

PRESURIZACIÓN

DE ENVASES CON **N₂** LÍQUIDO

AHORROS POR ENCIMA DEL
7% DEL PESO DEL ENVASE

Se basa en la inyección directa de Nitrógeno (N₂) líquido en la botella o lata que contiene la bebida justo antes de cerrarla, creando una atmósfera inerte y una presión positiva que proporciona mayor rigidez a los envases de PET y latas de aluminio, lo cual impide su colapso durante la manipulación y transporte.

Esto representa un ahorro por encima del 7% del peso del envase (botellas de 21 a 22 g.), alargando la vida de anaquel de la bebida.

El propósito de la presurización de botellas es generar una presión positiva en el interior del envase, así como de desplazar el oxígeno remanente en el espacio libre de la cabeza de la botella, trayendo consigo varios beneficios, uno de los cuales es la reducción del gramaje de la botella.

En la siguiente tabla se muestra el ahorro mensual por concepto de reducción del gramaje de la botella de PET.

Ahorros por botella con menor gramaje

Presentación	Peso inicial de la botella	Peso final de la botella	% de reducción de peso	Costo del PET por Botella*	Ahorro, pesos/mes**
1 L.	28	23.5	16.071	0.16	24,439
1.5 L.	35	29.5	15.714	0.2	29,870
3 L.	60	54.5	9.167	0.37	32,234

* El costo del PET es aproximado y es referido a la botella aligerada.

** Se considera al menos un turno de trabajo al día y 20 días por mes.

El retorno de inversión es de un año y medio por concepto de equipos requeridos para la aplicación.

Resultados obtenidos

PRODUCTOS DE LIMPIEZA.

- Se ha eliminado la caja de cartón en presentaciones 1 L. y 0.5 L., hoy por hoy sólo se requiere una charola de cartón termoencogible.
- Se incrementa la estiba en un 65% se aprovecha más el espacio del almacén y transporte.

BEBIDAS NO CARBONATADAS.

- Reducción del gramaje del PET de 22 a 16 g.
- Incremento en un 25 % en la vida de almacén.
- Incremento en la estiba.

Además contamos con otras aplicaciones como:



Aturrido de animales con CO₂



Carbonatación de bebidas con CO₂ grado alimenticio.



Congelación de alimentos con N₂ líquido.



Conservación de vinos bajo atmósfera inerte. NITROWINE



Desinfección de aguas con ozono a partir de O₂



Envasado de alimentos en atmósferas modificadas.



Fertilización carbónica en invernaderos para cultivos.



Maduración inducida de frutas y vegetales.



Oxigenación de agua en granjas acuícolas.



Oxigenación de incubadoras y nacedoras de aves-Avilox.



O₂ para tratamiento biológico de aguas residuales.



Transporte de jugos a congelación N₂ líquido



Soluciones en gases envasados.

01800 712 2525

www.infra.com.mx
alimentos@infra.com.mx



Gases en estado líquido, plantas on site y tuberías.

01800 724 2589

www.cryoinfra.com
atencionclientes@cryoinfra.com.mx



Soluciones en gases envasados.

01800 557 2436

www.infrasur.com.mx
infrasur@infrasur.com.mx