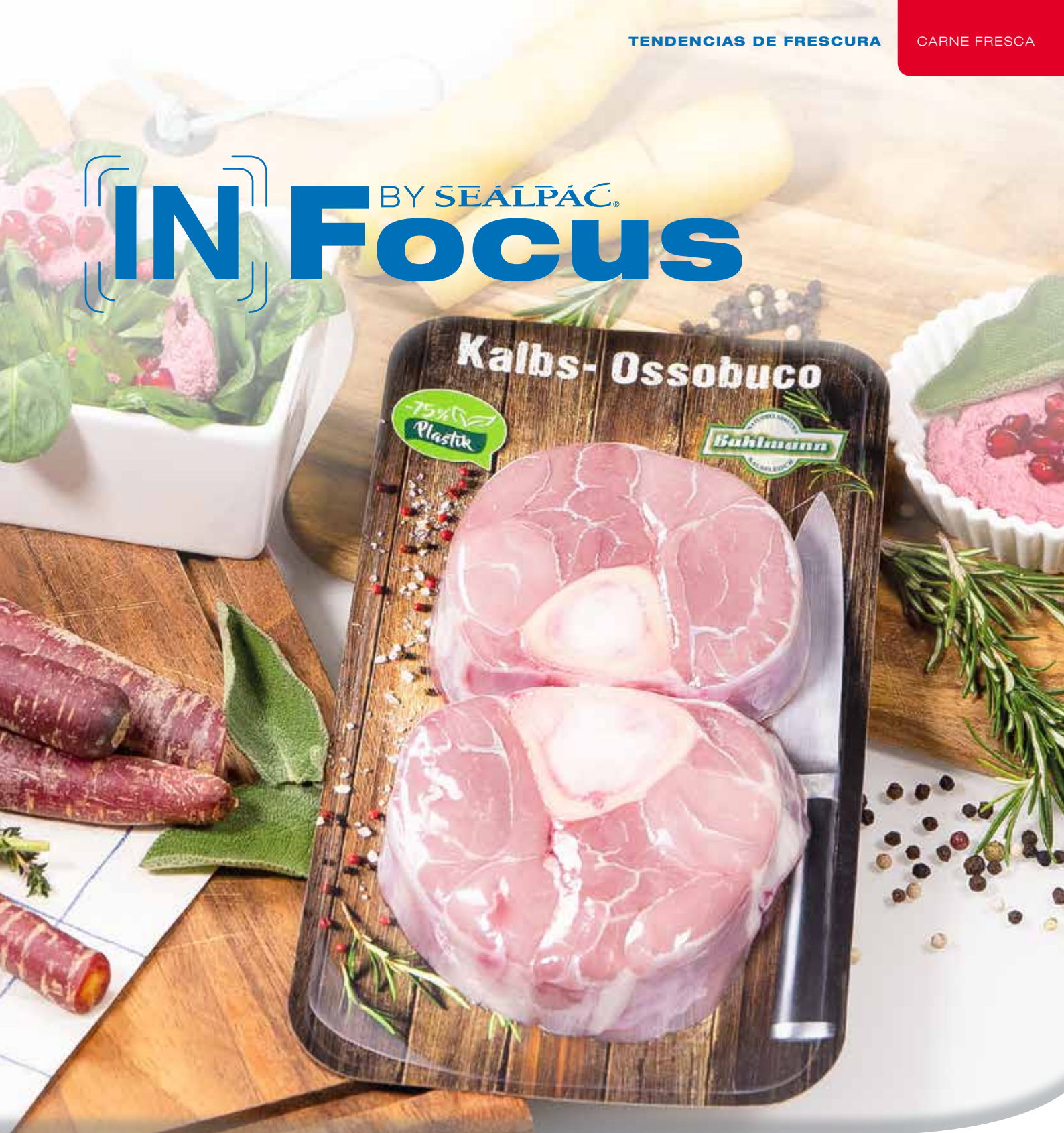


# IN Focus

BY SEÁLPÁC®



**Innovadoras soluciones de envasado**  
para carne fresca

# Su producto en el enfoque

## Soluciones de envasado para los mercados del futuro

La demanda de un envasado moderno es enorme. Además de los más altos estándares alimentarios y la protección, los fabricantes de carne aspiran a un proceso de producción altamente eficiente. Al mismo tiempo, los minoristas piden la máxima vida útil y una estética atractiva para impulsar las ventas de sus clientes, así como las mejores características logísticas. Por último, pero no por ello menos importante, los consumidores desean un producto de primera y una apertura fácil del envase.

Hoy en día, la sostenibilidad también es un punto de venta clave. Esto plantea una importante pregunta a la industria: ¿cómo envasar los productos cárnicos de forma que se ahorren recursos, sin tener que comprometer la protección, la higiene, la manipulación y otros aspectos? El plástico como material de base para el envasado al vacío o en atmósfera modificada sigue siendo indispensable. Por eso el lema con respecto al uso de los plásticos sólo puede ser: tanto como sea necesario, tan poco como sea posible. Este requisito desempeña un papel importante en nuestro desarrollo de soluciones de envasado novedosas y sostenibles.

## Tendencias innovadoras de frescura

Con su gran percepción para la innovación, SEALPAC aplica estos aspectos en sus soluciones y servicios. Junto con los principales fabricantes de film y bandejas desarrollamos conceptos integrales, para que su producción se vuelva aún más eficiente y más rentable. Estudiamos detalladamente sus necesidades, registramos los desarrollos de mercado y las tendencias actuales, y elaboramos conjuntamente una solución óptima para su necesidad individual, para que pueda convencer a sus clientes con cada uno de sus envases, asegurando de esta forma su éxito en el mercado.



# Potente, innovador, rentable

## Tecnología líder del sellado de bandejas y de termoformado

Sea 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 sus productos cárnicos en numerosas versiones. La última generación de nuestros equipos de alta tecnología seduce con su más alto grado de innovación y abre de esta manera nuevas dimensiones de precisión, flexibilidad y eficiencia. Es así como comprobamos continuamente nuestro potencial de innovación, con una tecnología orientada al futuro para el sellado de bandejas y la tecnología de termoformado, los más modernos materiales y nuestro know-how único.

Sea en una primera etapa sin sistema de control en línea, o para un mayor aumento de la eficiencia del sistema, nuestros clientes se benefician de sistemas fiables y duraderos, que trabajan con un consumo económico de energía 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 fi lms cada vez más fi nos 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:** mejor higiene, alta flexibilidad, aplicación rentable, larga vida útil.

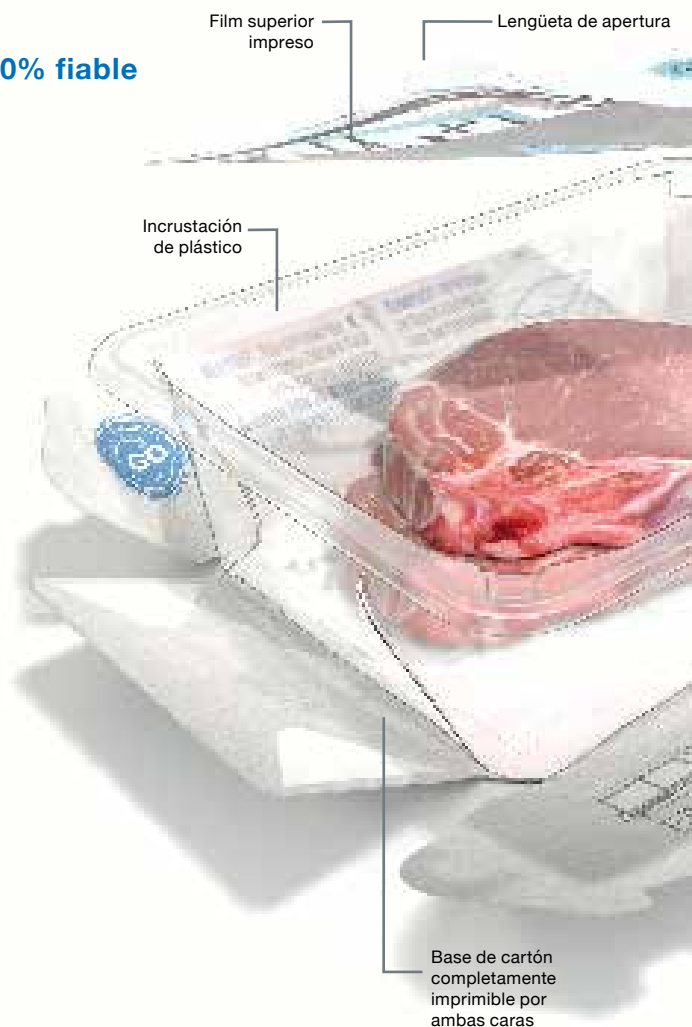


# eTray®: un envase en atmósfera modificada sostenible

## Menos plástico, más comunicación y 100% fiable

El sistema eTray® de SEALPAC fue desarrollado para proporcionar una solución de envasado innovadora y sostenible para productos cárnicos. La base de cartón de alta calidad, completamente imprimible por ambas caras, permite diseños atractivos, ofrece un amplio espacio para la comunicación y posee una incrustación de plástico que proporciona perfectamente la función de sellado y barrera. Gracias a su borde de sellado altamente estable, cada bandeja se sella de forma fiable bajo atmósfera modificada.

El innovador sistema eTray® es idóneo para el almacenamiento y permite un transporte sin problemas a través de la cadena de envasado. En comparación con las bandejas convencionales existentes en el mercado, se utilizará hasta un 40% menos de plástico, dependiendo de la forma y el tamaño. Después de su uso, el soporte de cartón y la incrustación de plástico se separan fácilmente para permitir una eliminación y reciclaje sostenibles. El sistema eTray® ofrece a los productos frescos como la carne, los mariscos, la carne de ave y las comidas precocinadas, una protección óptima y al mismo tiempo un aspecto atractivo en la venta al por menor.



4

### Porciones individuales preperforadas

Acopio para el uso individual en casa: los envases de porciones individualmente sellados para porciones pequeñas, como p. ej. para carne picada o trozos individuales de carne, pueden separarse perfectamente gracias a la perforación marcada. No obstante, el sellado de cada envase individual se mantiene inalterado.



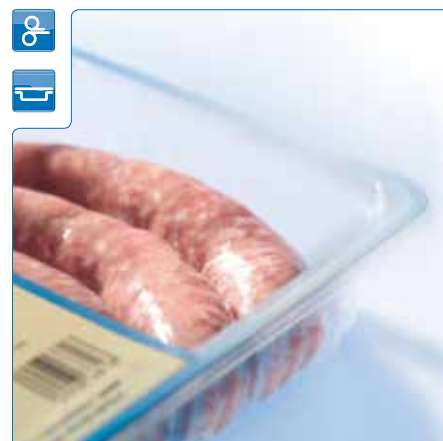
### Envases para varios componentes

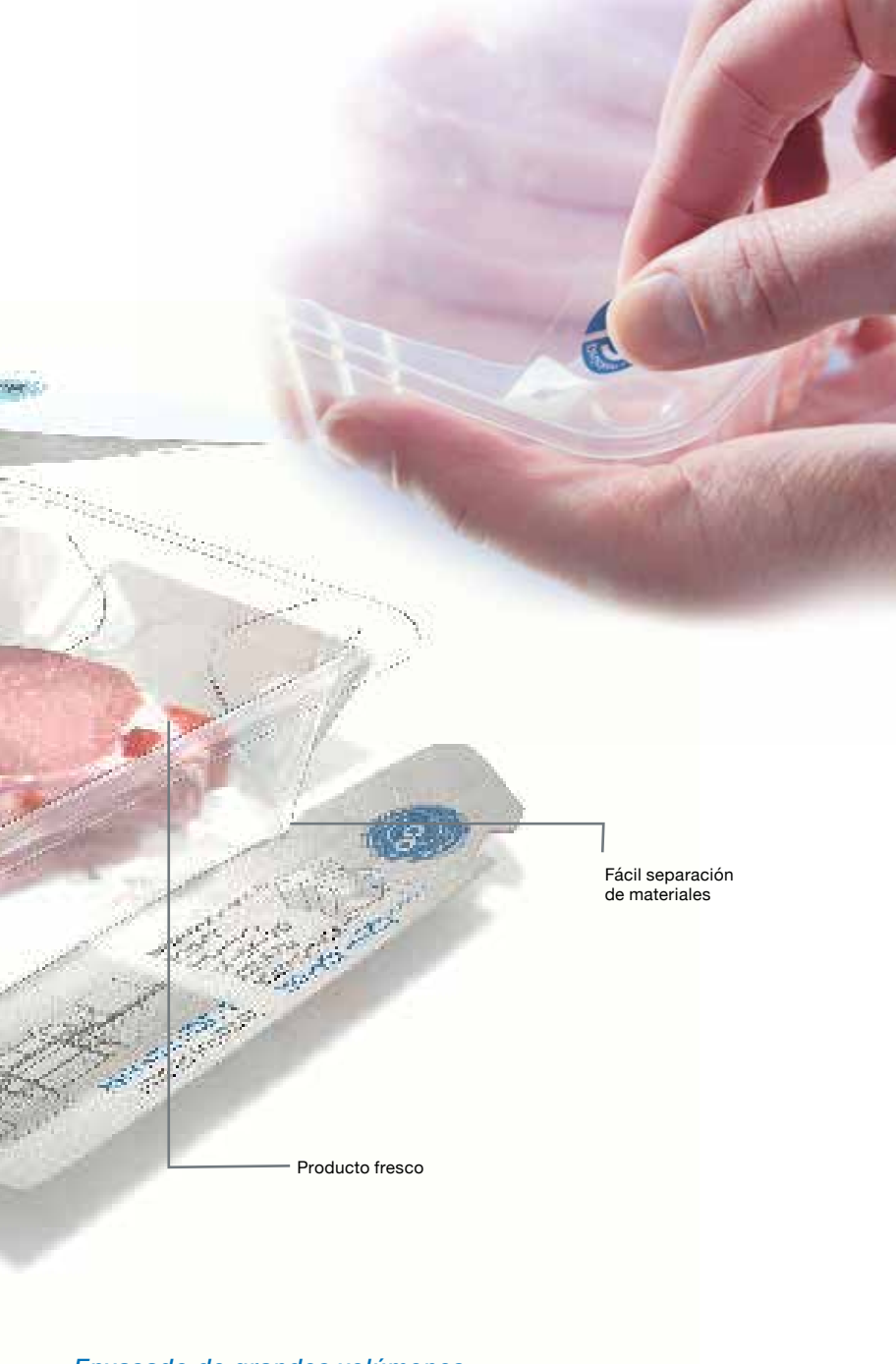
Los platos precocinados están de moda. Con los envases para varios componentes es posible asegurar una separación segura de los diferentes componentes del menú. SEALPAC sella herméticamente cada compartimento individualmente.



### Envases estándares

En el mercado ya se establecieron formatos estándares con dimensiones convencionales de envases. Una mayor durabilidad, frescura y la mejor óptica son requisitos esenciales para la comercialización de carne fresca en el supermercado. Pero también la eficiencia de costes y la seguridad en los procesos son necesarios.





## El sistema 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 su envase. La esquina del film superior se aprieta en una cavidad y se despegará así del borde de sellado. El film se puede retirar íntegramente de forma fácil.

El sistema EasyPeelPoint puede emplearse para todas las alturas y profundidades de un envase, no altera los formatos estandarizados de envases y no interviene en los procesos logísticos y 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 con el sistema de fácil apertura, se pueden integrar en todas las termoselladoras y termoformadoras de SEALPAC.

5

## Envasado de grandes volúmenes

Envasado seguro - también en grandes cantidades para carnicerías, restaurantes y catering. Las bandejas selladas herméticamente y los envases termoformados en formatos más grandes protegen de forma fiable sus productos cárnicos durante el transporte y el almacenamiento.



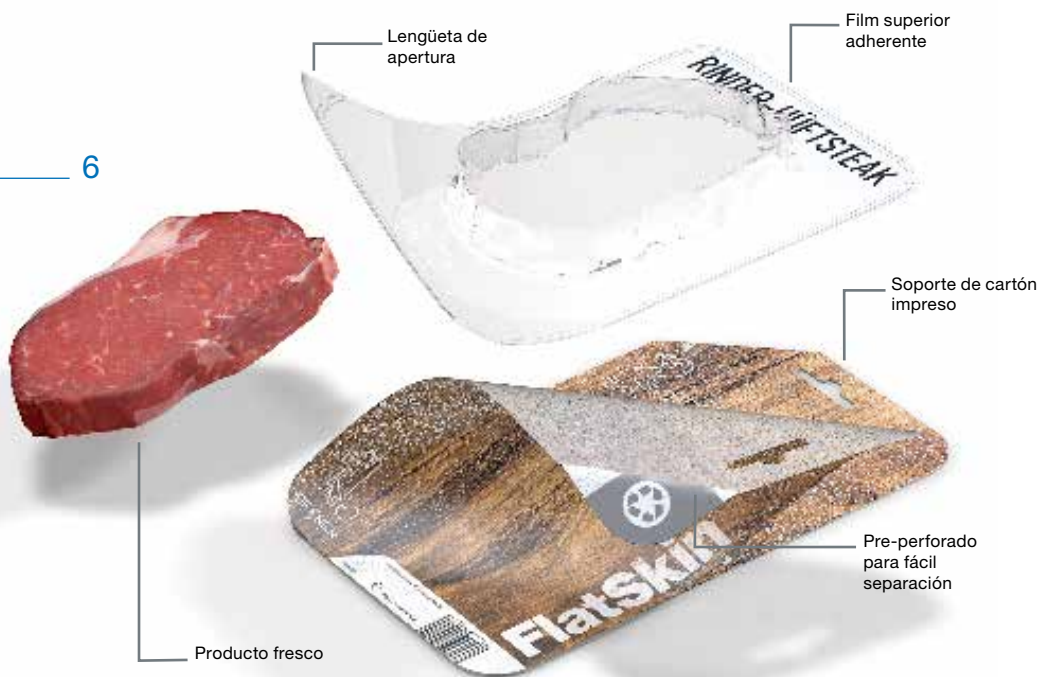
# FlatSkin®: el envase skin con base de cartón

## Nuevo aspecto atractivo para productos de alta calidad

Óptima protección del producto, mejor reciclaje y una presentación atractiva es lo que FlatSkin® ofrece a los filetes y otros productos cárnicos. En lugar de las bandejas skin convencionales de plástico, el sistema FlatSkin® incorpora soportes de cartón imprimibles por ambas caras que ofrecen un amplio espacio para la comu-

nicación y al mismo tiempo oportunidades únicas de creación de marca. Un film skin altamente transparente fija el producto directamente sobre el soporte de cartón extremadamente plano que ha sido recubierto con una capa protectora polimérica. Esta capa proporciona estabilidad al cartón y forma una barrera fiable contra la grasa, la humedad y el oxígeno.

El sistema FlatSkin® combina una atractiva presentación del producto con una post-maduración y una mayor vida útil. Además, el sistema es extremadamente económico y sostenible ya que reduce considerablemente la cantidad de plásticos utilizados y mejora la reciclabilidad de los materiales. Después de retirar el producto, la fina capa polimérica se retira fácilmente del cartón por medio de una lengüeta de apertura especial para permitir su eliminación por separado. Además, la funda de cartón utilizada tradicionalmente en este tipo de envase ya no es necesaria.



### TraySkin®

Su producto se adhiere a la bandeja mediante un film superior de barrera transparente que se fija al producto de manera segura. El film adherido como una segunda piel previene la pérdida del jugo de la carne, permite una presentación vertical en el POS y asegura una calidad incomparable en el momento de la apertura del envase.



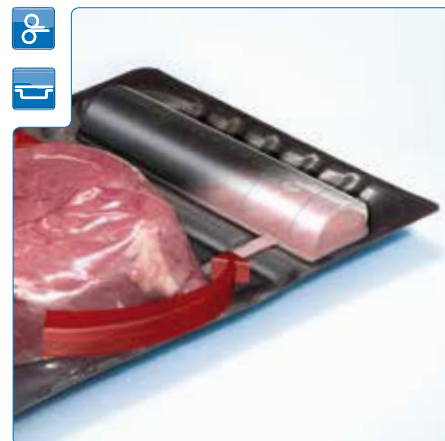
### ThermoSkin®

Un film multicapa de barrera se adhiere como una segunda piel incluso a productos formados de manera compleja, con pequeñas cavidades o productos con puntas o afilados. El procedimiento no deja marcas visibles de sellado y asegura así una óptica sumamente atractiva.



### TenderPac

El envasado al vacío de dos compartimentos absorbe el jugo de la carne expulsado con el tiempo, en un segundo compartimento individual que no resulta visible para el consumidor. Con TenderPac sus productos alcanzan mejores propiedades, tiernos, atractivos y de primera calidad, que permiten el mejor aroma.



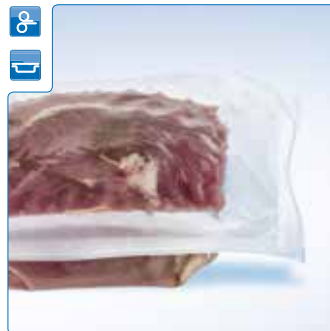
### ShrinkStyle®

Una excelente maduración de la carne y procesos más eficientes de producción – estos aspectos positivos son reunidos por nuestro innovador sistema ShrinkStyle®. El envasado al vacío de alto rendimiento y completamente automatizado resulta perfectamente apto para el envasado de productos cárnicos de supermercado, como también para unidades al por mayor, p. ej. carnes para asar o jamones.



### Funciones horneables

Más comodidad, mejor sabor y un calentamiento homogéneo: los envases horneables garantizan una manipulación cómoda. El producto cárnico es sellado de forma segura en un envase termoformado de film flexible o bandeja skin y puede ser colocado directamente del congelador o refrigerador en el horno. El resultado: una comida jugosa y un horno impecable.



### Flex-Flex-Vacío

Con nuestros envases al vacío Flex-Flex ofrecemos una alternativa estándar económica para el termoformado que se compone de dos films flexibles. Esta opción resulta apta para cualquier producto cárnico y puede emplearse además para los platos preparados de carne sometidos a pasteurización posterior.



## **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 dentro del borde de sellado: para su presentación de primera categoría.

### Rapid Air Forming

Nuestra tecnología de termoformado con el original sistema Rapid Air Forming trabaja sin pistón, obtiene calidades de formado notablemente mejores y permite un refuerzo de las esquinas del envase. Tiempos de ciclo más elevados a causa de duraciones más cortas de vacío y aireación, así como el empleo de films más finos, adjudican una rentabilidad especial 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 un menor tiempo de carga del producto, tiempos de ciclo más cortos, valores optimizados de gas y un consumo reducido del gas en el envasado de productos cárnicos.

### SoftVacuum

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

# Forming Innovations

eTray®, FlatSkin®, ShrinkStyle®, ThermoSkin® y TraySkin® son marcas comerciales registradas de Sealpac GmbH.

EasyPeelPoint y TenderPac son marcas de Sealpac GmbH.

La información adjunta se basa en el estado más 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 4/2019.

## 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: