



Cajas para  
***pizza***

# ¿Para qué se utilizan?



Utilizadas en la industria **alimenticia** para el **almacenaje** y **transportación** del producto desde el proveedor hasta el consumidor.

## ¿Cómo se hacen?

Son fabricadas regularmente con:

- Flauta B o E
- Papel kraft o blanco
- Troqueladas
- Personalizadas
- Hasta 4 tintas
- Auto-armables



# Problemas principales



## PAPELES ENCOLADOS







- Esta solución permite satinar el papel, que incrementa la resistencia de corrugado a la penetración de líquidos y suciedad, en este caso la grasa.

## RESISTENCIA DEFICIENTE

- La mayoría de veces fabricadas en resistencia 21 o 23 ECT.
- Si lleva mucha plasta de tinta, se recomienda subir un ECT mayor ya que ocasiona que pierda un porcentaje significativo en la resistencia del material.

# MITOS DE LAS CAJAS



-  El precio es lo más importante
-  No necesitan agujeros de ventilación
-  Cualquier caja para pizza queda bien para el producto
-  Debes de tomar en cuenta la calidad del corrugado y resistencias ya que es la imagen de tu marca
-  Los respiraderos eliminan la humedad que produce el vapor del producto
-  La caja debe de desarrollarse de acuerdo a las especificaciones que el cliente solicite acorde a su producto

## ¿Qué tienes qué buscar?

- ✓ Precio competitivo
- ✓ Calidad
- ✓ Diseño personalizado
- ✓ Resistencias adecuadas
- ✓ Capacidad de producción

# Nuestras soluciones

- ✓ Fabricamos nuestro propio cartón corrugado
- ✓ Diseño personalizado
- ✓ Departamento de Suajes y Grabados
- ✓ Material de calidad
- ✓ Óptimos tiempos de entrega
- ✓ Expertos en la materia
- ✓ Proveedores certificados





**¡GRACIAS!**

**Joel Cano**

Ejecutivo Comercial  
[jcano@pcm.com.mx](mailto:jcano@pcm.com.mx)

