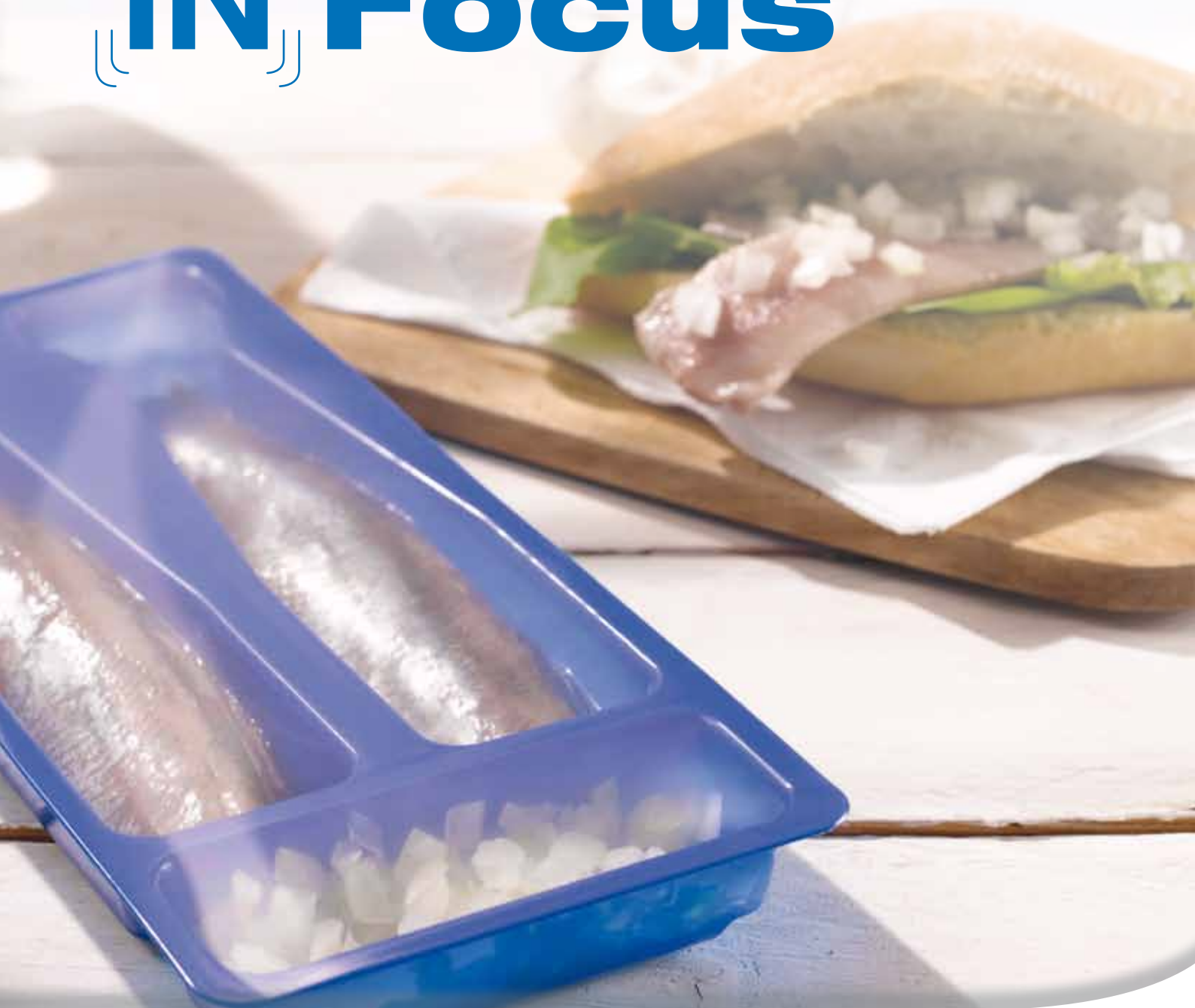


IN BY SEALPAC® Focus



Innovative Verpackungslösungen
für Fisch

Ihr Produkt im Fokus:

