

IN BY SEALPAC® Focus



Innovative Verpackungslösungen
für Käse und Molkereiprodukte

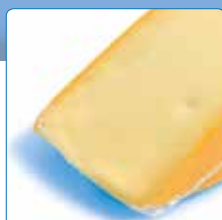
Ihr Produkt im Fokus:

Verpackungslösungen für die Märkte der Zukunft

Vom traditionellen Lebensmittel zum Lifestyle-Produkt: Der allgemeine Trend zu fleischärmerer und vegetarischer Ernährung hält an. Nicht nur bei denen, die bewusst Alternativen suchen, stehen Milchprodukte – und hier vor allem Käse – hoch im Kurs. Käse ist trendy und die Auswahl an Köstlichkeiten ist groß: Ob Kuh, Schaf oder Ziege, Hart-, Weich- oder Frischkäse, aus der Region oder aus aller Welt – wer Herzhaftes liebt, findet in dem breiten Angebot aus Traditionellem und Besonderem garantiert etwas, das den Geschmack trifft. Auch beim Snacken ist Käse immer öfter eine köstliche, herzhaft-variante: Vielfältig, nach überraschenden Rezepturen, lecker und appetitlich präsentiert, sicher und praktisch verpackt – so machen Käse- und andere Molkereiprodukte Lust auf Genuss, zu Hause, bei der Arbeit, unterwegs und überall.

Innovative Frischetrends

Mit einem feinen Gespür für wegweisende Trends setzt SEALPAC seit vielen Jahren diese Erkenntnisse umgehend in innovative Produkte, Systeme, Lösungen und Dienstleistungen um. In enger Kooperation mit den führenden Folien- und Schalenherstellern entwickeln wir Gesamtkonzepte aus einer Hand, die Ihre Produktion noch kosteneffizienter und damit wirtschaftlicher machen. Wir ermitteln detailliert Ihre spezifischen Bedürfnisse, erfassen Marktentwicklungen sowie aktuelle Trends und erarbeiten gemeinsam die optimale Lösung für Ihre individuellen Anforderungen – damit Sie Ihre Kunden durch Ihr Angebot an Molkereiprodukten und Käsespezialitäten überzeugen und Ihren Markterfolg auch in Zukunft sichern.



Leistungsstark, innovativ, wirtschaftlich:

Technologieführende Traysealer- und Thermoformer-Technik

Ob mittelständischer Produzent mit breitem Produktspektrum oder industrieller Hochleistungsbetrieb – zur Verpackung Ihrer frischen Geflügelprodukte finden Sie bei SEALPAC effiziente Maschinen in jeder Größenordnung mit einem breiten Anwendungsspektrum. Die jüngste Generation unserer zuverlässigen Hightech-Anlagen überzeugt durch höchsten Innovationsgrad und eröffnet damit neue Dimensionen an Präzision und Effizienz.

SEALPAC-Anlagen bieten Ihnen darüber hinaus maximale Flexibilität: Dank unserer innovativen Werkzeug- und Formatwechsel-Systeme, die nur minimale Umrüstzeiten erfordern und ein bedienerfreundliches Handling ermöglichen, lassen sich viele verschiedene Anwendungen und Verpackungslösungen auf nur einer Anlage produzieren.

Ob mit oder ohne In-Line-Control-System zur nochmaligen Erhöhung der Systemeffizienz – Sie profitieren von zuverlässigen und langlebigen Anlagen mit wirtschaftlichem Energieverbrauch und geringem Wartungsbedarf, die auf Anforderung erweitert oder nachgerüstet werden können.

Besondere Nachhaltigkeit beweisen wir durch einen äußerst sparsamen Einsatz von Verbrauchsmaterial. So verarbeiten wir ultraleichte, zukunftsweisende Schalen mit unseren Traysealern ohne Verminderung der Produktivitätskennzahlen und formen mit unseren Thermoformern immer dünnere Folien durch unser Rapid Air Forming-System.



TRAYSEALER

der A-Serie: innovative Technologie, höchste Leistungsfähigkeit, problemlose Integration in bestehende Produktionslinien.

THERMOFORMER
der RE-Serie: beste Hygiene, höchste Flexibilität mit der All-in-one-Lösung, wirtschaftlicher Einsatz, lange Lebensdauer.



Länger haltbar, Top in Optik und Handling:

Sicher und praktisch aufbewahrt, nachhaltiger hergestellt

Wenn eine perfekte Produktqualität die Genussmomente verlängern soll, sind sichere und praktische Verpackungen gefragt. Wiederverschließbare Schalen, die sich gut im Kühlschrank aufbewahren lassen, eignen sich unter anderem ausgezeichnet für pumpfähige Produkte. SEALPAC macht diese Verpackungsvariante jetzt nachhaltiger: Beim EasyLid®-Verfahren werden spezielle Trays mit einem perforierten Deckelring ausgestattet und mit

einer Folie hermetisch versiegelt. Der Siegelprozess führt in nur einem Arbeitsgang zu einer festen Verbindung von Folie und Deckelring. Beim ersten Öffnen der Verpackung wird daraus ein herkömmlicher Deckel, mit dem sich der Becher wieder verschließen lässt. Ein Arbeitsgang weniger durch Verzicht auf den Extradekel – damit ist EasyLid® die platz-, material- und kostensparende Lösung für Ihre Molkerei- und Käseprodukte.

4



EasyLid®
Schalen- und Deckelverschluss
in einem Arbeitsschritt.

Duo

SEALPAC Duo verschließt gleichzeitig Verpackungen von unterschiedlicher Höhe und verschiedenem Format: Zwei Trays werden mit nur einem Werkzeug in einem Arbeitsgang versiegelt – ideal für Joghurt, Käsedessert mit Topping und vieles mehr.

Wiederverschluss

„Peel und reseal“ heißt das Motto für optimale Frische und beste Qualität: Mit einer wiederverschließbaren Folie bleibt Käse in Scheiben oder am Stück auch nach dem Öffnen der Verpackung unvermindert frisch und appetitlich.

Snacks

Ihr ganz besonderes Produkt hat eine aufmerksamkeitsstarke Verpackung verdient: Kleine Köstlichkeiten wie originelle Käse-Snacks oder leckere Dips, sicher versiegelt in einem Kunststoffbecher in auffälliger Natur-Optik, stehen am POS ganz im Mittelpunkt.





SkirtAll®

Vollautomatisiert hergestellt, auffälliger Hand-made-Look: Herzhafte Käse-Kleinigkeiten wirken in dieser Verpackung wie hausgemacht. SkirtAll® gibt Ihrem Produkt eine traditionelle Anmutung und eignet sich dank nahezu unbegrenzter Designmöglichkeiten perfekt zur Markenbildung.



Käseglocke

Deckel entfernt, sofort servierfertig: Die hochtransparente Haube, in vielen Formen und Größen realisierbar, ist ideal für Käse am Stück oder in Scheiben. Eine Peellasche erleichtert das Öffnen und der Schalenboden kann als Servier- und Schneideunterlage genutzt werden. Eine echte Premium-Verpackung.



Portionsverpackungen

Perfekt für Single-Portionen oder Sortenvielfalt: Durch die separaten Versiegelungen und die Perforation zwischen den einzelnen Kleinverpackungen lassen sich diese gut aufbewahren und ganz nach Lust und Laune genießen. Der SEALPAC-eigene InsideCut Konturenschnitt sorgt für makellose Optik des gesamten Ensembles.



Scheibenware

Die klassische Käseplatte, als Familienversion oder Party-Vielfalt: Flache, hochtransparente APET-Trays in verschiedenen Größen enthalten appetitlich aufgefächerte Käsescheiben unterschiedlicher Sorten. Diese werden unter MAP in der Verpackung versiegelt – für verlängerte Haltbarkeit bei bestem Genuss.



Kleinstverpackungen

Trendverpackung für Mini-Portionen – so lassen sich auch kleine Mengen von nur 10 bis 20 g praktisch handhaben: Leckere Käsespezialitäten wie *Tête de Moine* sind in den Mini-Trays aus APET gut aufgehoben. Eine praktische Peellasche erleichtert das Öffnen – ideal für Schule, Mittagspause, Picknick, Airline-Catering und mehr.



EasyPeelPoint

Mit dem EasyPeelPoint-System haben wir die Peelecke ins Innere der Verpackungskontur verlegt. Die revolutionäre neue Öffnungshilfe erleichtert dem Verbraucher das Öffnen seiner Verpackung: Die Ecke der Oberfolie wird in eine Mulde gedrückt. Sie löst sich dabei vom Siegelrand, lässt sich gut greifen und kann mühelos und unversehrt von der Verpackung abgezogen werden.

Der EasyPeelPoint kann für alle gängigen Verpackungshöhen und -tiefen eingesetzt werden, lässt standardisierte Verpackungsformate unverändert und greift damit nicht in gewohnte logistische Abläufe und Vorgaben ein. Darüber hinaus vermeidet das neue System eine kostspielige Abweichung der Schnittlinie der Anlage sowie eine ungewollte Kaltverschweißung bei Thermoformer-Anwendungen.

Die Verpackungen mit der für den Konsumenten klar verständlichen Öffnungshilfe lassen sich auf allen SEALPAC Traysealern und Thermoformern herstellen.

Sicher fixiert, attraktiv präsentiert:

Innovative Vakuum-Lösungen für Käse und Molkereiprodukte

Moderne Vakuum-Verfahren lassen sich sowohl auf Traysealern als auch auf Thermoform-Anlagen realisieren. Vakuum-Verpackungen schützen sensible Produkte wie Käse, halten diese unter der eng anliegenden Folie in Form und begünstigen auch die Reifung. SEALPAC hat hierfür unter anderem die innovative TraySkin®-Technologie entwickelt: Unter Vakuum passt sich die Oberfolie im Verpackungsprozess wie eine zweite Haut den Konturen des Packguts an.

Eine innovative und besonders nachhaltige Variante ist FlatSkin®: Als Produktträger wird eine Unterlage aus bedrucktem Karton eingesetzt, die mit einer polymeren Schutzschicht kaschiert ist. Die Beschichtung dieses besonders flachen Trägers lässt sich nach dem Gebrauch einfach vom Karton abziehen und getrennt entsorgen. Für FlatSkin® werden zu einem hohen Prozentsatz nachwachsende Rohstoffe eingesetzt – das überzeugt aus ökologischer Sicht. Der ausgezeichnet bedruckbare Karton lässt sich für aufmerksamkeitsstarkes Branding einsetzen.



FlatSkin®
Nachhaltig, ökologisch
und optimal präsentiert.

TraySkin®

Einfach auf's Feuer oder in den Backofen: Grill- oder Ofenkäse wird unter Anwendung von TraySkin® direkt in eine Aluschale geskinnt. Ideal für Grillparty, Picknick & Co.: Versehen mit einer peelfähigen Folie, lässt sich die Verpackung einfach und ohne Hilfsmittel öffnen. Der Käse kann direkt in der Schale erhitzt werden.

ThermoSkin®

Formstabil im Thermoform-Verfahren: Die auf SEALPAC Anlagen der RE-Serie vollautomatisch produzierten Verpackungen passen sich den Konturen auch größerer Käsestücke perfekt an, verlängern durch das Vakuum die Haltbarkeit und überzeugen mit „Zweite Haut-Look“ durch attraktive Optik.

ShrinkStyle®

Thermoform- und Schrumpf-Technologie kombiniert: Die im Tiefziehverfahren geformte Folie wird mit dem Produkt vakuumiert. Im kontrollierten Schrumpfprozess passt sich die hochwertige Barrierefolie dem Produkt an. Besonders feste Siegelnähte schützen viele Käsesorten.



Flex-Flex-Anwendungen:

Standard-Verpackungen

Kostengünstige Standard-Verpackung: Flex-Flex-Weichfolienverpackungen werden im Thermoform-Verfahren aus zwei flexiblen Folien hergestellt und unter Vakuum verschlossen. So gewinnt Ihr Produkt an Haltbarkeitsdauer hinzu und überzeugt durch eine ansprechende Präsentation.



Konturenschnitt

Sauberer Schnitt in jeder Form: Auch Produkte in geschwungener Form wie runde Käseleibe für das SB-Regal, machen in einer sauber gestanzten Folienverpackung besten Eindruck – appetitlich und optisch ansprechend, bei bester Haltbarkeit.



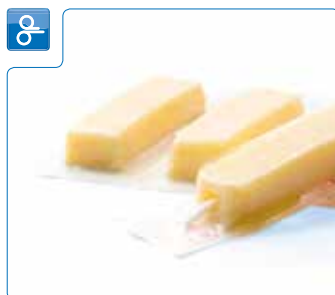
Großverbraucher-Verpackungen

Sicher verpackt – auch in Großverbraucher-Mengen für Gastronomie und Käsetheke: Vakuum-Verpackungen überzeugen durch die feste Fixierung und sichere Siegelnähte. Sie halten große Käsestücke in Form und schützen das Produkt zuverlässig auf dem Transport und während der Lagerung.



DaybyDay

Für jeden Wochentag ein Stück – und Freitag genauso frisch wie Montag: Kleine Käsehappen, mundgerecht und portionsweise verpackt, bewahren unter Vakuum deutlich länger erstklassige Qualität. Einzeln versiegelt, durch die Perforation leicht zu trennen – und ganz nach Geschmack zu genießen.



Portionsverpackungen

Sicher verpackt, einfach getrennt und nach Bedarf verwendbar: Attraktive Portionsverpackungen im Thermoformer-Verfahren sind in allen Größen und Formen realisierbar. So überzeugt jede einzelne Portion, z. B. Salatkäse für den Single-Haushalt, durch maximale Frische.



i Unsere Technologien für Ihren Erfolg:

InsideCut

Mit dem bewährten von SEALPAC entwickelten InsideCut-Konturenschnitt, der auch außergewöhnliche Verpackungsformen sicher versiegelt, ist für eine millimetergenaue Passform der Oberfolie innerhalb des Schalenrandes gesorgt – für Ihren erstklassigen Auftritt.

Rapid Air Forming

Thermoformer-Technologie ohne Stempel: Mit Rapid Air Forming zu bester Ausformung und verstärkten Verpackungsecken. Höhere Taktzahlen durch kürzere Vakuum- und Belüftungszeiten und der Einsatz dünnerer Folien macht Ihre Produktion mit Rapid Air besonders profitabel.

Map+

Modified Atmosphere Packaging – noch schneller, frischer und attraktiver: Das exklusiv von SEALPAC entwickelte MAP+-Evakuierungs- und Begasungssystem gewährleistet Ihnen eine noch geringere Produktbelastung, kürzere Taktzeiten, optimierte Gaswerte und einen reduzierten Gasverbrauch.

SoftVacuum

Kontrollierte Vakuumierung nach zuvor genau festgelegten Parametern durch servo-gesteuerte „intelligente“ Ventile: SoftVacuum behandelt weiche oder empfindliche Produkte besonders schonend und schützt deren Oberfläche vor Deformationen.

Forming Innovations

EasyLid®, FlatSkin®, ShrinkStyle®, ThermoSkin® und TraySkin® sind eingetragene Marken der SEALPAC GmbH.

DaybyDay, DUO und EasyPeelPoint sind Marken der SEALPAC GmbH.

SkirtAll® ist eine eingetragene Marke der Abarka packaging solutions b.v.

Die beigefügten Informationen beruhen auf dem neuesten Stand der Daten und Kenntnisse. SEALPAC übernimmt für die hier präsentierten Anwendungen keine Haftung, da die Ergebnisse von Produktbeschaffenheit, Arbeitsbedingungen und Materialeinsatz abhängig sind.

Stand 04/2017.

SEALPAC – das Maximum an Flexibilität.

Als Präzisionsunternehmen engagieren wir uns für die Ziele und den Erfolg unserer Kunden. Gemeinsam werden profitable Lösungen in höchster, kompromissloser Qualität erarbeitet. Flexibel und mit vollem Einsatz zeigen wir individuelle Richtungen auf, die Ihrer Zukunft eine neue Form versprechen.

Ihre SEALPAC Vertretung: