IN Focus BY SEALPAC®

Innovadoras soluciones de envasado

para frutas y verduras

SEALPAC®
Forming Innovations

Su producto en el enfoque

Soluciones de envasado para los mercados del futuro

Las soluciones de envasado innovadoras permiten aumentar considerablemente la duración de almacenamiento de las frutas y las verduras frescas. Cuando estos productos se almacenan en una atmósfera óptima, el metabolismo disminuye su actividad, lo que les permite mantenerse frescos, crujientes y apetitosos durante más tiempo.

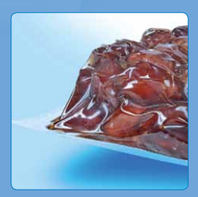
Los envases modernos para frutas y verduras deben cumplir toda una serie de requisitos. El fabricante espera que, junto a la más alta seguridad de los alimentos y la mejor protección de su producto, también aporte el máximo de eficiencia durante el proceso de envasado. El comercio exige, además de una durabilidad prolongada, un aspecto atractivo que estimule la compra y las mejores propiedades logísticas, como por ejemplo su apilado.

El consumidor no solo desea comprar un excelente producto fresco con un envase fácil de abrir sino que, además, cada vez más valora la sostenibilidad medioambiental. Los envases más pequeños, los tiempos de preparación reducidos e, incluso, las raciones listas para consumir son características que cada vez son más comunes.

Tendencias innovadoras de frescura

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 film y bandejas, 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 que pueda convencer a sus clientes de sus productos con cada uno de sus envases de frutas o verduras frescas, asegurando de esta manera su éxito en el mercado.



Alto rendimiento, innovación, rentabilidad

Tecnología líder para el sellado 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 frutas y verduras frescas 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 demostramos 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.

Tanto si disponen de sistema 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 especial mediante el ahorro de consumibles. Con nuestras termoselladoras procesamos materiales rPET y bandejas ligeras de 10 gramos sin perjuicio de la productividad. Con nuestros equipos de termoformado, creamos envases partiendo de films cada vez más finos para distintas aplicaciones de termoformado en nuestra serie RE 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: la mejor higiene, máxima flexibilidad, aplicación rentable, larga vida útil.

Frescura prolongada con E-MAP*

Regulación precisa del contenido en oxígeno con la tecnología SEALPAC

El nivel de oxígeno en el envase desempeña un papel decisivo en el proceso de envasado de frutas y verduras frescas. El metabolismo del producto transforma el oxígeno en dióxido de carbono. Para poder evitar que el producto se seque o se deteriore, hay que regular el proceso de respiración. Las soluciones innovadoras permiten aumentar la duración de almacenamiento de las frutas y las verduras, así como su frescura. E-MAP representa un avance en el desarrollo del proceso de envasado al vacío y de inyección de gas, que mantiene el nivel de oxígeno dentro del envase entre un 2 y un 6 por ciento, lo que equivale al nivel óptimo para mantener frescas las frutas y las verduras. Los films de alta tecnología presentan niveles de transmisión del oxígeno que corresponden a las características de respiración de cada producto, garantizando así una atmósfera óptima y duradera dentro del envase. Como consecuencia de ello, sus productos se conservan con todo su sabor, su olor y su aspecto fresco y apetitoso.

*Nuestro sistema de control de oxígeno para frutas y verduras frescas **SEALPAC E-MAP** garantiza que el producto quede menos expuesto, que el proceso de envasado sea más rápido y que se pueda almacenar durante más tiempo.*

Films perforados

Máxima frescura y ventajas logísticas: los films transpirables previamente perforados o perforados en línea permiten una reducción considerable de costes si los comparamos con las soluciones tradicionales de tapa rígida. Garantizan la mejor atmósfera dentro del envase y permiten el almacenado industrial de productos delicados.

Envases de film estirable

Elasticidad para envolver manteniendo la permeabilidad: los films estirables transpirables protegen el contenido de la bandeja y regulan el nivel de oxígeno, cuidando así la calidad de sus productos más delicados, como por ejemplo los champiñones, evitando que pierdan color y que se deterioren.

Bandejas con varios compartimentos

Las separaciones permiten conservar mejor el aroma: la tecnología SEALPAC InsideCut utiliza un film específicamente diseñado para su producto que precinta todos los compartimentos juntos o de manera individual. Al evitar el contacto, se evita también que se mezclen los sabores.

SkirtAll®

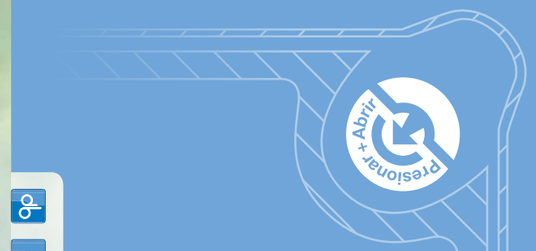
Un aspecto artesanal con la eficacia del envasado industrial: las grosellas rojas o los tomates cherry parecen recién recogidos del huerto y envasados de forma tradicional. Su producto llama la atención del consumidor gracias a un sinfín de posibilidades de diseño y a un aspecto inmejorable.

Envasado flexible al vacío

Eficaz y funcional: nuestros envases al vacío con film flexible son muy rentables e ideales para la pasteurización, ya que protegen productos como el maíz dulce, las patatas o la remolacha y optimizan al máximo su duración de almacenamiento.

puzzleplate®

Para composiciones personalizadas: puzzleplate® se puede vender de forma individual o combinada con un sinfín de posibilidades, aportando una producción eficiente y una flexibilidad inigualable para la comida precocinada, el catering industrial y los tentempiés listos para el consumo.



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 aprieta en una cavidad y se despega 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 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 del sistema de fácil apertura, se pueden integrar en todas las termoselladoras y termoformadoras SEALPAC.

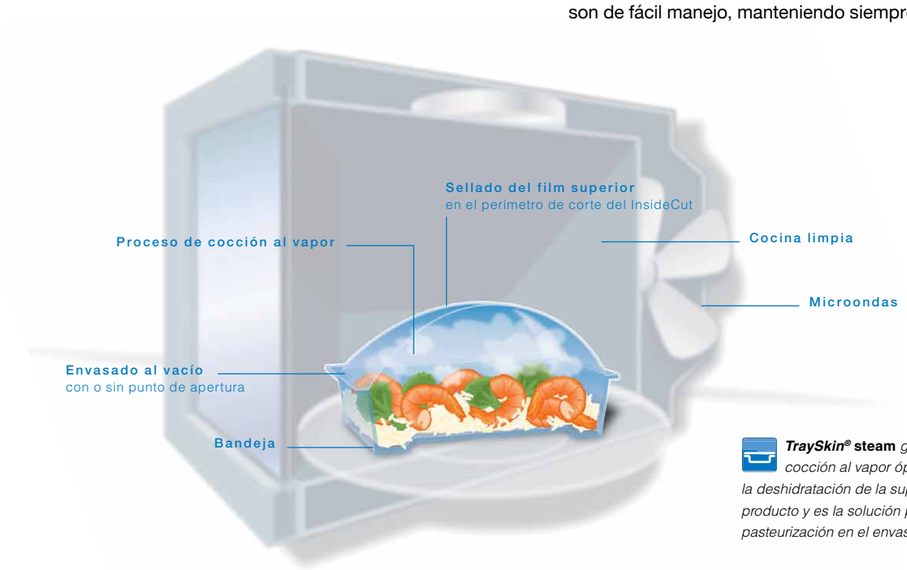
* Equilibrium Modified Atmosphere Packaging

Preparación inmediata,
conservando el sabor natural del alimento

Soluciones para ahorrar tiempo en las cocinas modernas

Tanto si se trata de solteros, como de padres trabajadores, profesionales de la hostelería o del catering, cuando preparamos la comida, lo que más nos importa es el buen sabor y la calidad superior de los alimentos, sobre todo si lo podemos compaginar con un manejo rápido y fácil.

La tecnología moderna y los materiales de envasado innovadores son clave a la hora de garantizar la conservación de las cualidades nutritivas y de los sabores. SEALPAC cuenta con una amplia gama de soluciones innovadoras para productos frescos que se adaptan perfectamente a las técnicas de conservación de las cualidades nutritivas, del cocción al vapor suave y que son de fácil manejo, manteniendo siempre el mejor sabor.



***TraySkin® steam** garantiza una cocción al vapor óptima, evita la deshidratación de la superficie del producto y es la solución perfecta para pasteurización en el envase.*

TraySkin® steam

Mejor aspecto, más aguante, duración de conservación claramente mejorada: su producto queda bien fijado en la bandeja, precintado con un film de barrera de gran transparencia, que se adapta al producto como una segunda piel y evita que se desplace, permitiendo incluso su presentación en vertical sobre el lineal.

Soluciones industriales

Preparación flexible: se sitúa el producto en un recipiente resistente al calor cubierto con film transparente, se retira y se cocina a fuego lento entre 60 y 90°. El envasado al vacío es ideal para cocinas pequeñas y para comedores colectivos, ya que protege las vitaminas y los minerales, además de conservar los aromas naturales.

Conceptos de válvula

Cocción al vapor de productos frescos rápida y sin complicaciones: las válvulas, alineadas en función de la presión específica y de los procesos térmicos de los hornos microondas, quedan selladas en la parte superior del film y se abren al alcanzar niveles de presión interna predeterminados.

Aplicaciones **especiales**

Hierbas y berros

Un clima de efecto invernadero dentro del envase: una vez que se ha sellado la bandeja, los orificios de aireación permiten alcanzar la atmósfera idónea. Otras ventajas: cumple con las normas higiénicas más exigentes, aumenta la duración de almacenamiento y presenta ventajas logísticas para guardar el producto.

Verduras germinadas

Almacenar sin perder la calidad: los envases para verduras germinadas contienen pequeños conductos en la zona de sellado entre el film superior y la bandeja. La ventilación específica de este producto evita el abombamiento del envase, algo que puede ocurrir debido a la respiración continua del producto.

Dátiles

Los frutos secos dulces, como los dátiles, quedan protegidos de forma segura en envases individuales con film flexible. Para poder aumentar la duración de almacenamiento hasta un año, se añade un líquido al envase justo antes de proceder al vaciado.

Films inteligentes con puntos de apertura

Funcionalidad autoventilante sin válvula: por medio de la tecnología láser, la película superior incorpora puntos de apertura que funcionan como una válvula de sobrepresión. Tan pronto se alcanza la presión predefinida se abren los puntos de apertura. Incluso las verduras congeladas son suavemente cocinadas.

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 frescos.

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 delicados con especial cuidado y protege su superficie de eventuales deformaciones.

Forming Innovations

TraySkin® es una marca comercial registrada de Sealpac GmbH.
EasyPeelPoint es una marca de Sealpac GmbH.
SkirtAll® es una marca comercial registrada de Abarka packaging solutions b.v.
puzzleplate® es una marca comercial registrada de Menu and More AG.

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 02/2011.

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 International bv | Langekamp 2 | NL-3848 DX Harderwijk | Teléfono: +31 (0) 341 46 20 30 | info@sealpacinternational.com

SEALPAC®
Forming Innovations