

저렴한 가격, 우수한 품질, 반영구적 사용 가능 해창, 아이스 팩 3종 새롭게 출시

28년 동안 진공포장기계 및 육가공기계를 전문적으로 제작·판매해 온 해창진공포장기계는 최근 진공 포장기에 이어 신제품으로 아이스 팩과 얼음조끼 생산에 박차를 가하고 있다.

육가공 제품에서 중요시 되는 제품의 신선도 유지를 위해 필요한 진공포장기에 이어 이동에 필요한 아이스 팩까지 생산에 들어간 것이다.

산소차단으로 맛과 향, 색을 유지하는 진공포장기

해창진공포장기계에서 제작·판매하고 있는 진공포장기의 주력 모델은 'HC-600/700', 'HC-400/500' 이다.

'HC-600/700'은 주로 육류, 중소형 육류가공용, 수산제품용 포장기계이며, 'HC-400'은 통닭을 비롯 소형 육류제품용, 'HC-500'은 곡물, 야채, 수산제품용 포장기계이다.

이 진공포장기의 경우 외부와의 산소차단으로 맛과 향, 색을 유지하는 데 효과적이다. 또한 장기보관에도 용이하며, 상품의 가치성을 유지하는 데도 탁월할 뿐만 아니라 소분·소량 진공포장이 가능해 냉장보관이 용이하다는 장점을 가지고 있다.

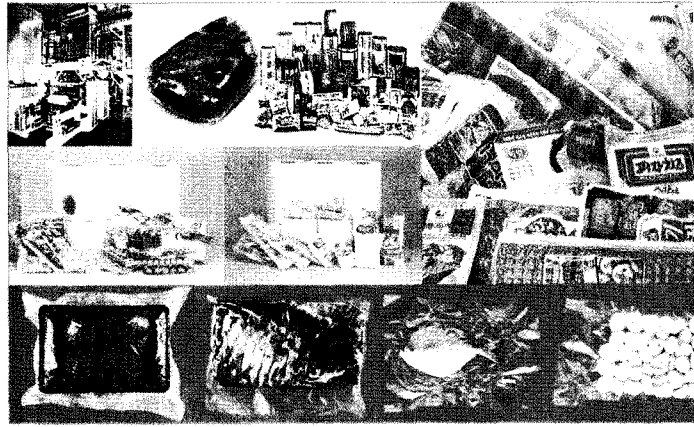
이 진공포장기는 주로 육가공공장, 정육점, 계육가공장, 닭도매 대리점 등에 판매하고 있다.



신선하고 안전한 아이스 팩

이번에 선보인 아이스 팩은 나일론 반제품, 나일론 완제품, 부직포 완제품 아이스 팩 등 세 가지로 용도에 따라 다양한 크기와 디자인으로 생산이 가능하다.

아이스 팩은 냉장 및 보관이 필요한 제품들을 배송하거나 판매할 때 적정



온도를 일정하게 유지시켜 줄 뿐 아니라 각종 세균의 증식을 막아주기 때문에 좋은 제품을 더욱 신선하게 소비자들에게 판매할 수 있다.

특히 택배로 농축수산품을 구매하는 소비자 수가 많아지고, 식품안전에 대한 요구가 커진 시기에 제품의 신선도를 유지시켜주기 위해서 아이스 팩은 필수적이다.

나일론 제품은 재질이 강하고 질겨 가장 일반적으로 사용되고 있으며, 재질의 특성상 반영구적으로 재사용이 가능하기 때문에 자원절감 효과도 있다.

부직포 제품은 아이스 팩이 언 다음 녹을 때 표면에 생기는 물방울이 부직포 재질 자체에 흡수되기 때문에 고가의 농수축산물 등에 사용하고 있다.

특히 젤 아이스 팩은 얼음 팩보다 2~3배의 지속성을 가지고 있다. 또한 얼음 팩은 제조 시간이 많이 소요되고 처리과정이 복잡한데다 인력과 장비를 필요로 하며 해동 시 새는 경우도 있지만 젤 아이스 팩은 취급 및 준비

가 용이한 장점이 있다.

얼음조끼는 주문 제작이 가능하며 보냉 효과를 획기적으로 증대시킨 특수 처리로 기존 얼음조끼 보다 냉기지속시간을 늘려 더욱 오래도록 얼음조끼의 시원함을 느낄 수 있도록 했다.

또한 차가운 냉매(아이스 팩)와 외부의 더운 열기가 만나 만들어내는 조끼외부의 결로(이슬 맺힘) 현상을 획기적으로 개선했다.

농수축산 및 식품가공업계 28년의 노하우를 자랑하고 있는 해창진공포장기계는 이 밖에도 진공포장지를 비롯 용기실링기, 고중량 라벨 프린터 저울 등 포장과 관련한 모든 자재들을 자체 제작해 판매하고 있으며, 열수축 포장지를 직수입해 공급하고 있다.

제품과 관련한 자세한 내용은 해창 홈페이지(www.haechang21.co.kr)를 참조하면 된다. 