

Utilización: estas redes sirven a la presentación y al revestimiento de todo tipo de productos (salazones, frutas y verduras, latas, etc.)

Todos los colores disponibles.



RED POLIETILENO TUBULAR TEJIDO



Descripción : de 15 a 60 cm de plano, en bobina, manguito o extremos clipados. De 10 a 16 mallas.

Utilización: estas redes sirven a la presentación y al revestimiento de las salazones.

Colores: Blanco, Rojo, Negro, Verde.

RED ALGODÓN Y POLIÉSTER TUBULAR

Utilización : estas redes sirven a la presentación y al revestimiento de todo tipo de productos (salazones, latas, etc.)

Descripción Red Algodón: de 18 a 55 cm de plano, en bobina o manguito

Colores: Crudo, Rojo, Blanco

Descripción Red poliéster: de 33 a 50 cm de plano, en bobina, en manguito o en extremos con cierre textil.

Todos los colores disponibles



RED PARA COCCIÓN DES CORTEZAS DE TOCINO



Descripción:
Hilo y algodón o poliéster
vendido por unidad



BOLSAS TÉCNICAS POLIÉSTER

Utilización : esta bolsa, con 2 asas, es utilizada para mantener la forma cilíndrica de los salchichones gordos (jésus, ucky) destinados a corte. Utilizado para evitar la forma de « pera » y de ahí la pérdida de una parte del producto para el corte
Dimensiones: Diámetro único y varias longitudes disponibles
Color: Blanco



STOCKINETTE

Descripción: la stockinette es una funda tubular hilada
3 calidades disponibles: Poliéster / Algodón y Poliéster / Algodón

Utilización: para el acondicionamiento de cualquier tipo de carne (trozo de buey, media ternera, medio cerdo, cordero, lomos, jamón, etc.) con fines de almacenamiento, de congelación y de transporte.

Dimensiones: Diferentes dimensiones disponibles

Acondicionamiento: En rodillo, en extremos cosidos o clipados a la longitud deseada.



BOLSA PARA JAMÓN Y SALCHICHÓN



Descripción: Bolsa para jamón celofán microperforado o con una ventana almidonada.

Utilización: Producto destinado a la presentación de los jamones, así como al secado.

Utilizado para reducir los mohos y proteger el producto contra los insectos.
Dimensión: Standard

BOLSAS EN VACÍO, TELA "BONE GUARD" Y BONE CAPS



> BOLSAS AL VACÍO CONSERVACIÓN

Descripción: Película PA/PE 20/70
Espesor de la película: 90 a 170 micrones
Numerosas dimensiones disponibles.
Utilización: Para el acondicionamiento al vacío y la conservación de productos alimenticios.

> BOLSAS AL VACÍO TRAPECIO

Descripción : Producto dotado de una forma adaptada al jamón seco
Espesor de la película: 145 a 170 micrones
Utilización: Utilizado para el acondicionamiento al vaciado y la conservación
Varias dimensiones disponibles

> BONE GUARD

Descripción : Tela de protección para hueso, no tejida enlucida.
Utilización: Tela utilizada para evitar la perforación de las bolsas retraíbles o bolsa conservación durante la puesta al vacío de los trozos de carne con hueso.
Especificidad: Bone Guard también disponible para la cocción.
Acondicionamiento : Rodillo de 100m (anchura 23 o 33 cm) o a pedido en rodillo pre-recortado.
Color: Blanco



> BONE CAPS

Descripción : Gracias a su termoformado, esta cápsula en polietileno se adapta muy fácilmente sobre los huesos para evitar la perforación de la bolsa al vaciado.
Dimensiones: Diferentes modelos disponibles; consúltenos.



HOJAS ALUMINIO PARA JAMÓN

Descripción: hoja de decoración para jamón seco
Colores: Plateado o dorado (otros colores posibles a petición)
Acondicionamiento : Vendido por Kg



BANDEJA PARA SESOS



Descripción: Bandeja Sesotherm para acondicionamiento de los sesos de cordero y de cerdo.
Especificidad: bandeja cerrable
Acondicionamiento : Paquete de 800 piezas.

PELICULA ESTIRABLE ALIMENTICIA & DESBOBINADOR

> PELÍCULA ESTIRABLE

Utilización: Para la protección y la conservación de los alimentos.
Acondicionamiento: Rodillos / Cutter Box / Recargas



> DESBOBINADOR PELÍCULA ESTIRABLE

Descripción : Manual o eléctrico con placa de calefacción Teflón.



