

В

BY SEALPAC®  
**Фокус**



**Инновационные решения по упаковке**  
овощей и фруктов

**SEALPAC®**

*Forming Innovations*

# Ваш продукт в фокусе!

## Перспективные решения по упаковке

Инновационная упаковка оказывает существенное влияние на срок хранения фруктов и овощей на прилавках супермаркетов. Создание оптимальной атмосферы в упаковке замедляет обменные процессы, в результате чего продукты остаются свежими, хрустящими и аппетитными в течение длительного времени.

Современная упаковка для фруктов или овощей должна соответствовать множеству различных требований. Наряду с высокими стандартами качества и защитой своих продуктов производители ожидают от упаковочных решений максимальной эффективности производственного процесса. Торговые сети, в свою очередь, требуют как можно более длительных сроков хранения, аппетитного внешнего вида, способного подтолкнуть к покупке, и удобных логистических характеристик упаковки, например, возможности штабелирования для транспортировки.

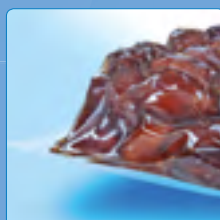
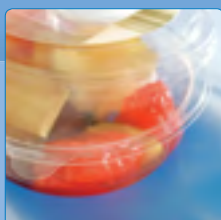
И, наконец, пожелания потребителей не ограничиваются теперь превосходной свежестью продуктов и возможностью легкого открывания, все чаще встает вопрос об экологичности и рациональности упаковки. Маленькие порции, сокращение времени приготовления продукта или уже готовый к употреблению порционный продукт – при нынешнем темпе жизни подобные запросы стали нормой.

## Инновационные тренды

Точно распознавая тенденции, диктуемые рынком, компания SEALPAC немедленно использует их для создания инновационных продуктов, систем, решений и сервисных услуг.

Мы тесно сотрудничаем с ведущими производителями упаковочных материалов (лотки, пленки), совместно разрабатывая индивидуальные комплексные решения в соответствии с потребностями заказчиков, для того чтобы создать максимально эффективные и прибыльные производственные процессы.

Мы разрабатываем оптимальные решения с учетом индивидуальной специфики предприятия и общих тенденций развития рынка. В результате каждая упаковка со свежими фруктами или овощами превращается в настоящее произведение искусства и впечатляет покупателей, обеспечивая производителю успех в течение длительного времени.



# Высокопроизводительные, инновационные, экономичные

## Новейшие технологии упаковки на трейсилерах и термоформирующих машинах

Идет ли речь о небольшом или среднем по объему производителе с широким спектром продукции или о высокопроизводительном промышленном предприятии, компания SEALPAC поможет найти оптимальное упаковочное решение с учетом специфики конкретного заказчика. Машины SEALPAC эффективно работают на предприятиях любой производительности и уместны для любой отрасли.

Термоформеры и трейсилеры SEALPAC новейшего поколения являются не только надежными и высокотехнологичными – они открывают совершенно новые масштабы точности и эффективности производственных процессов. Высокий инновационный потенциал этих машин постоянно подтверждается ориентированной на будущее технологией упаковки, использованием самых высококачественных и современных материалов, а также уникальным ноу-хау.

Независимо от того, интегрируется ли упаковочная машина в линию и управляется через центральную систему, или установлена отдельно, с собственной системой управления, - при выборе любого решения наши заказчики в полной мере оценят все преимущества оборудования SEALPAC: надежность, длительный срок службы, экономное потребление энергии и минимальные затраты на техобслуживание. Машины можно легко дооснастить опциями или переоборудовать, если речь идет о модернизации или изменении производственного процесса.

Одним из бесспорных преимуществ техники SEALPAC является эффективное использование упаковочных материалов. Трейсилеры серии А способны упаковать продукт в лоток из материала gPET весом менее 10 г без сокращения производительности или ухудшения прочности лотка. А термоформирующие машины модельного ряда RE позволяют использовать более тонкие пленки благодаря уникальной системе формирования нижней пленки Rapid Air.

3



### ТРЕЙСИЛЕРЫ

серия А: инновационная технология, высокая производительность, простая интеграция в существующие производственные линии

### ТЕРМОФОРМЕРЫ

модельный ряд RE: высокий уровень гигиены, универсальность, экономичная эксплуатация, сверхпрочная конструкция



# Больше свежести с технологией E-MAP\*

## Точное регулирование содержания кислорода благодаря уникальному решению SEALPAC

При упаковке фруктов и овощей огромное значение имеет уровень содержания кислорода внутри упаковки. Кислород, участвующий в обменных процессах продукта, преобразовывается в углекислый газ. Для предотвращения высыхания или порчи свежему продукту необходимо обеспечить правильный кислородный обмен: он должен «дышать». Инновационные решения продлевают сроки хранения и позволяют продуктам дольше оставаться свежими на полках супермаркетов. Технология E-MAP – новая разработка, взявшая за основу традиционные процессы вакуумирования

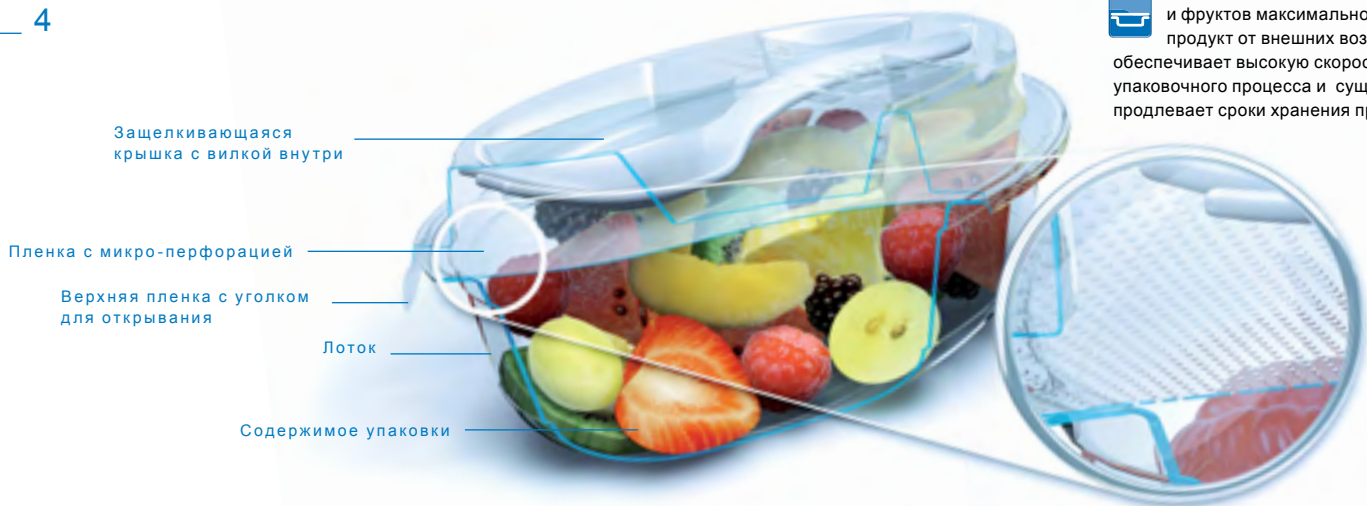
и газации, - позволяет поддерживать стабильный уровень кислорода внутри упаковки – от 2 до 6%. Именно такая доля содержания кислорода является оптимальной для свежих овощей и фруктов. Высокотехнологичные пленки имеют тот уровень кислородопроницаемости, который соответствует характеристикам кислородного обмена для соответствующих продуктов, благодаря чему обеспечивается оптимальная атмосфера внутри упаковки на длительное время. В такой упаковке продукты превосходно сохраняют свой вкус, аромат и свежий аппетитный внешний вид.



Система контроля содержания кислорода **SEALPAC E-MAP** для сохранения свежести овощей и фруктов максимально защищает продукт от внешних воздействий, обеспечивает высокую скорость упаковочного процесса и существенно продлевает сроки хранения продуктов.



