

MULTIVAC en la IFFA 2016 en Fráncfort:

Envases de tipo skin al vacío perfectos

Wolfertschwenden, 15 de marzo de 2016 – Con MultiFresh™

MULTIVAC ofrece un sistema de envasado para la fabricación de envases al vacío de tipo skin de primera calidad. Este sistema está compuesto por envasadoras y láminas especiales destinadas al envasado de diversos productos como, por ejemplo, carne fresca, embutidos, pescado o queso. En la IFFA 2016 (pabellón 11.1, stand C11) MULTIVAC presentará tanto termoformadoras como termoselladoras diseñadas para la fabricación de envases MultiFresh™.

La **termoformadora R 105 MF** es una solución rentable para la fabricación de envases skin al vacío MultiFresh™. El modelo básico dispone del mismo equipamiento técnico que los modelos grandes, por lo que las empresas artesanales también podrán fabricar a partir de ahora envases skin de primera calidad.

MULTIVAC presentará además un nuevo concepto de horma para la fabricación **en termoselladoras de envases skin MultiFresh™**. Esta es una solución de reducido tamaño, fiable y eficaz para el envasado skin de diversos productos que sobresalgan mucho. La nueva horma se exhibirá en la **termoselladora T 800**. Esta termoselladora de altas prestaciones es adecuada para envasar lotes de tamaño grande, se puede manejar por ambos lados y puede integrarse en líneas de envasado. Además se exhibirá la **termoselladora T 300**, compacta y flexible, indicada para la fabricación de envases skin MultiFresh™ en lotes pequeños y medianos. Este modelo dispone de sistemas de accionamiento energéticamente eficientes y se puede lavar.

Mayor durabilidad y excelente presentación

Para envasar alimentos de forma apetitosa y que puedan conservarse durante el mayor tiempo posible, los fabricantes y minoristas del sector



alimentario llevan utilizando desde hace algunos años envases skin al vacío. Las ventajas de este procedimiento son claras: el producto no se deforma y conserva su aspecto natural. Además, el vacío existente en el envase prolonga la durabilidad del producto. Puesto que las láminas superiores se sueldan en toda su superficie con la lámina inferior o con la bandeja, se evita que el alimento pierda su jugosidad. El alimento envasado queda sujeto en su envase de tal forma que puede presentarse en el punto de venta de pie, tumbado o colgado.

Para la producción de envases skin al vacío, MULTIVAC, en colaboración con productores de láminas líderes, ha cualificado una gama de láminas (tanto para cubrir el fondo como de tipo skin) que permite producir envases de alta calidad aptos para los más diversos productos y requisitos. Los productos con forma estable como filetes de carne, salchichas o alimentos congelados son igual de aptos para este procedimiento que los alimentos blandos como pescados o patés.

[2.784 caracteres incl. espacios]

Acerca de MULTIVAC

MULTIVAC es uno de los proveedores líderes a nivel mundial de soluciones de envasado para alimentos de todo tipo, de productos Life Science y Healthcare y de bienes industriales. La gama de productos de MULTIVAC da respuesta prácticamente a cualquier exigencia de los clientes en términos de diseño de envases, rendimiento y uso eficiente de recursos, ya que engloba envasadoras al vacío, termoselladoras, termoformadoras, etiquetadoras, sistemas de control de calidad y soluciones de automatización que abarcan la línea completa lista para usar. El grupo MULTIVAC emplea en todo el mundo a unas 4.600 personas, de las cuales 1.700 trabajan en la sede principal, en Wolfertschwenden. La empresa está representada en todos los continentes con más de 70 filiales. Más de 1.000 asesores y técnicos de servicio en todo el mundo ponen sus conocimientos y su experiencia al servicio de los clientes y se encargan de que todas las máquinas MULTIVAC instaladas estén a punto. Encontrará más información en: www.multivac.com.

Contacto de prensa

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG

Valeska Haux

Bahnhofstr. 4

87787 Wolfertschwenden, Alemania

Tel.: +49 (0) 8334 -601 - 3466

Correo electrónico: valeska.haux@multivac.de

www.multivac.com

NOTA DE PRENSA