FUNDA, BOLSA Y HOJA PE

Descripción : Bolsas fondo de caja , funda para palet, bolsa matadero.
Acondicionamiento : En rodillo, atado o a granel.
Consúltenos para un presupuesto personalizado.

PELICULA PARA PALET

- Descripción:
- > Manual: espesor de la película: 15/17/20 y 22 micrones
 - > Automático: espesor de la película : 17/20 y 23 micrones y en diferentes tipos de pre-estiramiento disponibles.



CINTA ADHESIVA

- Descripción: Disolvente goma natural (preconizado en caso de frío).
Anchura: 48 o 50 mm / 100 m
Acondicionamiento : Cartones de 36 rodillos
Colores: Havana, Transparente o Blanco



MATERIAL

> TUBO EMBUTIDOR

- Utilización: Material utilizado para embutir la red.
Colores: Naranja, Blanco
Diámetro de los tubos:
> Naranja: de 86 a 140 mm
> Blanco: de 86 a 160 mm

> EMPUÑADURA PARA EMBUTIR

- Utilización: esta empuñadura es destinada a facilitar El embutido de la red sobre el tubo.

> SOPORTE

- Utilización : sirve para fijar el tubo para facilitar el embutido. de la red sobre el tubo.



> SUPER TENDIRETTE (SEPARADOR DE RED)

- Descripción: Neumático o manual. Inoxidable.
Utilización: Sirve para separar las redes muy prietas.



UNIVERSAL SAS
15 ter Bd des Pyrénées - BP 25
31270 VILLENEUVE TOLOSANE

Tel > +33(0)5 62 87 37 17
Fax > +33(0)5 61 31 10 45
info@universal-filet.com
www.universal-filet.com

FOOD PACKAGING



www.universal-filet.com

ELASTIC NETTING

We provide an extensive range:
Single or double cross chain
(spacing of 2-7 spirals which determines the strength).
Available in 4 to 48 squares in the circumference;
more squares eases stripping.



POLYESTER & ELASTIC NETTING

Used for wrapping roasts joints (beef, veal, pork, poultry, etc.) also products requiring normal to strong strength (rolled bacon, coppa, ham, calf's head, etc.).

> SEAMLESS POLYESTER NETTING

Description:
From 10-48 squares.
Single rubber.
Colour: white or red / white.



> SEAMLESS POLYESTER NETTING DOUBLE RUBBER

Description: 12-24 squares.
For small runs where extra strength is required
Distinctive features: a lower cost alternative to cotton netting.

> DUAL-ELASTIC POLYESTER NETTING

Description: seamless netting for salt curing.
Very strong net (3 longchains) which compresses lengthwise and around the circumference
Various diameters available.
Distinctive features: Exceptional strength
Colour: white.
Colour: white.



> POLYESTER NETTING WITHOUT TIGHTENING SEAM

Description: 2-3 long chains in 14-32 squares.

> POLYESTER NETTING "HAND-TIED" STYLE

Description: 6-8 squares to replicate hand tying.

> MICRONET / MICROMESH POLYESTER NETTING

Description: 32-72 squares with various strength levels.
Use: cooked or smoked ham, bacon or other roast meats.
Distinctive features: easy of stripping after cooking.
Colour: white or red / white.

COTTON ELASTIC NETTING

> COTTON NETTING WITHOUT SEAM

Description: 10-20 squares.
Small scale production with standard strength.
Colour: natural.

> COTTON NETTING 2 SEAMS

Description: 12-26 squares
For small scale use with average tightening.
Colour: natural.

- > COTTON NETTING DOUBLE WEAVE WITHOUT SEAM 12-18 SQUARES.
- > COTTON NETTING DOUBLE WEAVE 2 SEAMS 12-24 SQUARES.

Use: for all products that require high strength netting during cooking: white ham, all types of cooked pork.
Colour: natural.

Generally speaking, the 2 seam netting ensures better tightening of the product.



- > COTTON NETTING DOUBLE WEAVE 2 SEAMS "PESANTE"
- > COTTON NETTING DOUBLE WEAVE WITHOUT SEAM "PESANTE"

Description: 12-24 squares.
Use: this netting is used for products that require extra strength during drying: rolled bacon, coppa and all types of pork.
Colour: red and natural.

ELASTIC NETTING ON A TUBE

Description: 4 squares, 6 squares and 6 squares with double weave.
Nets are pre loaded in lengths of 21-45 m on a plastic tube
Tube diameter: 80-90 mm.
Use: these nets are used in curing and for tying dried sausages.



CHICKEN LOOPS (POULTRY BANDS)

For tying chickens, turkeys, guinea fowl, pigeons, cockerels, quails, etc.
Distinctive features: also used by caterers and delicatessens in the preparation of paupiettes, mussels, sandwiches, etc.



> COTTON CHICKEN LOOPS

Description: rubber core with a cotton covering. 2 or 3 latex.
Lengths: 45-180 mm.
Colour: white and red.
Packaging: loose or in a packet.



> POLYESTER CHICKEN LOOPS

Description: rubber core with a polyester covering. 2 or 3 latex.
Lengths: 45-180 mm.
Colour: various colours
Packaging: bulk, looped or bagged.

ELASTIC BANDS

Description:
Different sizes
Colour: brown
or other colours available.



SLEEVE, SHRINK WRAP AND HAM CLOTH

> HAM SLEEVE:

Description: a tubular polyamide sleeve.
Size: 1 to 6 – stretches from 70 to 160 cm
Use for cooking white ham, foie gras, etc.
Colour: white



> HAM SHRINKWRAP: POLYESTER

Description: a polyester shrinkwrap incorporating latex threads.
Various strengths: 4, 6 or 12 spirals.
Stretched diameter 100- 220 mm.
Use: cooking white ham boned/ boneless, roasted or smoked.
Also used for moulding and marking the product.
Packaging: roll or continuous.



> HAM CLOTH: HAM COOKED IN A CLOTH

Description: polycotton fabric for the "cloth-cooked ham" range.
Several diameters available.
Colour: white.

COTTON POLYESTER ELASTIC STRING

Use: manual or automatic tying.
Distinctive features: used in particular for paupiettes and curing, also for bunches of vegetables.
Available in 1, 2 or 3 rubber cores and in various colours



FOOD STRING



Food string is used for all kinds of manual or automatic tying.



> Rayon String:

Description: 2 or 3 ends or in Devirolls.
Strong resistance.
Traditionally used for tying roast joints.
Colour: white.
Packaging: 1-kg bobbin or 100-g. roll

> Linen String

Description: polished or unpolished string, from 2 to 5 strands.
Use for tying roasts and for salting.
All colours available

> Linen Machined String Without Knots

Description: special string for automatically tying sausages.
3 and 4 strands.
All colours available.



> Cotton String And Rope

Used manually and in a machine for tying or hanging saltings.
All colours available.

> Polypropylene String

Use: for hanging hams or meat quarters etc.
Various colours available.
Packaging: in rolls of 2 to 8 kg and in cut lengths.

> Machine Polyethylene String

PE 1200
Use: for sewing hams after removal of the bone.
Colour: white.

> Hemp string: 2 references

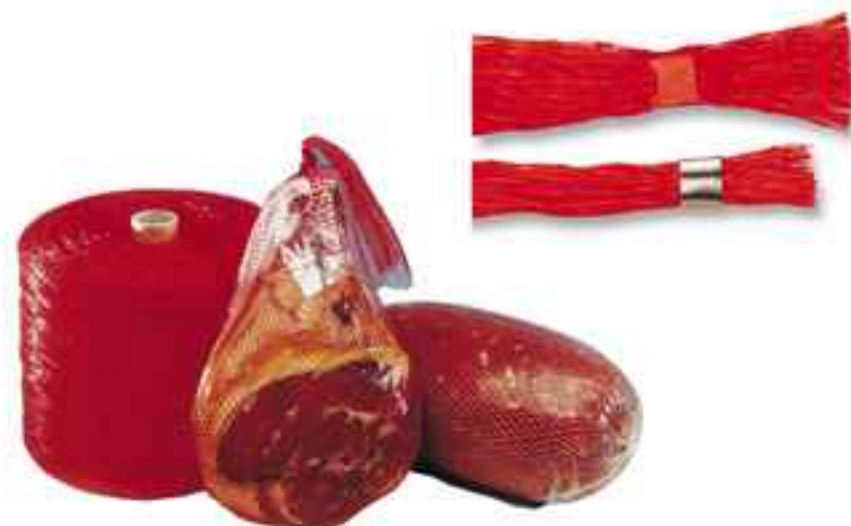
- 1 - Reference 0.8/3:
 - > Used for tying andouillette sausage.
- 2 - Reference 4/3/4:
 - > Knotted lengths for drying and presentation of ham.
 - > On a bobbin.



EXTRUDED PLASTIC TUBULAR NETTING

Description: 16-55 cm flat width, in bobbins or clipped / heat sealed ends. Various weights and number of squares available.

Use: these nets are for presentation and decoration of all products types (cured, fruit & vegetables, tinned products, etc.). All colours available.



KNITTED TUBULAR POLYETHYLENE NETTING



Description: in 15 to 60 cm flat width, in bobbins, clipped sleeves or ends. 10-16 squares.

Use: these nets are used for presentation and decoration of cured products.

Colours: white, red, black, green.

COTTON & POLYESTER TUBULAR NETTING

Use: these nets are for presentation and decoration of all product types (cured, fruit & vegetable, tinned products, etc.).

Description: cotton nets: in 18 to 55 cm flat width, in bobbins or sleeves.

Colour: natural, red, white.

Description: polyester: nets in 33 to 55 cm flat width, in bobbins, sleeves or end pieces with textile closures.

All colours available.



NETTING FOR COOKING RIND



Description:
Cotton or polyester netting sold individually.



POLYESTER TECHNICAL BAGS

Use: this bag has two handles and maintains the cylindrical shape of large dried sausages for slicing. Use of this bag increases slicing yield by avoidance of a "pear" shape.
Sizes: single diameter but various lengths. Details on application.
Colour: white.



STOCKINETTE

Description: stockinette is a tubular knitted bag.

Available in: polyester / cotton & polyester / cotton

Use: packaging, freezing & transport of all types of meat (beef quarters, half veal, half pig, sheep, loins, hams etc)

Dimensions: various dimensions available.

Packaging: rolls, sewn ends or clipped to required length.



HAM AND SAUSAGE BAGS



Description: micro-perforated cellophane ham bag with an open weave panel.

Use: presentation and curing of hams. Reduces mould and protects against insects.

Dimensions: standard.

VACUUM BAGS, BONEGUARD CLOTH & BONE CAPS



> VACUUM POUCHES

Description: 20/70 PA/PE Film.
Thickness: 90 - 170 microns.
Many sizes available.
Use: vacuum packing for conservation of food products.

> TRAPEZE VACUUM BAGS

Description: a bag whose shape is adapted to dry-cured ham. Thickness: 145 -170 microns.
Various sizes available.
Use: vacuum packing for conservation of food products.

> BONE GUARD

Description: non-woven, coated cloth to protect bones.
Use: the fabric prevents perforation of shrink or vacuum bags by bone ends.
Distinctive features: Bone Guard can be roasted.
Packaging: 100-m roll (width 23 or 33 cm) or pre-cut roll to order.
Colour: white.



> BONE CAPS

Description: due to its shape this polyethylene cap adapts itself easily to the bone contours to prevent perforation of vacuum bags.
Dimensions: various sizes. Please contact us for details.
Colours: gold silver, clear



ALUMINIUM SHEETS FOR HAM

Description: decorative sheet for dried ham.
Colour: silver (other colours can be ordered).
Packaging: sold by the Kg.



CONTAINERS FOR BRAINS



Description: sesotherm packaging for lambs & pig brains.
Distinctive features: resealable container.
Pack of 800 pieces.

FOOD GRADE CLING FILM & APPLICATOR

> CLING FILM

Use: for protecting and conserving food.
Packaging: rolls / cutter box / refills.



> CLING FILM APPLICATOR

Description: manual or electric with Teflon hotplate.



SACKS, BAGS & POLYETHYLENE FILM

Description: box liners, palette bags, abattoir sacks.
Packaging: rolls, bundles or loose.
Contact us for a quote.

PALLET FILM WRAP

- Description:
- > Manual - 15/17/20/22 micron thickness.
 - > Automatic - 17/20/23 microns, also various types of pre-stretched film.



ADHESIVE TAPE

- Description: made with natural gum solvent (suitable for chilling/ freezer temperatures).
- Width: 48 or 50 mm / 100 m.
- Packaging: 36 rolls/ carton.
- Colours: havana, clear, white.



EQUIPMENT

> STUFFING TUBE

- Use: for loading net.
- Colour: orange, white.
- Tubes diameters:
- Orange 86 - 140 mm.
 - White 86 - 160 mm.

> MANUAL LOADER

- Use: helps load net onto the tube.

> SUPPORT

- Use: clamps tube to table



> SUPER TENDIRETTE (FOR NET OPENING)

- Description: pneumatic or manual.
- Made from stainless steel.



UNIVERSAL
Simplified joint stock company
15 ter Bd des Pyrénées - BP 25
31270 VILLENEUVE TOLOSANE
FRANCE

Tel > +33(0)5 62 87 37 17
Fax > +33(0)5 61 31 10 45
info@universal-filet.com
www.universal-filet.com