

Driften af PACKobserver.dk er indstillet pr. 30.november 2018. Artikler mv. er tilgængelige i den form, der var gældende ved redaktionens afslutning.



Nyhedsbrev

Artikellarkiv

Annoncering

Om PACKobserver

Kontakt os

Profile in English

PRIVATLIVSPOLITIK

PACKobserver.dk

DAGLIGE NYHEDER OM EMBALLAGEBRANCHEN

Forsiden

Emballager

Maskiner

Mærkning

FOODobserver.dk

PACKobserver.dk  
Tlf: +45 39 69 43 21  
info@packobserver.dk

Udgives af GINI-com  
Pilegårdsvej 48  
DK-2860 Søborg

Du er her: Forsiden > Maskiner > For optimal friskhed og holdbarhed



### For optimal friskhed og holdbarhed

På verdens førende messe for frisk frugt og grønt, Fruit Logistica i Berlin, kan producenter, pakkerier og grossister i dagene fra 7. til 9. februar samle omfattende information om egnede typer af emballageteknologi til at imødekomme deres individuelle behov. På Multivacs stand har man fokus på effektive og økonomiske emballageløsninger, der kan bidrage til at udvide holdbarheden for friske produkter.

01.01.18: Blandt de viste maskiner vil være G 700, en high-output traysealer til pakning af færdigretter, snacks, grøntsager og friskskårne produkter af alle typer. Takket være brugen af en innovativ gasskylleteknik skal selv delikate produkter og produkter, der har let ved at smuldre eller fødevarer, der er fyldt, pakkes forsigtigt og pålideligt under modificeret atmosfære. G 700 giver ifølge virksomheden en høj grad af fleksibilitet, når det handler om at køre med forskellige bakkeformater samt et høj output og maksimal effektivitet.

Afhængig af det produkt, der skal pakkes, kan G 700 producere bakkepakninger med eller uden modificeret atmosfære. Ved pakning uden modificeret atmosfære kan man opnå op til 18 cyklusser pr. minut, mens man kan komme op på 15 cyklusser pr. minut ved pakning med modificeret atmosfære.

På messen udstilles G 700 med en perforator til fremstilling af såkaldte FreshSAFE emballager. Dette gør det muligt at perforere en standard overfilm under pakkeprocessen, således at man opnår en såkaldt EMAP-pakning (equilibrium modified atmosphere - hvor produktet selv danner den optimale sammensætning af atmosfæren). Det betyder, at frugt og grøntsager samt salater forbliver friske i længere tid uden tilsætning af konserveringsmidler.



Hal 3,1, stand D-06

Fotos: Multivac

GS