Verpackungslösungen für die Märkte der Zukunft

Fisch und Meeresfrüchte sind kostbare Lebensmittel: Reich an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen leisten sie einen wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung. Doch der Bestand vieler Speisefische ist durch Überfischung bedroht – ein Grund mehr, noch sorgfältiger mit dieser wertvollen Nahrung umzugehen. Führende Unternehmen aus der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie, so auch SEALPAC, engagieren sich gerade deshalb in der SAVE FOOD-Initiative, die sich die globale Vermeidung von Lebensmittelverlusten zum Ziel gesetzt hat.

Die in der modernen Küche beliebten, aber empfindlichen und leicht verderblichen Fisch und Meeresfrüchte müssen besonders sorgsam behandelt werden. Moderne MAP- und Vakuum-Verpackungen sowie eine streng kontrollierte, ununterbrochene Kühlkette sorgen für höchste Produktsicherheit und beste Haltbarkeit. Sie schützen vor dem Eindringen von Sauerstoff, der die Abbauprozesse beschleunigt, und verhindern damit unerwünschten Geruch oder Geschmack. Das bewahrt Lachs, Garnelen und Co. vor dem Austrocknen, erhält das Aroma und verhindert, dass ihr Eigengeschmack auf andere Lebensmittel übertragen wird.

Innovative Frischetrends

Mit einem feinen Gespür für wegweisende Trends setzt SEALPAC seit vielen Jahren diese Erkenntnisse umgehend in innovative Produkte, Systeme, Lösungen und Dienstleistungen um. In enger Kooperation mit den führenden Folien- und Schalenherstellern entwickeln wir Gesamtkonzepte aus einer Hand, die Ihre Produktion noch kosteneffizienter und damit wirtschaftlicher machen. Wir ermitteln detailliert Ihre spezifischen Bedürfnisse, erfassen Marktentwicklungen sowie aktuelle Trends und erarbeiten gemeinsam die optimale Lösung für Ihre individuellen Anforderungen – damit Sie Ihre Kunden durch Ihr Angebot an Fisch und Meeresfrüchten überzeugen und Ihren Markterfolg auch in Zukunft sichern.



Leistungsstark, innovativ, wirtschaftlich:

Technologieführende Traysealer- und Thermoformertechnik

Ob mittelständischer Produzent mit breitem Produktspektrum oder industrieller Hochleistungsbetrieb – zur Verpackung Ihrer frischen Fischprodukte und Meeresfrüchte finden Sie bei SEALPAC effiziente Maschinen in jeder Größenordnung mit einem breiten Anwendungsspektrum. Die jüngste Generation unserer zuverlässigen Hightech-Anlagen überzeugt durch höchsten Innovationsgrad und eröffnet damit neue Dimensionen an Präzision und Effizienz.

SEALPAC Anlagen bieten Ihnen darüber hinaus maximale Flexibilität: Dank unserer innovativen Werkzeug- und Formatwechsel-Systeme, die nur minimale Umrüstzeiten erfordern und ein bedienerfreundliches Handling ermöglichen, lassen sich viele verschiedene Anwendungen und Verpackungslösungen auf nur einer Anlage produzieren.

Ob mit oder ohne In-Line-Control-System zur nochmaligen Erhöhung der Systemeffizienz – Sie profitieren von zuverlässigen und langlebigen Anlagen mit wirtschaftlichem Energieverbrauch und geringem Wartungsbedarf, die auf Anforderung erweitert oder nachgerüstet werden können. Höchste Produktsicherheit gewährleisten wir durch zuverlässige Siegelprozesse und innovative optische und mechanische Verpackungskontrolle mit PaInspect.

Besondere Nachhaltigkeit beweisen wir durch einen äußerst sparsamen Einsatz von Verbrauchsmaterial. So verarbeiten wir ultraleichte, zukunftsweisende Schalen mit unseren Traysealern ohne Verminderung der Produktivitätskennzahlen und formen mit unseren Thermoformern immer dünnere Folien durch unser Rapid Air Forming System.



TRAYSEALER
der A-Serie: innovative Technologie, höchste Leistungsfähigkeit, problemlose Integration in bestehende Produktionslinien.



THERMOFORMER
der RE-Serie: beste Hygiene, höchste Flexibilität mit der All-in-One-Lösung, wirtschaftlicher Einsatz, lange Lebensdauer.

Mehr Effizienz und Nachhaltigkeit:

EasyLid® kombiniert Siegelfolie und Deckel in einem Arbeitsschritt

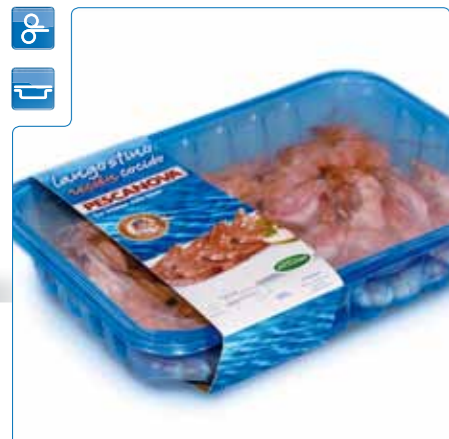
Empfindliche Produkte wie köstliche Fischfeinkost lassen sich am besten in Schalen mit einem wiederverschließbaren Deckel aufbewahren. Diese werden im Traysealer-Verfahren unter MAP verschlossen und sorgen für eine verlängerte Haltbarkeit bei bester Produktqualität. SEALPAC hat diesen Verpackungsvorgang dank einzigartiger Versiegelungstechnologie jetzt sowohl aus ökologischer als auch aus ökonomischer Sicht optimiert: Das EasyLid®-Verfahren führt Versiegelung und Deckel-

verschluss in einem Arbeitsgang durch und macht somit den sonst üblichen Schnappdeckel überflüssig. Dafür sind nur die patentierte EasyLid®-Schale* und eine passende Oberfolie erforderlich. Das wegweisende System spart Material, Zeit und Platz in der Produktion, verringert Lagerkapazitäten, reduziert den Verpackungsmüll und trägt damit zu mehr Nachhaltigkeit und Effizienz im Verpackungsprozess bei – eine echte Innovation aus jedem Betrachtungswinkel.



Gamba Packaging

Speziell für unbearbeitete Garnelen entwickelt: Teile des Produkts, die bis auf den Siegelrand ragen, werden beim Siegelvorgang abgeschnitten. Damit stellen auch die hohlen Tastorgane der Garnelen kein Risiko für die Verpackungssicherheit dar und gewährleisten eine zuverlässige Versiegelung.



Mehrkammer-Verpackungen

Sichere Trennung, bester Genuss: Eine optimal auf Ihre Produkte abgestimmte Folie versiegelt mehrere Kammern entweder einzeln oder mit einer durchgehenden Oberfolie. Das bewahrt den Eigengeschmack von Fisch und Meeresfrüchten und sorgt dafür, dass dieser nicht auf Komponenten in den anderen Kammern übergreift.



puzzleplate®

Ganz nach Geschmack: Mit puzzleplate® wird Ihr Snackangebot, z.B. eine köstliche Seafood-Auswahl oder Sushi, ganz individuell. Effizient produziert, separat versiegelt, flexibel nach Wunsch kombiniert – ideal für die immer neue Zusammenstellung leckerer Snacks aus Fisch und Meeresfrüchten.



SkirtAll®

Vollautomatisiert hergestellt, authentische Optik: Ob Fisch oder Meeresfrüchte – ganz unterschiedliche Köstlichkeiten wirken in dieser Verpackung wie hausgemacht. SkirtAll® gibt Ihrem Produkt eine traditionelle Anmutung und eignet sich dank nahezu unbegrenzter Designmöglichkeiten optimal zur Markenbildung.



