Anuga FoodTec-Messe 2024: Go sustainable – Verpackungsprofis SEALPAC in Köln mit dabei

Die Packaging Experts aus Oldenburg, Entwickler und Hersteller von Hightech-Traysealern und -Thermoformern, präsentieren auf der Anuga FoodTec 2024 zeitgemäße Lösungen.

Innovative Maschinen und Verpackungslösungen von SEALPACK. © Beigestellt

„Go Sustainable“ – das Motto des **Sealpac** Messeauftritts auf der **Anuga FoodTec** 2024 ist aktueller denn je,
denn ressourcenschonende Verpackungskonzepte stehen in der Lebensmittelbranche hoch im Kurs. Die Packaging Experts aus Oldenburg präsentieren innovative Anlagen, die mit besonders sparsamem Materialeinsatz und deutlich verbesserter

Energieeffizienz Maßstäbe setzen.

Traysealer Sealpac M-Flex: halbautomatischer Allrounder

Marktübliche Aluminium- und Edelstahl-Behälter im Gastro-Norm-Format, die handwerkliche Fleischereibetriebe sowie Anbieter von Außer-Haus-Gerichten und der Gemeinschaftsverpflegung für ihre Produkte nutzen, lassen sich jetzt höchsteffizient und halbautomatisch unter MAP versiegeln. Denn mit **Sealpac** profitieren auch Hersteller kleinerer Produktmengen von den vorteilhaften Eigenschaften der innovativen Anlagen aus Oldenburg: Der halbautomatische **Traysealer Sealpac M-Flex** beansprucht nur wenig Platz und ist dafür umso leistungsfähiger. Der höchstflexible Allrounder lässt sich für viele verschiedene Anwendungen, Formate und Materialien einsetzen. Fachbesucher erleben am Messestand von Sealpac die halbautomatische Verpackungsversiegelung am Beispiel der innovativen FlatSkin®-Anwendung, die für einen hohen Kartonanteil und wenig Kunststoff steht sowie anhand des 190 x 144-mm-Formats. Dabei können sie sich von der anwenderfreundlichen Bedienung sowie der schnellen Umrüstung der Sealpac M-Flex überzeugen. Das neu entwickelte Werkzeugwechsel-System ermöglicht einen Produktwechsel in kürzester Zeit – damit eignet sich der halbautomatische Traysealer besonders gut für Betriebe mit einem breiten Produktspektrum in kleineren Mengen.

SEALPAC A6max: materialsparende Verpackung und Top-Optik am PoS

Dass sich Fresh Food sicher und ressourcenschonend verpacken und gleichzeitig einladend präsentieren lässt, beweist Sealpac auf der Fachmesse am Beispiel seiner neuen Traysealer-Serie: Die **Sealpac A6max** zeigt die Herstellung von attraktiven, hochwertigen und zuverlässig versiegelten MAP-Verpackungen. Dazu verarbeitet die Anlage prozesssicher UltraLight-Schalen in

einem optimierten Format von 190 x 144 mm. Das Gewicht der Trays wurde im Vergleich zu herkömmlichen Fresh-Food-Schalen um 20 Prozent reduziert. Die Lösung ist nicht nur materialsparend, sie bietet durch das angepasste Format auch logistische Vorteile. Die UltraLight-Schalen lassen sich hervorragend stapeln und präsentieren das Produkt appetitlich und ansprechend und sorgen für Ordnung im Kühlregal. Die Anlagen der Serie Amax sind besonders verschleiß- und wartungsarm und werden von hochwertigen Servomotoren angetrieben, die eine hohe Laufruhe erreichen. Sie sind standardmäßig mit dem sogenannten EnergyManager ausgestattet, der den Energieeinsatz minimiert. Die innovativen Traysealer eignen sich auch zur Herstellung von Hybrid-Verpackungskonzepten mit reduziertem Kunststoff- und hohem Kartonanteil, z. B. eTray® FlatSkin® oder FlatMap®.

Thermoformer PRO: höchstkompakt, extrem flexibel

Mit wenig Materialeinsatz zu zuverlässigen, attraktiven Verpackungslösungen im Thermoform-Prozess. Sealpac demonstriert auf der Anuga FoodTec, die höchst effiziente Verpackung von Stückware, z. B. Würste oder Käse, unter MAP in eine bio-kompostierbaren Folie. Die kompakte Thermoformer-Serie PRO kombiniert auf äußerst wenig Stellfläche Fle- xibilität und Leistung mit mehr Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung. Die platzsparenden Anlagen eignen sich hervorragend für kleine oder mittelständische Betriebe. Das modulare Anlagenkonzept macht Verpackungen nach Wunsch möglich: Die Basisanlage verarbeitet vollautomatisch verschiedene Hart- und Weichfolien im Vakuumprozess oder in reinen Versiegelungsanwendungen. Sie lässt sich durch verschiedene Module zur Herstellung moderner Verpackungslösungen, z. B. Ther- moSkin® oder ShrinkStyle®, ergänzen.

Thermoformer RE: extrem hoher Anspruch an Hygiene

In frischer Überarbeitung sind die Thermoformer der RE-Serie vertreten. Sie verfügen über eine neu entwickelte Rahmenkonstruktion in optimiertem Hygenic Design. Die höchstflexiblen Anlagen sind auf Mittel- bis Hochleistungsanwendungen ausgelegt. Als All-in-One-Ausführung ermöglicht die Anlage die Herstellung vieler verschiedener Verpackungslösungen ohne großen Aufwand, z. B. Flex-Flex-, Skin-, MAP- oder Thermo- Skin®. Darüber hinaus stellt sie sogar Verpackungen aus besser recycelbaren Monomaterialien wie PP oder Papier her, die besonders anspruchsvoll zu verarbeiten sind. Messebesucher erleben die Anwendung einer Hartfolienanwendung aus Mono-PP, bei der geslicte Produkte eine unter MAP verschlossene Verpackung mit Sealpac EasyPeelPoint erhalten.

Verpackungsinnovationen, die inspirieren

Nicht mehr wegzudenken vom Sealpac-Messestand ist der Supermarkt der Innovationen. Hier lässt sich die Branche regelmäßig von brandneuen Verpackungslösungen aus aller Welt inspirieren. Diesmal stehen gleich sechs Präsentationstruhen bereit, die internationale Verpackungsinnovationen in Hülle und Fülle präsentieren – und zu spannenden neuen Ideen für die Verpackungswelt anregen.

Sealpac GmbH auf der Anuga FoodTec
vom 19.-22- März 2024
Halle 9.1,Stand C040-D041
Alle Infos: **www.sealpac.de**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at