

# IN BY SEÁLPAC® Focus



**Innovadoras soluciones de envasado**  
para queso y otros productos lácteos

# Su producto en el enfoque

## Soluciones de envasado para los mercados de futuro

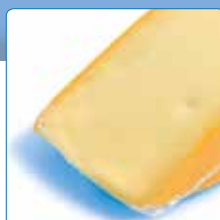
Desde los alimentos tradicionales hasta los productos para mejorar la calidad de vida: la tendencia general hacia unas dietas bajas en carne y vegetarianas continúa. Pero no son solo las personas que buscan a propósito artículos alimenticios alternativos quienes aprecian de verdad los productos lácteos, y sobre todo el queso: el segmento lácteo está de moda, y la variedad de productos es enorme. Tanto si se trata de queso de vaca, oveja o cabra, como curado o tierno, de producción regional o global, los amantes de la buena mesa encontrarán una enorme variedad de productos lácteos tradicionales o especialidades que se adapten a sus gustos.

Y en el apartado de los aperitivos, el queso también se ha convertido en un producto siempre popular: para todo tipo de situaciones y preparado con recetas sorprendentes, presentado de un modo apetitoso en envases seguros y cómodos. Así queremos disfrutar del queso y de otros productos lácteos en casa, en el trabajo o fuera, cualquiera que sea la ocasión.

## Innovaciones en fresca

Con su gran percepción para las tendencias innovadoras, SEALPAC aplica estos aspectos a sus productos, sistemas, soluciones y prestaciones de servicio. En cooperación con los principales fabricantes de materiales de envasado, desarrollamos conceptos integrales que se orientan a la aplicación práctica, para que su producción se vuelva aún más eficiente en términos de costes y, por lo tanto, más rentable.

Estudiamos detalladamente sus necesidades específicas, registramos los desarrollos de mercado y las tendencias actuales, y elaboramos conjuntamente una solución óptima para sus requerimientos individuales, para asegurar su éxito en el mercado.



# Alto rendimiento, innovación, eficiencia

## Tecnología líder para el termosellado de bandejas y el termoformado

Tanto si es usted un fabricante mediano con una amplia gama de productos o una empresa industrial de alta producción, en SEALPAC podrá encontrar máquinas eficientes de todos los tamaños con un espectro de aplicación muy amplio, concebidas para el envasado de productos lácteos para multitud de aplicaciones. La última generación de nuestros equipos de alta tecnología seduce con su alto grado de innovación y abre de esta manera nuevas dimensiones de precisión y eficiencia.

Además, los equipos de SEALPAC siempre proporcionan un máximo de flexibilidad. Gracias a nuestros innovadores sistemas de intercambio rápido de herramientas, que reducen considerablemente los tiempos de parada de la máquina y permiten que el operador las pueda manejar con facilidad, podrá utilizar una amplia gama de aplicaciones en una misma y única máquina.

Tanto si disponen de sistemas de control en línea como si no, nuestros clientes se benefician de sistemas fiables y duraderos, de bajo consumo energético y con bajos requerimientos de mantenimiento, que pueden ser ampliados o reequipados posteriormente.

Alcanzamos una sostenibilidad mayor mediante el ahorro de consumibles. Con nuestras termoselladoras procesamos bandejas ultra ligeras sin perjuicio de la productividad. Con nuestros equipos de termoformado, creamos envases partiendo de films cada vez más finos para distintas aplicaciones gracias a nuestro sistema Rapid Air Forming.



**TERMOSELLADORAS DE BANDEJAS de la serie A:** tecnología innovadora, máxima productividad, integración sin problemas en líneas existentes de producción.

**EQUIPOS DE TERMOFORMADO de la serie RE y PRO:** máxima higiene, máxima flexibilidad con la solución All-in-One, rentabilidad y larga vida útil.



# Duradero, aspecto y manipulación impecables

## Almacenamiento seguro y práctico, fabricado de forma sostenible

Cuando se necesitan productos de excelente calidad para que un momento placentero lo sea aún más, la respuesta son los sistemas de envasado seguros y cómodos. Las bandejas recerrables, que pueden conservarse fácilmente en el frigorífico, se adaptan a la perfección (entre otras cosas) a los productos bombeables. Y SEALPAC acaba de conseguir que este tipo de envases sean todavía más sostenibles: gracias a su solución EasyLid®, las bandejas

disponen de un anillo especial perforado que se cierra herméticamente con un film superior. Al abrir la bandeja, esto crea automáticamente una tapa que permite abrir y cerrar el envase cuantas veces se necesite. La fase de tapado tradicional deja así de ser necesaria, lo que convierte a EasyLid® en una solución única para ahorrar costes, materiales y espacio con sus quesos y productos lácteos.

4



**EasyLid®**  
El sellado y el tapado en una única operación.

### Duo

Sellar bandejas de alturas y formas distintas al mismo tiempo: el sistema Duo de SEALPAC le permite sellar dos bandejas diferentes en una sola operación con un único dispositivo. La solución perfecta para yogures, postres con aderezos y mucho más.

### Recerrable

“Abrir y resellar” es nuestro lema para una frescura óptima y una calidad excelente: gracias al film superior recerrable, su queso en lonchas o las piezas enteras se conservarán frescos y apetitosos, incluso después de abrir muchas veces el envase.

### Envases de aperitivos

Su producto es especial y merece una presentación que destaque: las pequeñas delicias, como los dados de queso o unos exquisitos aderezos, se sellan de forma segura en un vaso de plástico de aspecto natural y atractivo, para que su producto entre por los ojos en el punto de venta.





### SkirtAll®

Un envase de aspecto artesanal y altamente eficiente a la vez: gracias a este exclusivo sistema, parecerá que sus delicias de queso se han envasado de forma tradicional. SkirtAll® nos devuelve la sensación de los productos caseros con la receta secreta de la abuela y proporciona unas ilimitadas oportunidades de construcción de marca.



### Queso con tapa ahuecada

Con solo retirar la tapa, el queso ya está listo para servir: esta bandeja altamente transparente, que puede fabricarse en distintas alturas y formas, resulta ideal para el queso en cuñas o pedazos. Una lengüeta simplifica la apertura de la bandeja, mientras que la tapa puede utilizarse como base para servir o cortar. Un verdadero envase de lujo.



### Envases para porciones individuales

Ideal para porciones individuales del mismo producto o una mezcla de productos: gracias al sellado individual de cada compartimento, que pueden separarse mediante una perforación, todas las porciones se consumirán frescas cuando se desee. Opcional con el sistema InsideCut de SEALPAC.



### Varietades de queso en lonchas

Surtidos de queso para familias o fiestas: bandejas APET planas y altamente transparentes, de diversas formas y tamaños, que contienen lonchas de diferentes variedades con una presentación apetitosa. Sellados con MAP, para aumentar su vida útil y poder disfrutarlos de forma óptima.



### Minienvases

Un envase moderno para las porciones más pequeñas: así se mantienen frescas incluso cantidades de 10 o 20 g. Sabrosas especialidades de queso como *Tête de Moine* se presentan de forma insuperable en los minienvases APET. Una cómoda lengüeta facilita la apertura, resultando ideales para fiambreras, picnics, las compañías aéreas, etc.



## EasyPeelPoint

Con el sistema EasyPeelPoint hemos trasladado la esquina de apertura del envase hacia el interior del contorno del envase. El nuevo sistema revolucionario de apertura ayuda al consumidor a abrir el envase. La esquina del film superior se presiona contra una cavidad y se despegará así del borde de sellado. El film se puede retirar íntegramente de forma muy fácil.

El sistema EasyPeelPoint puede emplearse para todas las alturas y profundidades de un envase, no altera los formatos estandarizados de envases y por tanto no altera ni los procesos logísticos ni las especificaciones convencionales. El nuevo sistema evita, además, una divergencia costosa de la línea de corte del equipo, así como una soldadura en frío accidental en caso de aplicaciones de termoformado.

Los envases dotados de este sistema de fácil apertura, se pueden integrar en todas las termoselladoras y termoformadoras SEALPAC.

# Fijación segura, presentación atractiva

## Soluciones de vacío innovadoras para productos lácteos

La tecnología de vacío moderno está disponible tanto para termoselladoras como para termoformadoras, y es un sistema de envasado excelente para proteger productos lácteos sensibles, ya que el film amoldable hermético fija el producto y facilita su maduración. Teniéndolo presente, SEALPAC ha desarrollado el innovador sistema TraySkin®, en el que un film de protección altamente transparente se amolda de un modo perfecto al perfil del producto.

Una alternativa innovadora y especialmente sostenible es FlatSkin®, que utiliza un soporte de cartón impreso recubierto de una capa protectora polimérica. Después de su utilización, la capa puede quitarse fácilmente del soporte, para su eliminación por separado. Como FlatSkin® emplea un elevado porcentaje de materiales reciclables, el sistema convence desde un punto de vista ecológico. Además, el cartón permite una impresión excelente, ofreciendo así oportunidades exclusivas de creación de valor de marca.



**FlatSkin®**  
Sostenible, ecológico y con un aspecto impecable.

### TraySkin®

Pensado para la barbacoa o el horno tradicional: el queso para derretir se sella directamente en la bandeja de aluminio mediante el sistema TraySkin®. Tras retirar el film superior, el queso se derrite o se cocina dentro de la bandeja de aluminio: ideal para fiestas, pícnic, etc. Las lengüetas que facilitan la apertura del envase skin están disponibles de forma opcional.



### ThermoSkin®

Envase rígido para termoformadora: estos envases skin, producidos de manera totalmente automática en la serie RE de termoformadoras SEALPAC, se adaptan a la perfección al contorno del queso de pasta dura, amplían el periodo de conservación gracias a su vacío profundo y convencen mediante la imagen atractiva que les da su perfecto ajuste.



### ShrinkStyle®

Proceso retráctil controlado con un ajuste perfecto: el queso se carga en el envase termoformado y se sella con un film superior empleando tecnología de vacío. Después, el envase pasa por un tanque o túnel de contracción para obtener un ajuste aún más hermético. El precinto libre de contaminación garantiza una excelente seguridad del producto.



## Aplicaciones de **films flexibles**

### Estándar

Un envasado económico: los envases de vacío convencionales creados a partir de dos films flexibles son adecuados para una amplia variedad de productos lácteos. Añaden valor al ampliar el periodo de conservación y proporcionar una presentación atractiva del producto.



### Corte de forma

Un corte impecable para cada formato: incluso los productos con formas curvas, como los bloques de queso alargados, se presentan con el mayor atractivo en un envase de film cortado de forma precisa, perfecto y apetecible.



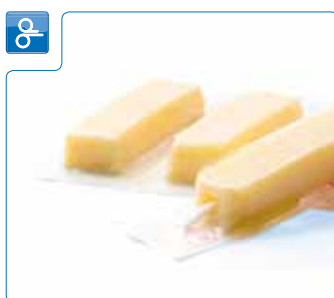
### Envases al vacío a granel

El envasado al vacío conserva los productos de forma segura, incluso en grandes cantidades: se adapta perfectamente a grandes volúmenes de productos lácteos. Se transportan a los servicios de restauración o a las tiendas de quesos para su posterior procesamiento en envases a granel herméticamente sellados y puramente funcionales que ofrecen una protección óptima.



### DaybyDay

Un aperitivo para cada día de la semana: bocados de queso envasados pieza a pieza que conservarán la frescura al vacío. Así, un viernes el aperitivo estará tan fresco como el lunes anterior. Están sellados de forma individual y se quitan fácilmente, gracias a la perforación intermedia: para disfrutar en cualquier momento.



### Envases para porciones individuales

Envases seguros al vacío, de separación fácil y disponibles cuando se pidan: el envasado en porciones producido en termoformadoras puede obtenerse en cualquier tamaño y forma. La frescura de cada porción individual, como el queso de ensaladas para hogares unipersonales, se mantiene a la perfección.



## **i** Nuestras tecnologías para su éxito

### InsideCut

Las termoselladoras SEALPAC sirven también para el sellado impecable y absolutamente seguro de formas y profundidades extraordinarias de envases. Con el probado corte perimetral InsideCut desarrollado por SEALPAC, se asegura una adaptación con precisión milimétrica del film superior por dentro del borde de sellado: para su excelente presentación.

### Rapid Air Forming

Nuestra tecnología de termoformado con el original sistema Rapid Air Forming trabaja sin pistones ni precalentamiento, obtiene calidades de formado notablemente mejores y permite un refuerzo del grosor residual de las esquinas del envase. Tiempos de ciclo más cortos gracias de vacío y aireación más cortos, así como el empleo de films más finos, añaden una rentabilidad adicional a su producción con el sistema Rapid Air Forming.

### Map+

Modified Atmosphere Packaging – aún más rápido, fresco y atractivo. El sistema de evacuación e inyección de gas MAP+ desarrollado exclusivamente por SEALPAC garantiza ciclos más cortos, valores optimizados de oxígeno residual y un menor consumo del gas en el envasado de productos frescos.

### SoftVacuum

El sistema SoftVacuum le ofrece un envasado al vacío controlado sobre la base de parámetros detallados previamente con válvulas inteligentes y servocontrolado. El procedimiento manipula los productos blandos o delicados con especial cuidado y protege su superficie de eventuales deformaciones.

# Forming Innovations

EasyLid®, FlatSkin®, ShrinkStyle®, ThermoSkin® y TraySkin® son marcas comerciales registradas de SEALPAC GmbH.

DaybyDay, DUO y EasyPeelPoint son marcas de SEALPAC GmbH.

SkirtAll® es una marca comercial registrada de Abarka packaging solutions b.v.

La información adjunta está basada en el estado actual de los datos y conocimientos.

SEALPAC no asume la responsabilidad para las aplicaciones aquí presentadas, ya que los resultados dependen de la consistencia del producto, las condiciones de trabajo y el material empleado.

Versión 04/2017.

## SEALPAC – máxima flexibilidad.

Como empresa de alta precisión, estamos comprometidos con los objetivos y el éxito de nuestros clientes. Conjuntamente desarrollamos soluciones con la máxima calidad. De manera flexible y con total dedicación les proponemos soluciones individuales que darán una nueva forma a su futuro.

Su representante de SEALPAC:

**SEALPAC®**

*Forming Innovations*