



Forming Innovations



ИННОВАЦИОННЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ
для продуктов питания

ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

НАДЕЖНОСТЬ

Sealpac произвел первый трейсилер в 1992 году. 95% оборудования компании до сих пор находится в эксплуатации! Долговечность оборудования – это одно преимущество Sealpac. Второе преимущество – это редкие случаи отказов оборудования. Безотказность достигается в частности особенностями конструирования оборудования, обеспечивающим его высокую надежность и гарантирующим заказчикам минимальные затраты на техническое обслуживание и запасные части.

НОВАТОРСТВО

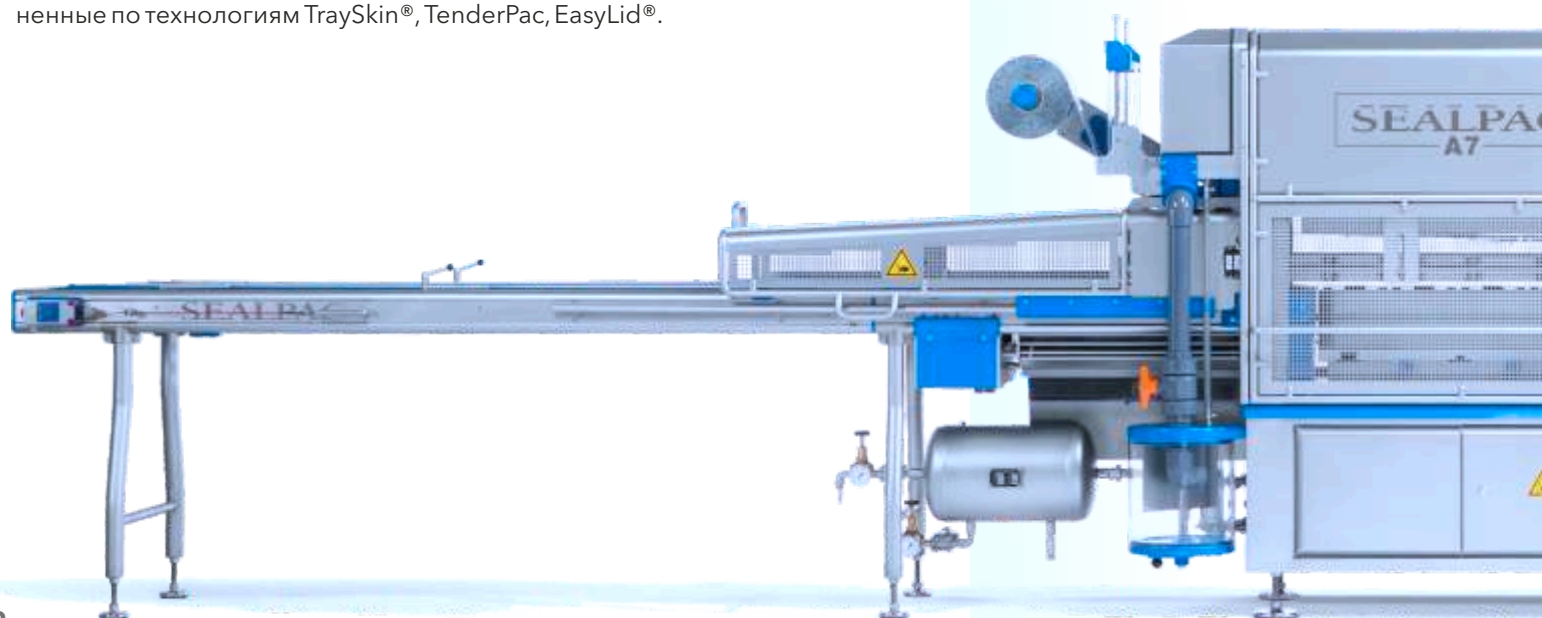
С момента основания Sealpac постоянное усовершенствование и поиск новых решений являются для компании основным принципом при проектировании и производстве оборудования. Нацеленность Sealpac на инновации отражена в слогане Sealpac «Forming Innovations». Sealpac применяет упаковочные решения, многие из которых запатентованы компанией и используются в ее трейсилерах и термоформерах.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Высокая производительность оборудования; компактность (учитывая достигаемую производительность и многофункциональность); минимальное время, необходимое для перенастройки с одного формата упаковки на другой; возможность использования одной машины для получения разнообразных видов и форматов упаковки – это свойства оборудования Sealpac, которые отличают его и являются дополнительным аргументом в пользу его выбора заказчиками.

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Универсальность термоформеров и трейсилеров Sealpac – это возможность получения на одной упаковочной машине различных форматов упаковки. Например, для термоформеров – это жесткой упаковки с МГС (модифицированной газовой средой), гибкой упаковки в вакууме, скин упаковки, упаковки в термоусадочной пленке, упаковки с двумя верхними пленками. При этом переход с одного формата упаковки на другой осуществляется крайне просто и быстро. Не уступают в универсальности термоформерам трейсилеры. На одном и том же базовом трейсилере возможно получить упаковки, выполненные по технологиям TraySkin®, TenderPac, EasyLid®.



ПРИМЕНЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



Основная область применения оборудования - упаковка:

- охлажденного мяса и полуфабрикатов
- колбасных изделий, сосисок, мясных деликатесов
- мяса птицы и изделий из птицы
- рыбы и морепродуктов
- сыра и молочных продуктов
- готовых блюд и снеков
- других продуктов



Оборудование: трейсилер A10

Продукт: охлажденное мясо

Формат упаковки: скин на подложке (технология FlatSkin®)



Оборудование: термоформер RE30

Продукт: нарезка мясных изделий

Формат упаковки: полужесткая нижняя пленка, MAP



Оборудование: трейсилер A6

Продукт: рыба и морепродукты

Формат упаковки: скин (технология TraySkin®)



FlatSkin®

При использовании технологии FlatSkin® продукт выкладывается на плоские картонные подложки, покрытые полимерным слоем. На подложки может быть нанесена двухсторонняя печать при помощи типографской краски низкой миграции и ламинирования. Подложка покрыта пластиковым слоем. Барьерная пленка фиксирует продукт непосредственно на подложке, что обеспечивает превосходную объемную визуализацию упакованного продукта, а при наличии еврослота также вертикальную выкладку упаковки на полках магазинов. Специальный уголок обеспечивает легкое вскрытие упаковки.



ThermoSkin®

Сформованная и заполненная продуктом нижняя пленка в процессе вакуумирования герметично запаивается специальной пленкой со скин-эффектом. Эта пленка плотно прилегает к поверхности продукта, не образуя складок и замятий. После этого упаковку можно запечатать вторым слоем верхней пленки (упаковочная технология TriWeb), таким образом, получив свободное пространство внутри упаковки - в том числе с защитной газовой атмосферой - для размещения сопутствующих продукту предметов. Различные вспомогательные элементы для легкого открывания упаковки создают максимальное удобство ее использования.



TraySkin®

TraySkin® - это система упаковки Sealpac, обеспечивающая наряду с долгими сроками хранения продуктов их великолепную презентацию. Верхняя пленка плотно и бережно прилегает к продукту по его контурам. TraySkin® широко используется для упаковки разнообразных охлажденных и замороженных продуктов. Упаковка TraySkin® предлагает максимальную гибкость в выборе формы и материала лотка, включая решения для микроволновой печи и духовки. В упаковке TraySkin® хорошо фиксируются и выглядят продукты различных форм и размеров. TraySkin® обеспечивает надежную и презентабельную упаковку продуктов с высотой до 90 мм.



TenderPac

TenderPac - технология вакуумной (скин) упаковки, создающая оптимальные условия для созревания мясных продуктов и идеально подходящая для вертикальной презентации продуктов на прилавках магазинов. TenderPac состоит из двух секций. Во второй секции упаковки, отделенной пористым слоем и закрытой пленкой с предварительно нанесенным печатным изображением или этикеткой, находится специальный абсорбирующий компонент ActiveStick, аккуратно впитывающий мясной сок. Благодаря этому мясо выглядит аппетитно на протяжении всего срока хранения.



Flex-Flex

Flex-Flex - проверенная многолетним применением и отработанная на разнообразных продуктах технология вакуумной упаковки, предоставляющая пользователю многообразные гибкие и эффективные упаковочные решения. Для формирования используется верхняя и нижняя гибкие термосвариваемые пленки. Формирование нижней пленки осуществляется с применением технологии RapidAir, обеспечивающей в процессе упаковки качественное формирование пленки и сокращение времени формирования.



ShrinkStyle®

ShrinkStyle® - это эффективное решение при упаковке мяса, колбасные изделия, птицы, сыра, включающее вакуумную упаковку и термоусадку. Упаковка в вакуумной среде обеспечивает увеличение сроков хранения продуктов и оптимальное протекание процессов созревания и хранения красного мяса и сыра. Термоусадка обеспечивает привлекательность продукта и уменьшение выделения мясного сока в упаковке.

При использовании ShrinkStyle® для упаковки свежих куриных тушек, целые тушки птицы можно упаковывать как на подложках, так и без них.

EasyPeelPoint

Технология EasyPeelPoint, разработанная компанией Sealpac, позволяет просто и без повреждений открывать готовые лотки и термоформованные упаковки. Инновационная система EasyPeelPoint представляет собой небольшое углубление внутри упаковочного контура в углу лотка. Верхняя пленка вдавлируется в углубление и легко отделяется от сварной кромки. EasyPeelPoint - это простота в использовании и совершенство исполнения: отрывной уголок легко захватывается, после чего верхняя пленка легко отделяется от упаковки. Это решение также применяется для пленок с возможностью повторного открывания упаковки. EasyPeelPoint применяется на всех трейслерах и термоформерах Sealpac.



InsideCut

Еще в 90-ые годы прошлого века компания Sealpac первой разработала и стала применять систему контурного реза InsideCut. Эта система в сочетании с точным процессом сварки с контролем температуры позволяет Sealpac гарантировать оптимальное качество упаковки. Система контурного реза InsideCut - это точная резка и сваривание пленки на внутренней стороне лотка. Альтернативой системе контурного реза InsideCut является система реза OutsideCut, при применении которой пленка выступает на несколько миллиметров за края лотка.

Преимущества InsideCut:

- Превосходный внешний вид упаковки
- Более экономичное использование пленки и ножей



MAP

МГС (модифицированная газовая среда) - в английской терминологии MAP (Modified Atmosphere Packaging) - наряду с вакуумом десятилетиями широко используется как основной метод продления сроков хранения продуктов питания: охлажденного мяса и мясных продуктов; мяса птицы; рыбы и морепродуктов; сыров; салатов; готовых блюд, пр. Sealpac активно применяет MAP на своих трейсилерах и термоформерах. При этом Sealpac на своем оборудовании существенно улучшил и ускорил процесс замещения воздуха газовой средой. Полученные при этом преимущества: сокращение времени замещения воздуха газовой средой; уменьшение потребления газов (газовой смеси).



Порционная упаковка

Порционная упаковка создает дополнительные удобства для потребителя. Покупатель обычно съедает продукт в порционной упаковке за один прием пищи, будь это набор готовой еды, мясные снеки или другой продукт. Производители продуктов питания предлагают различные форматы порционной упаковки, которые упаковываются как на трейсилерах, так и на термоформерах Sealpac. Один из вариантов, которые часто используются при упаковке снеков, молочных и других продуктов - это соединение отдельных порций при помощи перфорации. Большая категория покупателей ориентирована на продукты в порционной упаковке, что определяет развитие этого сегмента упаковки.



EasyLid®

EasyLid® - уникальное упаковочное решение, объединяющее в одной операции: сваривание лотка и нанесение крышки с возможностью повторного открывания/закрывания EasyLid® предлагает в высшей степени надежное закрытие лотка одной крышкой без необходимости использования пленки или фольги и отдельной крышки с защелкой. Технология EasyLid® подходит для различных продуктов, таких как мясные паштеты, сливочные сыры, деликатесные салаты, снеки, соусы, орехи, кондитерские изделия и другие продукты быстрого приготовления.



Micvac®

В сотрудничестве с компанией Micvac специалисты компании Sealpac разработали упаковочное решение для охлажденных готовых блюд. Это решение, при котором пастеризация и приготовление продукта осуществляется прямо в упаковке с помощью микроволнового излучения, увеличивает срок годности готового блюда до 30 дней при температуре хранения 8°C без изменения его вкуса и снижения пищевой ценности.



Duo

Технология Sealpac Duo позволяет в одной операции, используя один инструмент, сваривать два различных лотка. Прекрасное решение для упаковки йогуртов, десертов и других продуктов.

Rapid Air

Специалисты компании Sealpac разработали систему формирования нижней пленки Rapid Air. Использование для формирования нижней пленки сжатого воздуха вместо вакуума улучшает качество формирования нижней пленки, в частности прочность сформированной упаковки в ее уголках. Как следствие этого применение Rapid Air позволяет использовать более тонкую пленку и получить существенную экономию на закупках нижних пленок. Второе преимущество системы формирования Rapid Air - уменьшение времени формирования нижней пленки.













INSIDE CUT



INSIDE CUT



INSIDE CUT



INSIDE CUT



INSIDE CUT



INSIDE CUT





ООО «Интермик - пищевые технологии»

07455, Киевская обл., Броварской р-н,
с. Княжичи, ул. Марии Лагуновой, 1Б
+38 044 277 29 34, -35, -36

intermik@intermik.kiev.ua

www.intermik.eu

www.sealpacinternational.com