



케이팩이 패키징의 미래를 이끌어 갑니다

최고의 품질과 납기준수를 기본으로
미래를 향한 더 좋은 기술, 경쟁력있는 가격,
철저한 품질관리를 통해 더 나은 미래를 준비하고 있습니다.
오늘보다 내일이 더 기대되는 회사, 케이팩입니다.



케이팩은 세계를 향해 도약합니다.

2016년 제천 바이오밸리에 제1공장을 건립에 이어 2019년 또 한번의 도약을 위해 제2공장을 건설하였습니다.

제1공장에서는 연포장 Whole processing의 시설, 제2공장에서는 패키징 소재의 원천기술인 다양한 원단 제조 능력을 갖추고 있습니다.

케이팩은 쉐러, 프레쉬 브랜드를 런칭하여 토탈패키징 시스템을 구축하였습니다.

현재 탄소저감필름과 지속가능한 친환경 소재인 단일소재 필름으로 케이팩이 1,2공장의 시너지 효과로 비상을 준비합니다.



케이팩 1공장



케이팩 2공장

더 높은 곳을 향한 케이팩의 자부심입니다.

내일을 향해 나아갑니다.

미래의 식생활, 미래의 라이프스타일, 미래의 패키징 기술,
한 발 앞서 생각하는 패키징 전문기업 케이팩

완벽을 향해 나아갑니다.

완벽한 공정으로 최상의 품질을 만들어 가는
프로페셔널한 강소기업 케이팩

세계를 향해 나아갑니다.

세계에서도 환영받는 최상의 품질, 합리적인 가격
세계를 향해 활짝 열린 수출기업 케이팩



열정과 도전의 역사 History

2008

(주)케이팩 설립

- 식품소재, 열성형필름, 유통사업 START

2016

연포장 제조 Full Line 구축 및 제1공장 준공

- 2,500평 규모의 제1공장 준공

2019

11Layer Filmex2 제조 설비 투자 및 제2공장 준공

- 독일 W&H사 Multi Layer Barrier Film 제조 설비 구축
- KAMF 슬리터 설비 구축



2020

Whole Process 시스템 구축

- 원단 생산부터 Non-Stop Full Line 구축
- 공압출 필름 브랜드 “Freseal” 런칭
- 자동열성형포장기 브랜드 “Sealor” 런칭

2023

PE 단일소재 패키지 개발 보급형 자동열성형포장기 개발 탄소저감 필름 개발

케이팩
토탈 패키징
시스템

Tomorrow
Packaging

Freseal

공압출 필름



연포장



원단류



기능성 필름

Sealor

포장설비(열성형기기)



R&D 센터



11 Layer
공압출 설비



K-Pack의 신뢰

케이팩은 기계설비, 인쇄 기술력, 라미네이션 기술력, 11레이어 공압출 설비, 자동열성형포장기 등 케이팩만의 독보적인 경쟁력을 보유하고 있습니다. 케이팩의 경쟁력이 고객사의 경쟁력이 되도록 노력할 것이며 고객이 필요한 Needs를 구현하고 케이팩의 제품을 사용하시는 고객사에게 Total Solution을 제공해 드리겠습니다.



< FSSC 22000 인증 획득 >

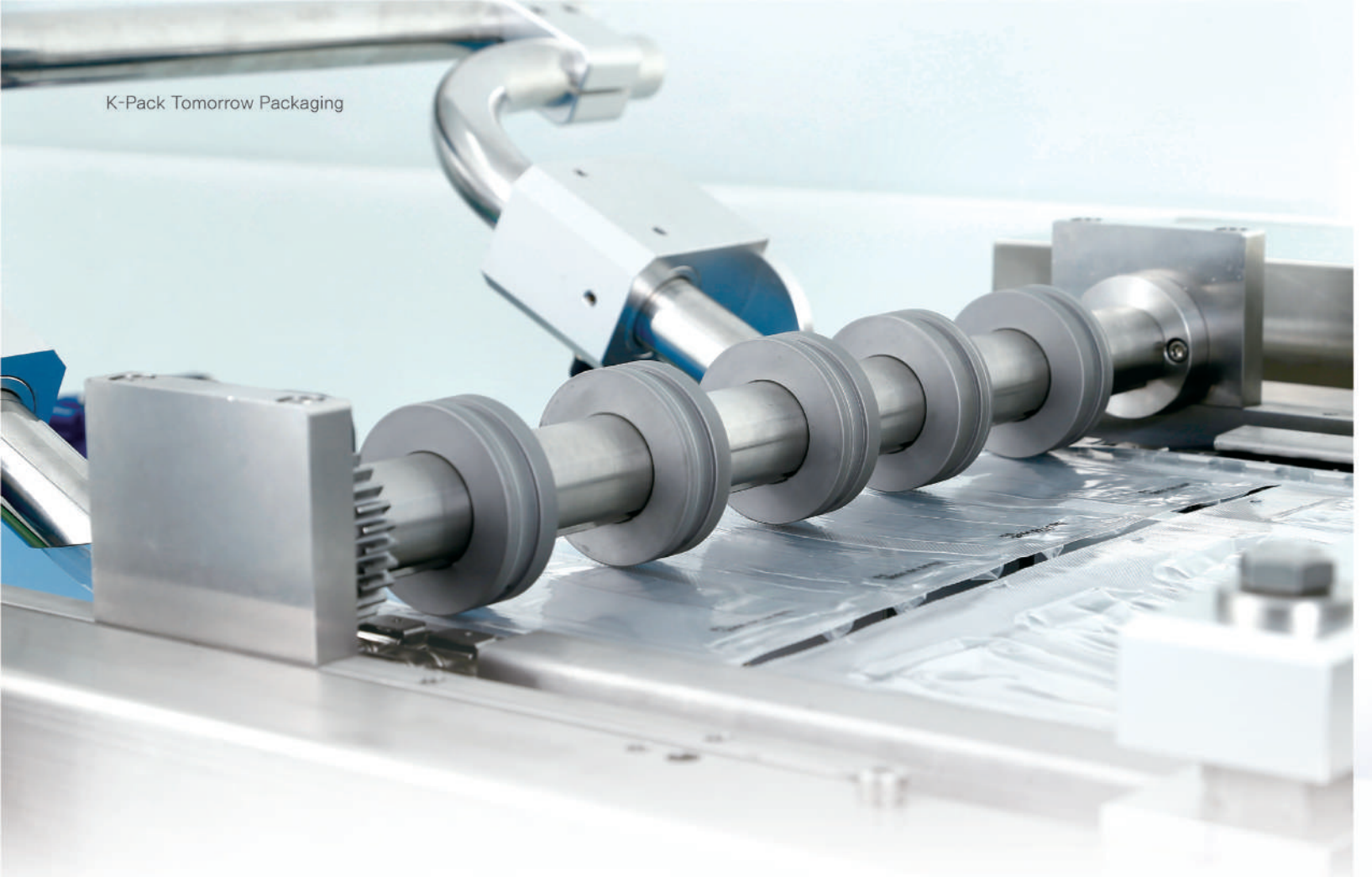
CONTENTS

- | | | | |
|----|-------------|----|---------------------|
| 14 | 씰러-열성형진공포장기 | 32 | 셀룰로오스 케이싱 |
| 18 | 벨트타입 진공포장기 | 34 | 콜라겐 케이싱
플라스틱 케이싱 |
| 20 | 프레쉴-자동열성형필름 | 35 | 스킨필름 |
| 24 | PE단일재질 | 36 | 셀로판
PVDC 필름 |
| 26 | 인쇄파우치 및 롤필름 | 37 | 인산염 |
| 28 | MAP필름 | | |
| 30 | 진공수축백 | | |
| 31 | 본커버 | | |



