



IN Focus

BY SEÁLPÁC®

Innovative Verpackungslösungen
für Geflügel

Ihr Produkt im Fokus:

Verpackungslösungen für die Märkte der Zukunft

Ob Huhn, Pute, Gans oder Ente – die moderne Küche schätzt Geflügelfleisch nicht nur aufgrund der vielseitigen Geschmacksnuancen: Geflügel liefert biologisch hochwertiges Eiweiß, enthält vergleichsweise weniger Fett und damit auch weniger Kalorien als andere Fleischsorten. Entsprechend beliebt ist es bei den Konsumenten und erzielt im Produktionsanteil auf dem globalen Fleischmarkt seit Jahren steigende Zuwachsraten.

Wer die immer anspruchsvolleren Verbraucher von seinen Geflügelprodukten überzeugen will, muss mit Qualität und Frische punkten. Moderne Verpackungslösungen tragen dazu bei, den empfindlichen Inhalt zu schützen und die Haltbarkeit zu verlängern. Mit innovativen Convenience-Lösungen kommt Geflügel unter dem breiten Angebot der Snacks groß heraus – einem weiterhin stark wachsenden Trend-Segment.

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 Geflügelprodukten überzeugen und Ihren Markterfolg auch in Zukunft sichern.



Leistungsstark, innovativ, wirtschaftlich:

Technologieführende Traysealer- und Thermoformer-Technik

Ob mittelständischer Produzent mit breitem Produktspektrum oder industrieller Hochleistungsbetrieb – zur Verpackung Ihrer frischen Geflügelprodukte 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.

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- und PRO-Serie: beste Hygiene, höchste Flexibilität mit der All-in-one-Lösung, wirtschaftlicher Einsatz, lange Lebensdauer.

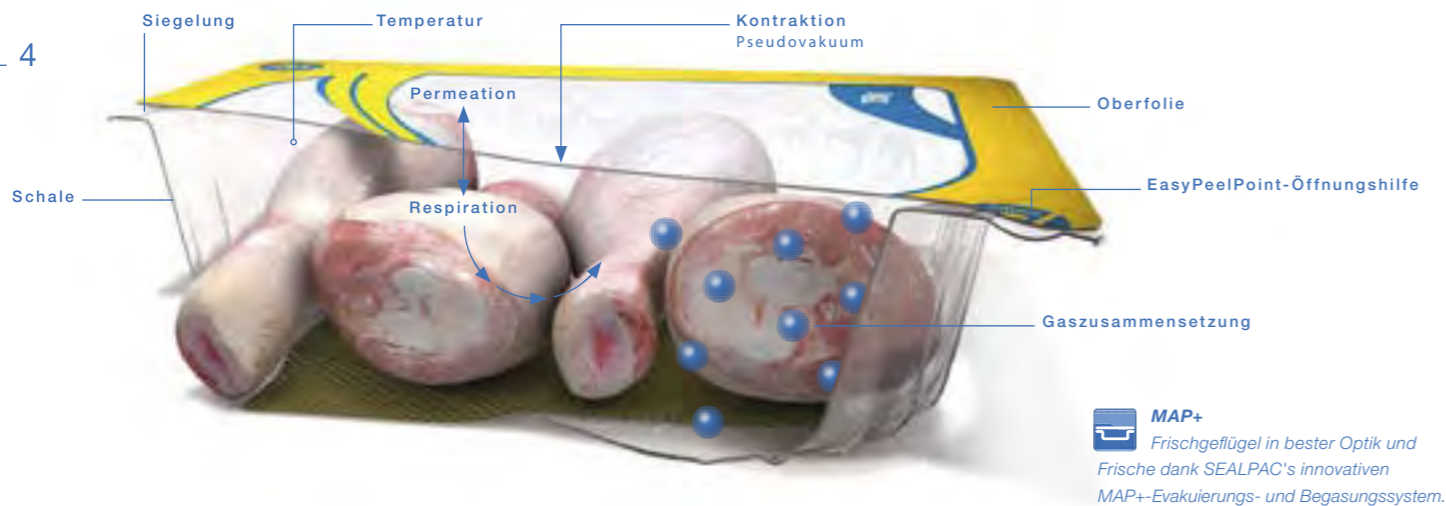


Länger frisch durch MAP:

Hohe Produktsicherheit, verlängerte Haltbarkeit

Frisches Geflügelfleisch ist empfindlich. Es braucht eine sichere und hygienische Verpackung und muss durchgehend gut gekühlt werden, um beste Qualität zu bewahren. MAP-Verpackungen, bei denen die Atmosphäre innerhalb der versiegelten Schalen durch ein Schutzgasgemisch ersetzt wird, senken die mikrobiellen Risiken von Frischgeflügel. Dadurch verlängert sich die Haltbarkeit deutlich. Hermetisch unter MAP verschlossene Schalen

bieten nicht nur einen hervorragenden Produktschutz: Die hochleistungsfähigen SEALPAC Traysealer der A-Serie versiegeln makellos mit dem von SEALPAC entwickelten InsideCut-Konturenschnitt und lassen sich dank Peellaste ausgezeichnet öffnen. Die Bedruckbarkeit der unterschiedlichen Folien eignet sich ausgezeichnet für Branding-Zwecke und lässt Ihre Verpackung auch optisch zum Highlight am PoS werden.