4



### Перфорированные пленки

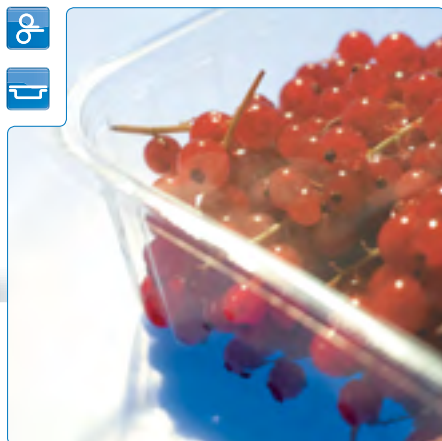
Максимальная свежесть, превосходная защита и логистические преимущества – благодаря этим качествам воздухопроницаемые пленки, перфорированные предварительно или на производственной линии, существенно сокращают расходы по сравнению с традиционным решением с использованием жесткой крышки. Кроме того, они позволяют создать оптимальный климат в упаковке и делают возможным штабелирование даже самых чувствительных продуктов.

### Стрейч-пленки

Гибкая воздухопроницаемая пленка обеспечивает защиту содержимого лотка и регулирует уровень содержания кислорода, что предотвращает порчу чувствительных продуктов, таких как, например, грибы.

### Многокамерные лотки

Разделение продуктов по разным секциям в одной упаковке исключает смешивание ароматов. Использование технологии SEALPAC InsideCut позволяет герметично запаивать лотки верхней пленкой, полностью покрывающей упаковку, или выполнять отдельное сваривание для каждой секции. Таким образом, продукты, содержащиеся в разных камерах лотка, надежно изолированы и не перемешиваются друг с другом.





## EasyPeelPoint

Инновационная система EasyPeelPoint от компании SEALPAC представляет собой небольшое углубление внутри упаковочного контура в углу лотка. Новое решение обеспечивает еще более простое открывание упаковок. Одного нажатия достаточно, чтобы уголок верхней пленки легко отделился от упаковочной кромки, после чего верхняя пленка отрывается от упаковки без остатка.

EasyPeelPoint может использоваться со всеми традиционными форматами упаковок. Технология позволяет не менять стандартные размеры лотка и, тем самым, не вносит изменения в имеющиеся логистические процессы предприятия. Кроме того, система позволяет избежать погрешностей линии отреза, связанных с дополнительными расходами, а также эффективно предотвращает самопроизвольное «холодное сваривание», которое возникает систематически в зоне резки во время текущих термоформовочных процессов.

Наряду с вышеупомянутыми преимуществами этот метод открывания упаковки может применяться на всех трейсилерах и термоформерах SEALPAC.

5

## SkirtAll®

Домашняя заготовка в промышленном исполнении: красная смородина или деликатесные коктейльные томаты выглядят свежими, как будто только что сорваны с грядки и уложены в баночку. Ваш продукт пленит покупателей креативной дизайнерской идеей и неординарным внешним видом.



## Вакуумная упаковка в мягкую пленку

Эффективно и функционально: экономичные вакуумные упаковки в мягкую пленку идеально подходят для пастеризации. Они надежно защищают продукты и обеспечивают максимально длительный срок хранения таким овощам, как, например, сахарная столовая кукуруза, картофель или красная свекла.



## Упаковка-пазл (puzzleplate®)

Для творческих личностей: такие упаковки запаиваются индивидуально и имеют бесчисленное множество комбинаций. Решение «puzzleplate®» повышает эффективность производства, упрощает складирование и делает все рабочие процессы максимально гибкими – будь то производство блюд быстрого приготовления, продуктов для кейтеринга или сэндвичей, готовых к употреблению.