K·PACK
Freseal Sealor

K-Pack Tomorrow Packaging



Sealor
Tomorrow Packaging

열성형진공포장기

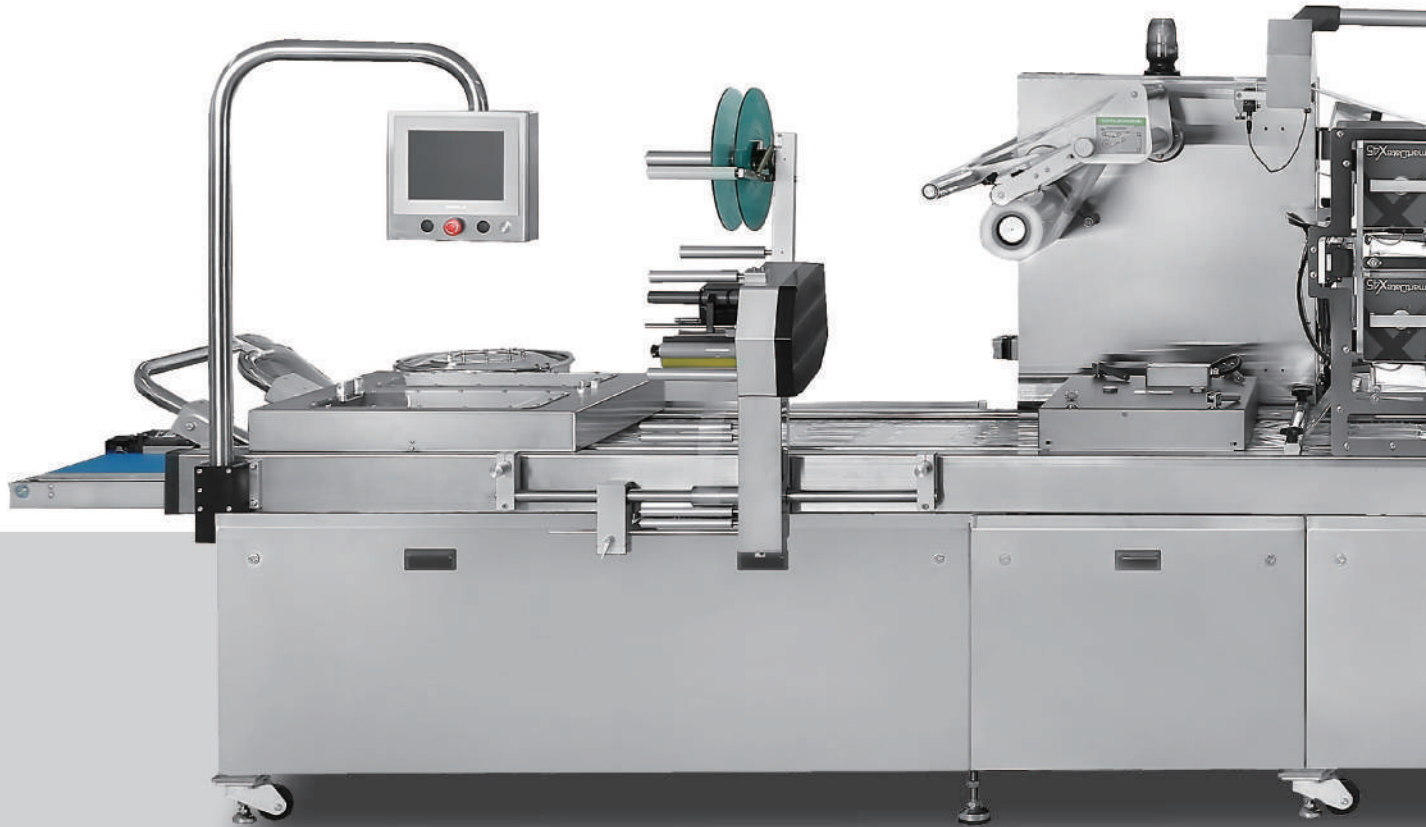
Thermoforming vacuum machine

생산효율 및 생산편의성을 극대화한 혁신적인 패키징설비
다양한 옵션이 적용 가능한 고객 주문형 설비
정밀한 제어가 가능한 한글버전 컨트롤러 적용
친위생적 및 사용자 편의성을 강조한 디자인 설계
다양한 제품포장 경험을 바탕으로 최고의
패키징품질을 보장합니다.