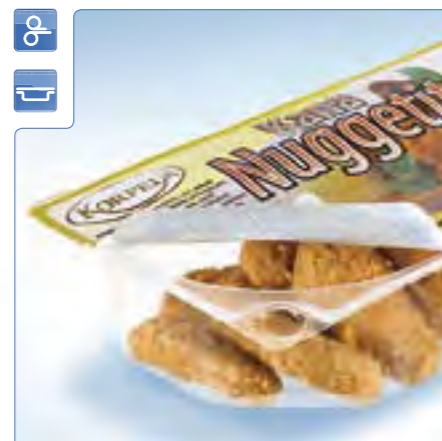
Mehrkomponenten-Schale

Ob mehrere Varianten oder einfach doppeltes Genuss-Vergnügen: Die separat versiegelten Kammern, bei denen der Geschmack nicht übergreifen kann, lassen viel Spielraum für die portionierte Produktzusammenstellung. Auch ausgefallen geformte Schalen werden zuverlässig versiegelt.



Snack-Verpackung

Sicher verpackt, schnell und unversehrt geöffnet: Die Oberfolie lässt sich dank innovativer EasyPeelPoint-Öffnungshilfe leicht aufziehen – ein echtes Plus für das Snack-Segment, z. B. für Produkte wie panierte Hähnchen-Nuggets oder Geflügel-Chips.



Filetschale

Maximale Frische, bester Produktschutz und optimierte Logistik: Die längliche, unter MAP versiegelte Schale, z. B. für Putenfilet, erhöht nicht nur die Haltbarkeitsdauer, sondern vereinfacht das industrielle Stapeln – für noch effizientere Prozesse in der Logistikkette.



Fertiggerichte

Mehrere Komponenten, ein Geflügel-Menü: Die Verpackung, ausgezeichnet geeignet für Convenience-Gerichte, wird entweder mit einer Oberfolie oder durch separate Versiegelungen verschlossen. So bewahren alle Bestandteile ihren Eigengeschmack.



Ofenfähige Alu-Schale

Verbraucherfreundliches Handling ohne Produktkontakt: Convenience-Geflügelprodukte werden in der Alu-Schale auf dem Grill oder im Backofen gegart. Die im MAP-Verfahren sicher und haltbar verpackten Gerichte sind optional mit InsideCut-Konturenschnitt und Peellaste, für einfaches Öffnen vor dem Kochen, erhältlich.



Schnittwurst

Attraktiv verpackt, hochwertig bedruckt: Damit rückt Ihr Geflügelabschnitt am PoS in den Mittelpunkt. Im Thermoform-Verfahren werden Ober- und Unterfolie perfekt ausgeformt und sicher versiegelt. Optional sorgt eine wiederverschließbare Folie für beste Aufbewahrung während der gesamten Haltbarkeitsdauer.



GV-Verpackung

Groß in Quantität und Qualität: Hier kommen Ihre Geflügelprodukte in Großverbraucher-Mengen ohne Qualitätsverlust zum Kunden. Verlängerte Haltbarkeiten und hervorragende Optik durch den bewährten SEALPAC InsideCut-Konturenschnitt bringen Ihr Frischgeflügel gewinnbringend auf den Speiseplan.



VisiOpac®

Maßgeschneidert auf Ihr Produkt: Die MAP-Verpackung mit hohem, transparentem Deckel wird dem Inhalt in Form und Volumen angepasst und gibt den Blick auf Geflügel & Co. frei. Der bedruckbare Siegelring aus Pappe lässt sich ausgezeichnet für ein aufmerksamkeitsstarkes Branding einsetzen.



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 Verpackungsformen 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 Thermoformer-Anwendungen.

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

Sicher fixiert, attraktiv präsentiert:

Innovative Vakuum-Lösungen für Geflügel

Moderne Vakuum-Verfahren lassen sich sowohl mit Traysealer- als auch mit Thermoformer-Technologie realisieren und eignen sich ausgezeichnet für die ganze Bandbreite an Geflügelprodukten. SEALPAC hat hierfür unter anderem das innovative TraySkin®-Verfahren entwickelt: Unter Vakuum passt sich die Oberfolie wie eine zweite Haut den Konturen des Packguts an. Das Produkt ist fest

fixiert, verrutscht nicht in der Schale und lässt sich auch in Marinade attraktiv und appetitlich präsentieren – selbst bei aufrecht stehenden oder hängenden Verpackungslösungen. Stabile Folien verhindern, dass spitze Ausformungen, z. B. Geflügelknochen, die Folie durchstoßen – für maximale Produktsicherheit bis zum Moment der Öffnung.



TraySkin®
Sicher platziert, deutlich verlängerte Haltbarkeit: Geflügelprodukte werden im TraySkin®-Verfahren mariniert am PoS perfekt in Szene gesetzt.

TraySkin®

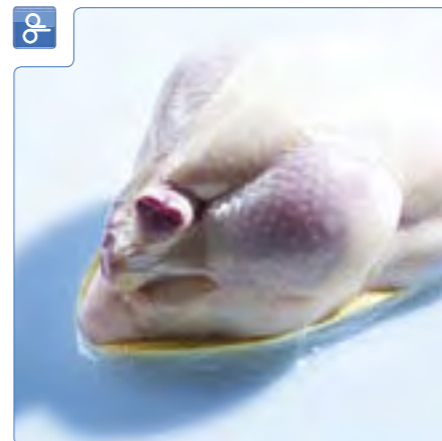
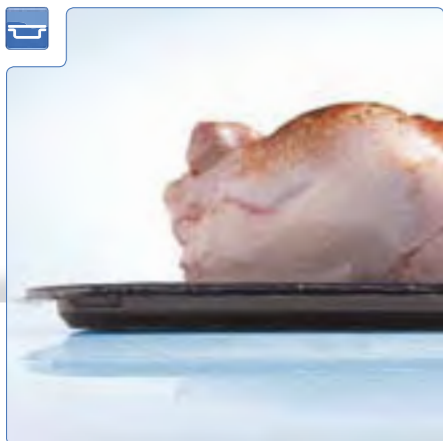
Verlängerte Haltbarkeit, attraktive Präsentation: Z. B. Grillgut in Marinade oder ganze Hühner werden im TraySkin®-Verfahren mit einer hochtransparenten Barrierefolie direkt in die Verpackungsschale geskinnt. Die sichere Fixierung des Produktes sorgt auch bei hängender Präsentation immer für eine perfekte Optik.

ThermoSkin®

Formstabil im Thermoform-Verfahren: Die auf SEALPAC Anlagen der RE-Serie vollautomatisch produzierten Verpackungen passen sich den Konturen von Geflügel perfekt an, verlängern durch das Vakuum die Haltbarkeit und überzeugen mit „Zweite-Haut-Look“ durch attraktive Optik.

ShrinkStyle®

Thermoformer- und Schrumpf-Technologie kombiniert: Die im Tiefziehverfahren geformte Folie wird mit dem Produkt vakuiert. Im kontrollierten Schrumpfprozess passt sich die hochwertige Barrierefolie dem Produkt an. Besonders feste Siegelnähte schützen vor dem Auslaufen.



Flex-Flex-Anwendungen:

Standard

Kostengünstige Standardverpackung: Flex-Flex-Weichfolienverpackungen werden im Thermoform-Verfahren aus zwei flexiblen Folien hergestellt und unter Vakuum verschlossen. So gewinnt Ihr Produkt an Haltbarkeitsdauer hinzu und überzeugt durch eine ansprechende Präsentation.



Konturenschnitt

Sauberer Schnitt in jeder Form: Auch Produkte in geschwungener Form, wie ganze Geflügelwürste, machen in einer sauber gestanzten Folienverpackung besten Eindruck – appetitlich und optisch ansprechend.



GV-Verpackungen

Schmackhaft mariniert und sicher verpackt: Auch in Großverbraucher-Mengen. Vakuum-Verpackungen eignen sich optimal für Grillgut. Die feste Fixierung durch die Folie umhüllt die Produkte eng mit ihrer Marinade, die gut einziehen und ihren Geschmack entfalten kann. Das Ergebnis: Zartes Fleisch und bestes Aroma.



Ofen-Anwendungen:

Skin-Schalen

Sauberer und unkomplizierter geht es kaum: Das Geflügel wird im TraySkin®-Verfahren mit einer ofenfähigen Folie direkt in die Alu- oder CPET-Schale geskinnt und in der geschlossenen Verpackung erhitzt. Das Ergebnis: Saftiges Geflügel – ohne Verschmutzung des Ofens.



Flex-Flex-Vakuum-Verpackungen

Reine Folien-Lösung: Spezielles hitzebeständiges Material macht die kostengünstige Flex-Flex-Verpackung ofenfähig. Hühnchen & Co. werden ohne Entnahme in der Folie im Ofen erhitzt. Das Fleisch saftet nicht aus, Fettspritzer werden vermieden.



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 Schalenrandes gesorgt – für Ihren erstklassigen Auftritt.

Rapid Air Forming

Thermoformer-Technologie 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 Rapid Air 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 servo-gesteuerte „intelligente“ Ventile: SoftVacuum behandelt weiche oder empfindliche Produkte besonders schonend und schützt deren Oberfläche vor Deformationen.

Forming Innovations

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

EasyPeelPoint ist eine Marke der **SEALPAC GmbH**.

VisiOpac® ist eine eingetragene Marke der **ANL Plastics NV**.

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

Stand 04/2016.

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.

SEALPAC GmbH | D-26133 Oldenburg | +49 (0) 441 94 00 05 0 | info@sealpac.de | www.sealpac.de

SEALPAC Schweiz GmbH | CH-8360 Eschlikon | +41 (0) 71 973 96 60 | info@sealpac.ch | www.sealpac.ch

SEALPAC®

Forming Innovations