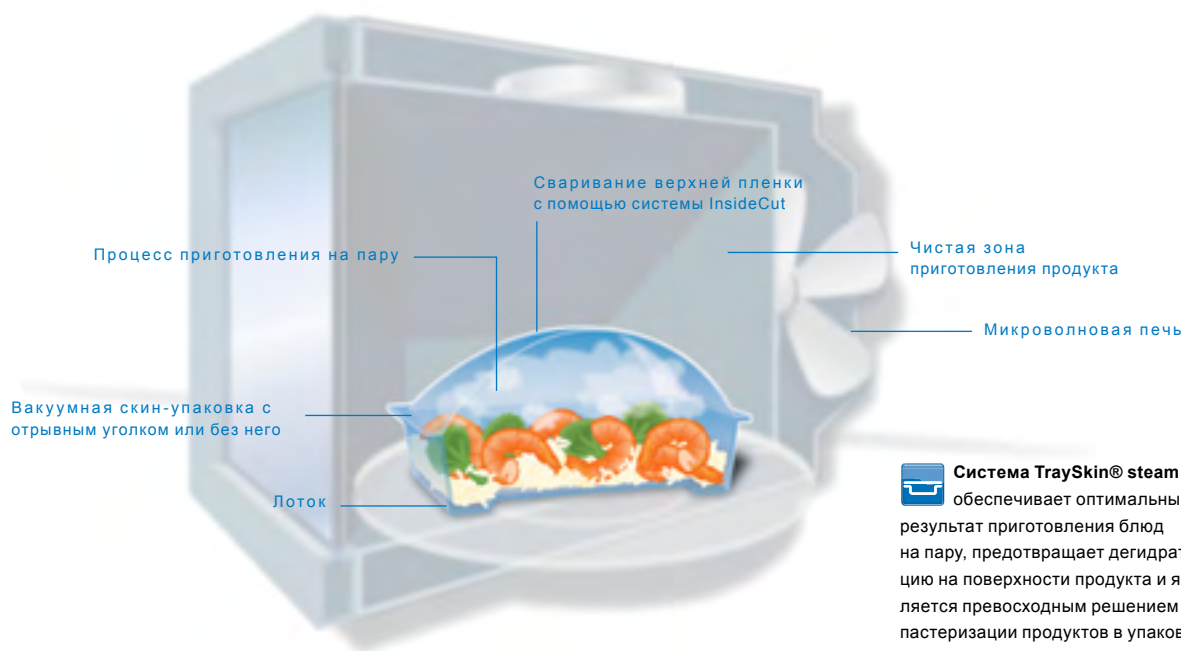
# Простое приготовление с натуральным вкусом и ароматом

## Советы по экономии времени для современной кухни

Неважно, идет ли речь о «холостяцком хозяйстве», работающих родителях или ресторанах и кейтеринговой службе, в вопросе приготовления пищи ничто не является столь важным, как отменный вкус и превосходное качество, которые в идеале должны сочетаться с быстрым и простым приготовлением. Современные технологии и инновационные упаковочные материалы являются ключом к сохранению

вкуса, аромата и питательной ценности продуктов. Компания SEALPAC располагает широким спектром инновационных решений для упаковки свежих продуктов, идеально подходящих для консервирования, щадящего приготовления на пару и других вариантов применения. При этом в продуктах прекрасно сохраняются питательные вещества и вкусовые качества.

6



**Система TraySkin® steam** обеспечивает оптимальный результат приготовления блюд на пару, предотвращает дегидратацию на поверхности продукта и является превосходным решением для пастеризации продуктов в упаковке.

### TraySkin® steam

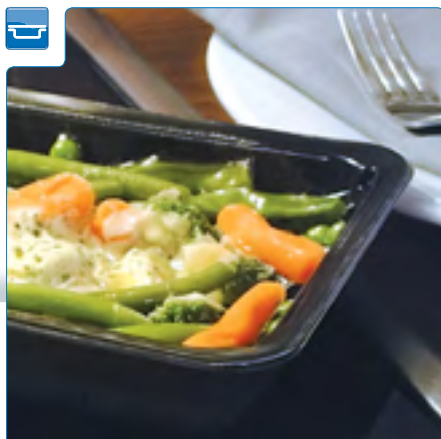
Аппетитный внешний вид, безупречное расположение продукта в лотке и длительный срок хранения. Это решение представляет собой упаковку в лоток с прозрачной защитной верхней пленкой, идеально, как вторая кожа, очерчивающей контуры упакованного продукта, что препятствует его смещению внутри упаковки и позволяет презентовать его на прилавке в вертикальном виде.

### Промышленные решения

Продукт упаковывается в термоустойчивую пленку, вакуумируется и приготавливается в щадящем режиме при температуре от 60°C до 90°C. Метод приготовления блюда «sous vide» идеален для небольших кухонь и предприятий общественного питания, позволяет сохранять витамины, минералы и натуральный аромат продукта.

### Концепция системы клапанов

Для быстрого и простого приготовления свежих продуктов на пару. Клапаны, разработанные специально для создания давления внутри упаковки и участвующие в термических процессах в микроволновых печах, запаиваются в верхнюю пленку и открываются при достижении заданных уровней внутреннего давления.



## Специальные области применения

### Зелень и кресс-салат

Мини-теплица для салатных листьев: при запайке упаковки в ней остаются воздухопроницаемые участки, создающие внутри оптимальную атмосферу для продукта. Дополнительными преимуществами являются высокие гигиенические стандарты, максимально длительные сроки хранения и удобная для логистики возможность штабелирования упаковок.



### Проросшие злаки

Хранение без потери качества: в упаковках с проросшими злаками имеются маленькие канальчики, расположенные в области сварного шва между верхней пленкой и лотком. Как и все живое, ростки, находящиеся в упаковке, непрерывно дышат, что в конечном итоге растягивает верхнюю пленку, если в ней отсутствует вентиляция. Наше решение позволяет сохранить свежесть продукта и презентабельный вид упаковки в течение длительного времени.



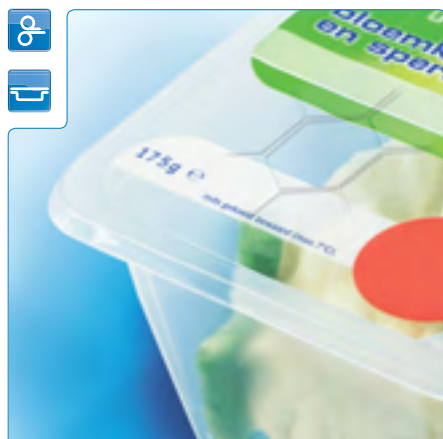
### Финики

Сладкие фрукты, такие как, например, финики, надежно сохраняются в порционной упаковке из мягкой пленки. Для увеличения срока хранения продукта до одного года, в упаковку добавляется жидкость до начала вакуумирования.



### Умные пленки с точками выпуска пара

Принцип действия этой уникальной упаковки тот же, что и с системой клапанов, но в более экономичном исполнении. С помощью лазерной технологии на верхнюю пленку наносятся так называемые точки выпуска пара, которые срабатывают как клапаны избыточного давления. Как только достигается заданное давление, точки выпуска пара открываются. Такая упаковка обеспечивает щадящее приготовление овощей глубокой заморозки без предварительного размораживания.



## **i** Наши технологии для Вашего успеха

### **i** InsideCut

Трейслеры SEALPAC выполняют запечатывание лотков всевозможных форм и размеров с безупречным качеством и высокой степенью надежности. Хорошо зарекомендовавшая себя система контурного реза InsideCut, разработанная компанией SEALPAC, заботится о точной резке и сваривании пленки на внутренней стороне лотка, что создает красивую презентабельную упаковку.

### **o** Формование пленки сжатым воздухом Rapid Air Forming

Система формования пленки сжатым воздухом Rapid Air является уникальной, поскольку она заменяет традиционный штампуемый механизм, обеспечивая стабильную прочность упаковки даже на уголках. Этот метод формования увеличивает производительность машины за счет сокращения времени вакуумирования и вентиляции, а также дает возможность работать с более тонкими пленками, что делает Ваше производство ещё более прибыльным.

### **i** Map+

Метод упаковки в модифицированную газовую атмосферу делает процесс более быстрым и сохраняет продукт еще дольше свежим и привлекательным. Эксклюзивная разработка компании SEALPAC, система MAP+, включающая процесс вакуумирования и газации, обеспечивает защиту продукта от неблагоприятных внешних воздействий, сокращает продолжительность рабочего цикла, регулирует равномерную подачу газа в упаковку, а также делает потребление газа более экономичным.

### **o** Мягкий вакуум

Система «Мягкий вакуум» позволяет детально контролировать весь процесс вакуумирования в соответствии с заданными параметрами с помощью клапана с сервоприводом. Идеально подходит для мягких или чувствительных продуктов, требующих защиты от неблагоприятных внешних воздействий или деформации.

# Forming Innovations

**TraySkin®** является зарегистрированной торговой маркой Sealpac GmbH.

**EasyPeelPoint** является торговой маркой Sealpac GmbH.

**SkirtAll®** является зарегистрированной торговой маркой Abarka packaging solutions b. v.

**puzzleplate®** является зарегистрированной торговой маркой Menu and More AG.

Информация, содержащаяся в данном документе, основана на актуальных фактах и данных.

Компания SEALPAC не несет ответственности за результаты использования указанных методов упаковки, поскольку эти результаты всегда зависят от индивидуальной специфики продукта, рабочих условий и материалов.

 **SCHALLER®**

***Excellence in Food***

***Совершенство в каждом продукте***