Standard Specification & Option

- Model : Sealor F540
- Length : 5.4M
- Function : 진공성형포장기능 / 필름성형 / 진공실링 / 일부인 날인 / Format 커팅



표준사양

항 목	단위	기계 사양서
생 산 량	Min	8 - 12Cycle
필름 포밍 최대길이		10m/m - 70m/m (제품두께 따라변환)
프린팅 방식	HOT	HOT프린터 & 잉크젯 & 열전사 프린터가능
동력전기		380V/4P/60Hz
전력소비량	Kw	380V/4P/220V/3P 12kw 이하(진공펌프제외)
길이	Meter	5 - 8 Meter

OPTION

- Labeller (라벨러)
- Puncture (홀펀치)
- Interface Stamps (연동형날인기)
- Squeeze(개별분리형커팅)
- Booster Pump(가속펌프)
- Liquid Dosing(액상소스주입기능)
- Gas Exchange(가스치환기능)





벨트타입 진공포장기

supervac
FIRST CLASS PERFORMANCE

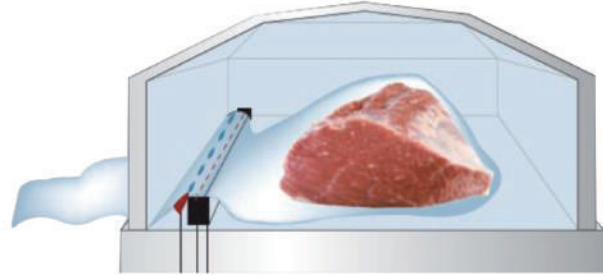
Belt type vacuum machine

사용자의 편의성과 불량 최소화를 목적으로 만들어진 패키징 설비
다양한 옵션과 기능을 탑재함으로써 생산 효율성 증대(향상)
위생 및 관리가 용이한 스테인리스 몸체 채택 이중실링으로
실링 불량 최소화 실링 및 냉각시간을 0.1초 단위로 정확하게
제어하여 컨베이어 정지 및 출발 시 제품의 움직임을
최소화하는 벨트 시스템이 적용되었습니다.



표준사양

Technical Data	
Chamber size	1390 × 1110mm
M/C Size (W × L × H)	1,500 × 3,680 × 1845
생산량(min)	3~5 Cycle
Sealber length	2 × 1300mm
Sealber Interval	830mm
Model	GK 852 / 853 / 862 / 863B



Belt type vacuum machine

Freseal

Tomorrow Packaging

최신의 설비 W&H Filmex II 설비를 기반으로
(주)케이팩의 집약된 독자기술을 토대로
가장 경쟁력있는 제품을 개발





FILMEX



WINDMÖLLER & HÖLSCHER

FILMATIC TC



Freseal 자동열성형필름

자동열성형설비를 이용하여 제품을 포장할 수 있는 열성형 가능 필름으로 다양한 기능, 안전성, 편의성, 디자인 구현 등을 적용 합니다.

필름의 주요 특징

- 다양한 Grade의 필름공급이 가능
- 국내생산을 통한 가격 및 납기 최소화&차별화
- 상/하단 필름에 모두 인쇄가능하여 제품의 다양화 가능
- 소량, 다품목 주문 및 공급에 맞춘 생산 / 물류시스템 구축
- 당사 포장전문가의 포장설계 및 디자인으로 제품 최적화
- 뛰어난 산소·수분 차단성 및 보향성
- 탁월한 투명도 및 광택
- 강한 내핀홀성 및 고강도 적성
- 냉장·냉동 보관 및 유통의 안정성



Electric (전자)



Fresh Meat (신선육)



Traditional Food (전통식품)



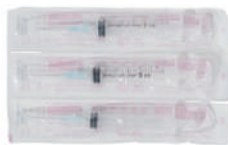
Poultry (가금육)

자동성형필름의 다양한 적용제품

포장형태	처리방법	상·하단필름 Grade	적용두께(μm)	적용제품
진공 포장	일반살균 (100℃)	공압출 또는 라미네이트 필름	40~300	햄, 소시지, 맛살, 혼제요리, 족발, 순대 등
		말림방지용 필름	40~300	꼬치류, 슬라이스햄, 고급맛살, 베이컨 등
		Easy Peel 필름	40~300	햄, 소시지, 고급맛살, 베이컨 등
		라벨적성 필름	40~300	바비큐류, 소시지 등
	멸균용 (120℃, 30분)	공압출 또는 라미네이트 필름	40~300	유부 어묵 등
		주름방지용 필름	40~300	고급 어묵류
		Easy Peel 필름	40~300	고급 어묵류
	비살균	공압출 또는 라미네이트 필름	40~300	족발, 혼제요리 등
		고차단성 필름, 고광택 필름	40~300	슬라이스햄, 베이컨
		냉동용 필름	40~300	냉동소시지, 햄버거패티 등
가스 치환	비살균	고광택, 고차단성 필름	40~300	베이컨, 슬라이스햄, 고급소시지, 제빵, 제과
		방담기능 필름	40~300	신선육류
		Easy Peel 필름	40~300	신선육류, 베이컨
		Skin 필름	40~300	신선육류
		Tray용 필름	40~300	신선육류, 베이컨, 소시지, 슬라이스햄



Bakery & Snack
(제과제빵)



Medical
(의약)



Processed Meat
(가공육)



Dairy products
(유제품)



Seafood
(수산물)

케이팩 PE단일재질

본 필름은 연포장재를 단일재질로 개발하여 폐기물 발생량의 감소와
순환경제적 측면에서의 화학적 재활용이 용이하도록 설계 된 필름 입니다.



PE단일재질 필름의 특징

- EVOH층을 별도로 가지고 있어 높은 가스차단성 기능
- 우수한 가공성 및 기계적 특성
- 위생적인 생산조건에서 제조하여 안전하게 식품포장에 사용
- BOPE와의 라미네이션을 통해 친환경 제품 생산가능
- 필름내면에 저온 레진을 사용하여 저온 실링성 상향
- 고슬립을 유지하여 사용자 매뉴얼 특화
- 변화하고 있는 환경이슈의 대응제품으로 적용가능(Recycle)
- 삼방파우치, 스탠드파우치 외 봉투 류 적용가능

품 명	적용두께(um)	특 징	적용제품
BARRIER-LLDPE	40~100	배리어성	PE/NY 봉투류 전 제품 등
BARRIER-HDPE	40~100	배리어성, 투습도 향상	건과류, 원두커피, 펫푸드 등
기 타	코로나 양면처리 능력으로 다양한 구조의 제품생산 가능 북미 수출 시 재활용 용이를 위한 RETAIN3000 레진 첨가		





인쇄파우치 및 롤필름

간편식 / 가공육 / 신선육 / 전통식품 / 가공육 / 수산물
유제품 / 제과제빵 / 건강보조식품 / 애견 / 생활용품
전자&의학

1~10도까지 다양한 인쇄가 가능하며 제품의 모양 및
유통방법에 따라 여러 가지 형태로 적용이 가능한
필름입니다.



포장 형태에 따른 파우치

제품형태	적용제품 및 특성
Tube bag	1회용 bag 쇼핑백, 휴지 등 공압출로 생산, 포장지 밑단 한쪽만 실링한 기본형태
삼방 봉투	가장 많이 사용되고 있는 포장지의 형태 제품을 담는 한 방향을 제외한 나머지 3 방향이 실링되어 있는 형태의 봉투
Stand형 봉투	리필, 액체포장류, 조미료 등 밑지가 따로 존재하여 안정적인 제품진열이 가능 Cap을 부착하여 Cap 용기대용으로 널리 사용
T형 봉투	콩나물, 과일, 김 등 포장지 실링부위가 측면에 없어 제품의 형태로 맞추어 포장가능 상단부위 묶음포장으로도 널리 사용
M형 봉투	분말세제, 커피, 사료포장 등 내용물 포장 후 형태가 BOX형태로 형성되어 진열성과 보관성이 좋아 대포장용으로 널리 사용
Zipper bag	곡물, 당면 육포 등 1회 소비가 힘들지만 재보관이 용이한 제품의 포장에 널리 사용

인쇄물필름

- 1~10도까지 다양한 인쇄 및 용도에 따른 제조가능
- Thermofrming용 Eye-mark 적용 상단필름
- 전자레인지 조리 적용 가능
- Easy-Peel & Anti-fog 등 기능성 적성필름
- High Barrier 고차단기능 적용



K-Pack Tomorrow Packaging

**IPE**
Barrier Shrink Experts

IP E MAP필름 Barrier Shrink Experts 신선육 / 간편식 / 가공육 / 수산물

MAP필름(Modified Atmosphere Package)은 식품을 포장한 후 냉장 보관할 때, 수증기의 응결현상을 최소화하여 제품의 보존기한을 증가시키고 신선도를 유지시켜 주는 기술이 적용됩니다.

Austlon MAP의 특징 및 장점

- 하나의 필름으로 PE+PP Tray에 사용
- 120 ~ 175°C의 넓은 대역의 실링온도
- PP Tray 적용으로 20% Cost 절감
- 표면인쇄 가능 (최대 10도 인쇄)
- In-Line Tray machine 적용가능
- Semi Rigid 필름과 동시적용





IPE 진공수축백 신선육 / 유제품

Barrier Shrink Experts

냉장육의 포장에 있어서 널리 사용되고 있는 포장방법 중 하나로 일반적으로 냉장육 생산 및 유통에 있어서 발생하는 세균발생, 육즙발생 등을 방지합니다.

수축백의 특징

- Gas 및 수분 차단성 우수
- 내핀홀성 및 우수한 실링강도
- EVOH 또는 PVDC 수축백 보유
- 저온에서 높은 수축력 보유
- 단면인쇄 또는 양면인쇄 가능
- 가공육 포장을 위한 살균가능 수축백

적용분야

- 신선 및 냉동육의 포장 및 유통보관
- 햄 및 소시지 등 가공육의 포장 및 유통보관
- 치즈 및 수산물 등의 유통제품
- 뼈를 함유한 Bone-in 제품의 포장 및 유통보관



Fresh Meat
(신선육)



Traditional Food
(전통식품)



Processed Meat
(가공육)



Dairy products
(유제품)

본커버 신선육

축육이나 돈육의 해체작업 후 부분육으로 포장시 뼈의 돌출로 인한 포장지의 핀홀을 방지하기 위해 커버용으로 사용하는 기능성 필름입니다.

본커버의 종류

- 본커버(White, Black)
- Ham용 본커버
- 투명본커버
- Bone-In 수축팩

규격	형 태	Meter / Roll	Q'ty / Box	비고
9인치	Roll	91m	4Roll	등갈비 갈비 족발
	Sheet	23cm × 7.6cm(3")	4,776매	
	Sheet	23cm × 10.1cm(4")	3,582매	
	Sheet	23cm × 15.2cm(6")	2,388매	
	Sheet	23cm × 40.6cm(16")	895매	
10인치	Sheet	25cm × 10cm(4")	3,582매	
16인치	Roll	91m	2Roll	등갈비 족발
	Sheet	41cm × 33cm(13")	551매	
	Sheet	41cm × 60.9cm(24")	298매	



Sheet type



Roll type





VICEL 维森
进取 · 为更好 | PROGRESS FOR IMPROVEMENT

가공육 셀룰로오스 케이싱

셀룰로오스 케이싱은 미생물에 의해 환경친화적으로 분해되는 소재로 만들어진 케이싱으로 경제적으로 적용 가능 강도가 있고, 균일한 규격사이즈를 유지하고 있어서 고속충진이 가능하도록 설계 종이성분을 분해하여 만들었기 때문에 소각, 매립, 비료화 등 친환경적인 처리가 가능합니다.



셀룰로오스 케이싱의 특성

- 125°C 이하의 대부분의 가공조건에 적용 가능
- 핫도그, 프랑크 소시지, 기타 소시지류에 사용
- 색을 입힌 Colored Casing으로 가공 후 이물로써 잔존여부의 확인이 용이
- Speedy-Peel 기능으로 쉽게 벗길 수 있으며 높은 기계적합성을 가짐



셀룰로오스 케이싱 제품 및 규격

규격 (EU)	규격 (US)	RSD (mm)	내경	길이(inches)					
13	15	15.1-15.9	8	55'	70'	84'	95'	110-125'	
14	16	16.0-16.8	8-9	55'	70'	84'	95'	110-125'	
15	17	16.5-17.3	8-9	55'	70'	84'	95'	110-125'	
16	18	17.1-17.9	9-10	55'	70'	84'	95'	110-125'	
17	19	18.0-18.8	9-10	55'	70'	84'	95'	110-125'	
18	20	18.9-19.6	9-10	55'	70'	84'	95'	110-125'	140'
19	21	19.7-20.6	10-11	55'	70'	84'	95'	110-125'	140-160.
20	22	20.7-21.6	11-12	55'	70'	84'	95'	110-125'	140-160.
21	23	21.7-22.6	11-12	55'	70'	84'	95'	110-125'	140-160.
22	24	22.7-23.6	12-13	55'	70'	84'	95'	110-125'	140-160.
23	25	23.7-24.6	12-13	55'	70'	84'	95'	110-125'	140-160.
24	26	24.7-25.6	13-14	55'	70'	84'	95'	110-125'	140-160.
25	27	25.7-26.6	13-14	55'	70'	84'	95'	110-125'	140-160.
26	28	26.7-27.6	14-15	55'	70'	84'	95'	110-125'	140-160
27	29	27.7-28.6	14-15	55'	70'	84'	95'	110-125'	
28	30	28.7-29.6	15-16	55'	70'	84'	95'		
29	31	29.7-30.6	15-16	55'	70'	84'	95'		
30	32	30.7-31.6	16-17	55'	70'	84'			
31	33	31.7-32.6	16-17	55'	70'	84'			
32	34	32.7-33.6	17-18	55'	70'	84'			
33	35	33.7-34.6	17-18	55'	70'	84'			
34	36	34.7-35.6	17-18	55'	70'	84'			

해당 케이싱 길이는 작은 사이즈의 적합

콜라겐 케이싱

햄 및 소시지 등 육가공 제품의 포장에 이용되는
가식용 케이싱으로 다양한 규격과 안정된 품질을 구현할 수 있습니다.
균일한 스모킹 효과 및 식품을 기대할 수 있는 제품입니다.



Collagen Casing의 장점

천연케이싱 / 가식성, 통기성 우수
훈제 및 건조 작업 필요없음 / 강도 및 작업성 우수

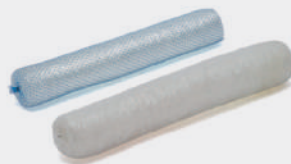
Collagen Casing의 적용제품

생소시지, 비엔나 소시지, 후랑크 소시지, 훈연가열 소시지용 등

플라스틱 케이싱 가공육

IPLON

IPLON은 5-Layer의 NY케이싱이며 뛰어난 내구성과
고차단성으로 제품의 품질유지를 통한 안정성을 확보할 수
있는 제품입니다. 또한 뛰어난 기계적성으로 고속충진 및
클리핑에 적합한 제품입니다.



IPLON-E

IPLON-E는 고차단성 재질인 EVOH를 사용한 5-Layer
케이싱이며 수분을 많이 함유한 제품이나 유통기한이
긴 제품에 적합한 케이싱입니다.



스킨필름

신선육 / 유제품

육류, 해산물, 각종 가공식품 포장에 보편적으로 사용되고 있으며 투명한 필름이 제품과 하단용기 트레이나 종이 또는 시트에 진공으로 밀착되어 있는 필름입니다.

Skin필름의 특성

- 제품의 안전성 및 상품가치를 극대화
- 고차단성 기능을 보유하여 제품의 품질 유지
- 우수한 실링적성 및 내핀홀성
- 우수한 투명성과 표면광택에 의한 뛰어난 스키포장 효과
- Tray Skin 및 Semi Rigid Skin 다양한 스키포장

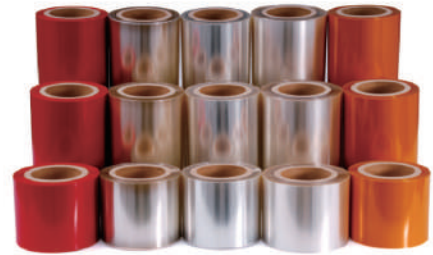
Skin Pack Process

- Fresh Meat
- Smoked Meat
- 열성형 Skin Machine
- Skin Tray Sealer
- 완제품
- Marinated Meat
- Skin 상하단필름



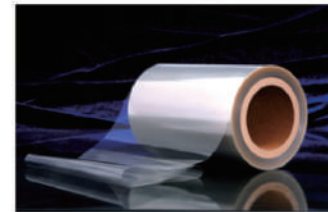
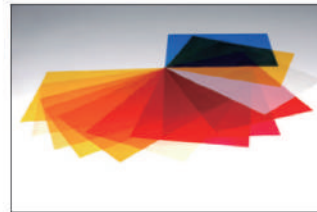
셀로판 가공육

육가공제품의 훈연공정에 최적화된 셀로판 필름으로 우수한 투과성이 있으며 제품에 균일한 훈연효과를 나타낼 수 있습니다.



셀로판의 특징

- 훈연용 셀로판으로 우수한 투과성
- 식품에 사용적합
- 우수한 착색성



PVDC 필름 가공육

PVDC필름은 소시지 제품의 고속포장에 사용되는 멸균이 가능한 필름으로 높은 산소차단성 및 내수성이 있어 소시지뿐만 아니라 치즈포장에도 사용이 확대, 본 제품은 다양한 컬러의 필름형태 및 인쇄가 가능하여 소비자가 원하는 색상의 제품을 공급할 수 있습니다.

PVDC필름의 특징

- 뛰어난 공기 및 수증기 차단성
- 내산성, 내알칼리성
- 적당한 열에 대한 수축성 보유
- 열선 Sealing이 안되므로 고주파 Sealing 필요
- 어육소시지, 햄, 비훈연소시지, 어묵, 양갱 등 포장에 사용





인산염 가공육

안정제로 사용되는 식품첨가물이며, 인산에서 파생된 물질들은 식품의 보수성을 높여 제품의 수분을 조절하고 결착성을 향상시킵니다.

제품특성

- 일반 복합인산염, 폴리인산나트륨과 비교하여 월등한 용해성
- Meat와 Seafood 제품의 보수력 및 단백질의 변성을 막음
- 제품의 Color를 안정적으로 유지시킴
- Meat와 Seafood 제품의 Texture를 향상



제품구성

구 분	성 분 Constituent	품명 Commercial Name	등 급 Grade
GUSTO-M31 (폴리인산나트륨)	폴리인산나트륨 100%	GUSTO-M31 폴리인산나트륨	식품용(Food Grade)
		Synonyms	성상
		Pentasodium Triphosphate Pentasodium Tripolyphosphate Sodium Triphosphate (E No. = 451) CAS Number (7758-29-4)	흐름성의 백색 그레놀 분말
GUSTO-M53 (복합인산염)	폴리인산나트륨 80% 피로인산나트륨 10% 메타인산나트륨 10%	GUSTO-M53 복합인산염	식품용(Food Grade)
		Synonyms	성상
		Sodium Tripolyphosphate Sodium Metaphosphate Sodium Pyrophosphate	흐름성의 백색 그레놀 분말



제품문의 | T 043)647-5377 F 043)646-5366
T 031)508-5377 F 031)508-5366
| www.ekpack.co.kr

K·PACK