Fischkonserven

Sicherer Transport durch die Anlage: Ihre frischen Produkte, z.B. eingelegt in Öl oder Salzwasser, und optional unter MAP sicher verschlossen, werden während des Verpackungsprozesses im besonders behutsamen Walking-Beam-Verfahren befördert.



Dream-Steam®

Schonendes Dampfgaren in der Verpackung: Folien mit eingearbeiteten Ventilen öffnen sich unter erhöhtem, aber kontrolliertem Druck in der Mikrowelle und sorgen für kurze, sanfte Garzeiten – ein Gewinn für geschmackvolle Seafood-Gerichte.



Portions-Verpackungen

Frische für jede einzelne Portion: Attraktive Portions-Verpackungen, z.B. für einen köstlichen Meeresfrüchte-Snack oder -Aufstrich, sind in allen Formen und Größen realisierbar. Eine separate Versiegelung mit dem einzigartigen InsideCut Konturenschnitt sorgt für höchste Produktsicherheit und perfekte Optik.



Henkel-Verpackungen

Jetzt auch unter MAP versiegelbar: In aufmerksamkeitsstarkem Henkelbecher ist Fischfeinkost dauerhaft sicher verpackt und noch länger haltbar. Die attraktive Verpackung mit wiederverschließbarem Stülpedeckel ist ausgezeichnet stapelbar – ein echter Blickfang im Kühlregal.



EasyPeelPoint

Mit dem EasyPeelPoint-System haben wir die Peelecke ins Innere der Verpackungskontur verlegt. Die revolutionäre neue Öffnungshilfe erleichtert dem Verbraucher das Öffnen seiner Verpackung: Die Ecke der Oberfolie wird in eine Mulde gedrückt. Sie löst sich dabei vom Siegelrand, lässt sich gut greifen und kann mühelos und unversehrt von der Verpackung abgezogen werden.

Der EasyPeelPoint kann für alle gängigen Verpackungshöhen und -tiefen eingesetzt werden, lässt standardisierte Verpackungsformate unverändert und greift damit nicht in gewohnte logistische Abläufe und Vorgaben ein. Darüber hinaus vermeidet das neue System eine kostspielige Abweichung der Schnittlinie der Anlage sowie eine ungewollte Kaltverschweißung bei Thermoformeranwendungen.

Die Verpackungen mit der für den Konsumenten klar verständlichen Öffnungshilfe lassen sich auf allen SEALPAC Traysealern und Thermoformern herstellen.

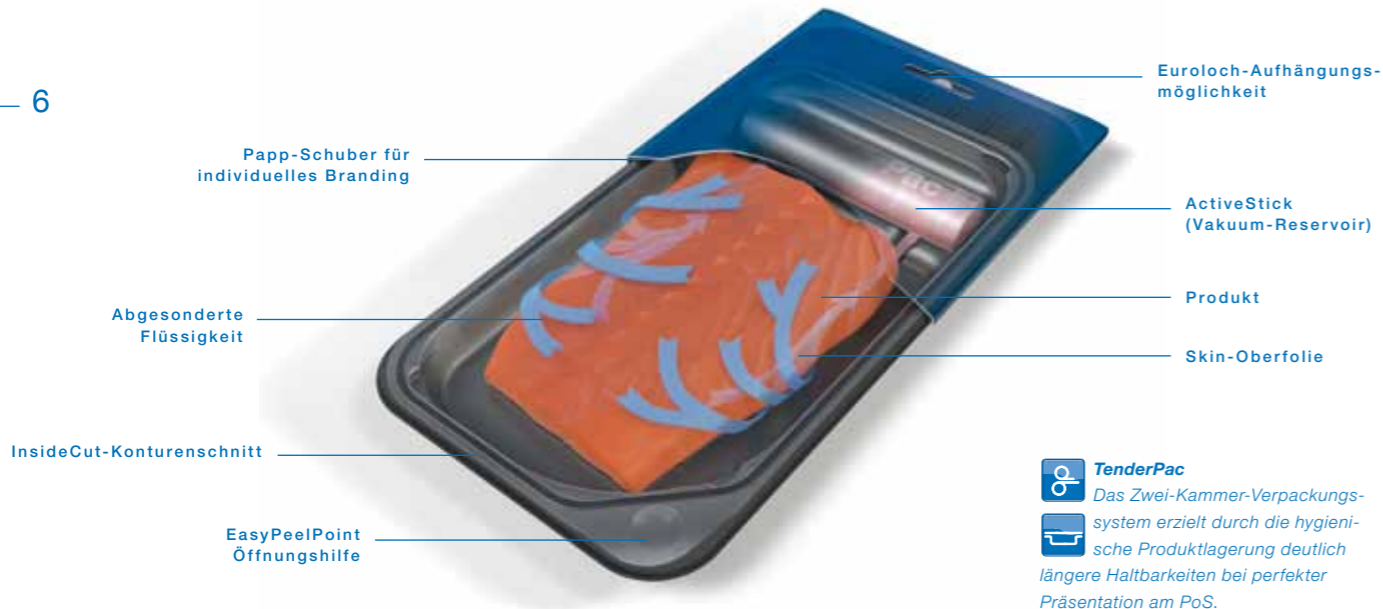


Sicher fixiert und lange haltbar:

TenderPac schafft deutlichen Mehrwert

Die innovative Verpackungsidee für verlängerte Haltbarkeit, mehr Geschmack und appetitliche Produktpräsentation: Das patentierte Zwei-Kammer-Verpackungssystem trennt das Produkt sauber von der während des Logistik- und Lagerprozesses abgesonderten Flüssigkeit. Ein Vakuum-Reservoir, der einzigartige ActiveStick,

nimmt diese auf und sorgt für trockene, appetitliche Lagerung des frischen Fisches. Dabei werden außerdem die oxidativen Abbauprozesse durch den im Produkt eingelagerten Restsauerstoff signifikant reduziert. TenderPac ist als Flex-Flex-Variante im Thermoformer- oder als Skin-Variante im Traysealer-Verfahren realisierbar.



TenderPac
Das Zwei-Kammer-Verpackungssystem erzielt durch die hygienische Produktlagerung deutlich längere Haltbarkeiten bei perfekter Präsentation am PoS.

TraySkin®

Sicher platziert, deutlich verlängerte Haltbarkeit: Frischer Fisch oder köstliche Meeresfrüchte werden im TraySkin®-Verfahren mit einer hochtransparenten Barrierefolie direkt in die Verpackungsschale geskinnt. Beste Fixierung sorgt auch bei hängender Präsentation immer für eine perfekte Optik.



ThermoSkin®

Formstabile Verpackung im Thermoformer-Verfahren: Die auf SEALPAC Anlagen der RE-Serie vollautomatisch produzierten Verpackungen passen sich den Konturen von Seafood perfekt an, verlängern durch ein hohes Vakuum die Haltbarkeit und überzeugen mit „Zweite Haut-Look“ durch attraktive Optik.



Ofenfähige Verpackungen

Verbraucherfreundliches Handling ohne Produktkontakt: Convenience-Fischprodukte aus dem Kühlregal oder dem Tiefkühlfach lassen sich in ihrer Verpackung im Backofen oder der Mikrowelle erhitzen - besonders geeignet für die In-Pack-Pasteurisation und das Sous-Vide-Garen.



Flex-Flex-Anwendungen:

Standard

Erschwinglich tiefgezogen: Flex-Flex-Vakuumverpackungen bieten eine kostengünstige Standard-Tiefziehvariante aus zwei flexiblen Folien. Sie eignen sich für ein breites Produktspektrum – von herkömmlichen Weichfolienanwendungen mit Trägerplatten, z.B. für Lachs, bis hin zu hochwertigen Spezialverpackungen.



Portions-Verpackungen

Sicher verpackt, einfach getrennt und nach Bedarf verwendbar: Attraktive Portions-Verpackungen im Thermoformer-Verfahren sind in allen Größen und Formen realisierbar. So überzeugt jede einzelne Portion, z.B. Lachssteaks für den Single-Haushalt, durch maximale Frische.



Transport-Verpackungen

Sicher verschickt: Frischer Fisch in großen Mengen, zur Weiterverarbeitung transportiert, ist in der hermetisch versiegelten, funktionalen und tiefkühlfähigen Transportverpackung optimal geschützt.



Menu-Anwendungen:

Alu-Verpackungen

In der Verpackung auf den Grill oder in den Backofen: Im TraySkin®-Verfahren sicher und haltbar verpackte Fischprodukte wie Paella oder andere Fertiggerichte lassen sich bequem in ihrer Alu-Verpackung erhitzen. Optional mit InsideCut Konturenschnitt und Peellasche.



MicVac®

Schonend erhitzt durch innovatives Dampfgarsystem: Fertiggerichte in der Verpackungsschale werden durch eine Oberfolie mit speziellem Ventil verschlossen, in einem Mikrowellentunnel pasteurisiert und direkt gekühlt. Der Konsument erhitzt das Produkt später in der Mikrowelle in der Verpackung. Der Pfeifton des integrierten Ventils signalisiert, dass der Inhalt verzehrfertig ist.



Unsere Technologien für Ihren Erfolg:

InsideCut

Mit dem bewährten, von SEALPAC entwickelten InsideCut Konturenschnitt, der auch außergewöhnliche Verpackungsformen sicher versiegelt, ist für eine millimetergenaue Passform der Oberfolie innerhalb des Schalenran des gesorgt – für Ihren erstklassigen Auftritt.

Rapid Air Forming

Thermoformertechnologie ohne Stempel: Mit Rapid Air Forming zu bester Ausformung und verstärkten Verpackungsecken. Höhere Taktzahlen durch kürzere Vakuum- und Belüftungszeiten und der Einsatz dünnerer Folien macht Ihre Produktion mit RapidAir besonders profitabel.

Map+

Modified Atmosphere Packaging – noch schneller, frischer und attraktiver: Das exklusiv von SEALPAC entwickelte MAP+-Evakuierungs- und Begasungssystem gewährleistet Ihnen eine noch geringere Produktbelastung, kürzere Taktzeiten, optimierte Gaswerte und einen reduzierten Gasverbrauch.

SoftVacuum

Kontrollierte Vakuumierung nach zuvor genau festgelegten Parametern durch servogesteuerte „intelligente“ Ventile: SoftVacuum behandelt weiche oder empfindliche Produkte besonders schonend und schützt deren Oberfläche vor Deformationen.

Forming Innovations

EasyLid®, TraySkin® und ThermoSkin® sind eingetragene Marken der SEALPAC GmbH.

EasyPeelPoint und TenderPac sind Marken der SEALPAC GmbH.

Dream-Steam® ist eine eingetragene Marke der Delice Competence GmbH.

puzzleplate® ist eine eingetragene Marke der Menu and More AG.

SkirtAll® ist eine eingetragene Marke der Abarka packaging solutions B.V.

MicVac® ist eine eingetragene Marke der MicVac AB.

Die beigefügten Informationen beruhen auf dem neusten Stand der Daten und Kenntnisse. SEALPAC übernimmt für die hier präsentierten Anwendungen keine Haftung, da die Ergebnisse von Produktbeschaffenheit, Arbeitsbedingungen und Materialeinsatz abhängig sind.

SEALPAC – das Maximum an Flexibilität.

Als Präzisionsunternehmen engagieren wir uns für die Ziele und den Erfolg unserer Kunden. Gemeinsam werden profitable Lösungen in höchster, kompromissloser Qualität erarbeitet. Flexibel und mit vollem Einsatz zeigen wir individuelle Richtungen auf, die Ihrer Zukunft eine neue Form versprechen.

Ihre SEALPAC Vertretung: