

## SEALPAC – Inovativní řešení balení potravin

Na letošním veletrhu INTERPACK v Düsseldorfu nechyběla firma SEALPAC, výrobce traysealerů z německého Oldenburgu a výrobce hlubokotažných balíčků z nizozemského Emmenu. Na poměrně rozlehlém stánku číslo C19 v hale 5 vystavovala nové způsoby a nové technologie balení potravinářských výrobků. SEALPAC dokázal s řadou PRO a RE hlubokotažných balicích strojů (thermoformer) opět posunout plně automatizované balení na vyšší úroveň. Tyto stroje jsou nákladově vysoce efektivní a jsou přizpůsobeny širokému spektru aplikací a segmentu trhu. Pro řady PRO a RE jsou k dispozici různé konfigurace vyznačující se výkonností, přesností a efektivitou. Robustní hlubokotažné stroje mají modulární design, který lze snadno přizpůsobit individuálním požadavkům. V závislosti na typu stroje lze použít flexibilní fóliové obaly pro vakuum, balení z tvrdé fólie s modifikovanou atmosférou a smršťovací obaly. Na stánku SEALPAC byl vystaven vysoce výkonný hlubokotažný balicí stroj řady PRO14, který poskytuje maximální flexibilitu. Na základě koncepce „vše v jednom“ lze používat nejrůznější systémy balení s minimálními dobami přechodu. Inovativní systém rychlé výměny z boku umožňuje provozovat různé nástroje s minimálními prostoji. Celková konstrukce nejnovější generace těchto strojů firmy SEALPAC umožňuje rychlou konfiguraci a dodání. Všechny stroje řady PRO a RE jsou vybaveny systémem Rapid Air Forming, který umožňuje vytvarovat ze spodní fólie miskou, aniž by bylo použito mechanického působení razníku. Vše zajišťuje horký vzduch spolu s působením tlakového vzduchu. Výhodou jsou zesílené rohy balení, zajištění bariérových vlastností a úspora materiálu. Díky kratší době evakuace a ventilace a možnosti použití až o 10 % tenčí fólie je produktivita stroje ještě výhodnější a výkon vyšší. V kombinaci s extrémně přesnými systémy pro řezání fólií vytvářejí tyto hlubokotažné stroje opticky dokonalé balení.



Obr. č. 1: Hlubokotažný balicí stroj SEALPAC PRO14

U stroje PRO14 je poprvé použit systém bezúdržbových zvedacích servo systémů, které činí řadu PRO ještě účinnější. Pro aplikace lze použít všechny běžné fólie. Díky šířce fólie až 460 mm poskytují ještě větší flexibilitu při výběru optimálního formátu balení. Balicí stroje SEALPAC řady PRO jsou díky servopohonu a systémům bez maziv méně citlivé a nenáročné na údržbu. Další výhodou baliček řady PRO je koncepce krátkého stroje s maximálně dlouhým volným vkládacím místem mezi tvarovací a svařovací stanicí.



Obr. č. 2: Zástupci firmy BS GLOBAL s.r.o., zleva Mgr. Jan Wdówka, Jakub Fotr a Oles Panasyuk u traysealeru SEALPAC A6

V současné době stále více a více zaplňují regály maloobchodů tzv. „skin“ balení. Takto zabalené výrobky jsou bezpečně utěsněné ve vakuu, mají prodlouženou skladovatelnost a jsou vzhledově mnohem atraktivnější. Sealpac má pro své zákazníky k dispozici dva způsoby, označované jako ThermoSkin®, pokud se balení realizuje na hlubokotažných strojích, nebo TraySkin®, dochází-li k realizaci na traysealerech. Na veletrhu v Düsseldorfu byl prezentován TraySkin®, který byl demonstrován na traysealeru SEALPAC A6. Tímto systémem jsou potravinářské produkty zabaleny přímo uvnitř jejich misky použitím vysoce transparentní bariérové fólie, která šetrně obepíná produkt jako jeho druhá „kůže“. Bezpečná fixace výrobku zajišťuje jeho dokonalý vzhled, a to i v případě, kdy je výrobek v regálu zavěšen. Fólie zabezpečuje spolehlivou bariéru a napomáhá udržovat kvalitu, konzistenci, barvu a chuť výrobku. Systém balení TraySkin® je vhodný pro širokou škálu čerstvých a mražených potravin jako jsou maso, drůbež, mořské plody nebo hotová jídla. Inovace se týká také použití dvoudílných misek, vhodných pro balení dvou samostatných porcí nebo mix balení, kde je každý oddíl samostatně uzavřen. Uzavření se provádí jedinečným systémem OnTrayCut (čistý ořez folie přímo na misce) společnosti SEALPAC, který byl pro aplikace „skin“ balení speciálně vyvinut. Tím je zabezpečena dokonalá prezentace v maloobchodě. Navíc díky perforaci lze jednotlivé misky od sebe oddělit, aniž by došlo k poškození balení. Je-li to žádoucí, může být přidán systém EasyPeelPoint, který umožňuje snadné a bezpečné otevírání obalu konečnému spotřebiteli. S těmito novými obaly SEALPAC reaguje na rostoucí poptávku po efektivním balení menších porcí jídel, spojenou s rostoucím počtem jednočlenných domácností. Řešením společného nesouladu mezi množstvím jídla v misce a skutečnými potřebami kupujícího SEALPAC splňuje svůj cíl jako člen iniciativy SAVE FOOD: neustále vyvíjet nová obalová řešení, která snižují množství vyhozených potravin.

Moderní a atraktivní balení TraySkin® lze dosáhnout na všech balicích strojích SEALPAC řady A. Na INTERPACKu 2017 SEALPAC demonstroval svůj systém TraySkin® na zařízení SEALPAC A6. Toto zařízení je ideální pro aplikace středního výkonu, které vyžadují nejvyšší flexibilitu. Jediný patentovaný systém rychlé výměny nástrojů, který je společný všem zařízením řady A, umožňuje rychlé přechody do jiných systémů balení nebo velikostí misek.



Obr. č. 3: Inovativní způsob balení FlatSkin® firmy SEALPAC

Dalším vývojovým krokem v technologii vakuového „skin“ balení, který firma SEALPAC představila na veletrhu INTERPACK 2017, je FlatSkin® balení. Zde se místo klasické plastové misky používá potíštěná lepenková podložka, která je potažená polymerní ochrannou vrstvou. Po rozbalení lze tuto vrstvu snadno oddělit od lepenkové podložky a je umožněna jejich oddělená likvidace. Jelikož FlatSkin® využívá vysoký stupeň recyklovatelných materiálů, je jedinečný také z ekologického hlediska. Kartonová lepenka umožňuje velmi kvalitní potisk a nabízí jedinečné možnosti k „brandingu“. Díky tomu jsou FlatSkin® výrobky opravdovým obchodníkem v maloobchodě.

SEALPAC patří mezi přední světové výrobce high-tech traysealerů a hlubokotažných balicích strojů. Na veletrhu INTERPACK předvedl jeden z nejvýkonnějších balicích strojů pro čerstvé potraviny, model A10, který je charakterizovaný nejvyšší úrovní přesnosti a spolehlivosti. Vysoce výkonný balicí stroj SEALPAC A10 je dokonale nastaven na aplikace, které vyžadují nejvyšší výkonnost a omezené změny formátu. Toto zařízení spolehlivě balí velké objemy výrobků citlivých na ceny, jako je mleté maso, kde je balicí výkon rozhodující pro celkovou cenu, a tudíž i pro konkurenceschopnost výrobku. V závislosti na typu misek a způsobu balení zabalí A10 až 160 misek za minutu. Na INTERPACKu 2017 společnost SEALPAC demonstrovala zařízení A10 v provedení s dvojitým pásem. Balicí stroje SEALPAC řady A, a zejména A10, byly navrženy pro nepřetržité výrobní procesy, které vyžadují maximální bezpečnost. Nejnovější generace je vybavena novým konceptem pohonu, který ještě více zvyšuje

účinnost. Tento servo *plus* pohon neobsahuje žádné korozivní mechanické součásti, a proto se jen velmi málo opotřebovává. Stejně jako všechny stroje SEALPAC řady A, je A10 charakterizován spolehlivým transportem misek a digitální technikou transportu fólie během procesu balení. Variabilní svařovací tlak, který lze nastavit na konkrétní aplikaci a materiál, stejně jako velká síla uzavírání nástroje, vždy zajistí spolehlivě uzavřené balení pro optimální bezpečnost výrobku. Aplikace systému InsideCut (vnitřní ořez vrchní folie) společnosti SEALPAC přináší atraktivní obalové řešení, které vyniká především v maloobchodě.



*Obr. č. 4: Kompaktní balicí stroj SEALPAC MX je určený pro balení malých objemů výrobků*

Na stánku SEALPAC byla mimo jiné k vidění výstavka inovativních způsobů balení. Kromě výše zmíněných způsobů balení TraySkin® a FlatSkin® zde byl k vidění také systém balení PerfoLid\*, který zavádí opakovaně uzavíratelné nádoby pro čerstvé produkty s výrazným prodloužením trvanlivosti, a to jak v tržní síti, tak u spotřebitele, čímž snižuje množství potravního odpadu, udržuje ovoce a zeleninu čerstvou a šetří peníze. Dalším inovativním řešením je systém TorusPak®. Díky kombinaci speciální misky TorusPak® s vrchní fólií určenou pro ohřev v mikrovlnné troubě, která je hermeticky uzavřena na baličce SEALPAC, lze hotové pokrmy připravit s nejvyšším komfortem a prezentovat s nejvyšší přitažlivostí.



*Obr. č. 5: Balení TorusPak® určené pro ohřev v mikrovlnné troubě*

Firma SEALPAC prezentovala na veletrhu INTERPACK 2017 velkou spoustu inovativních řešení v oblasti balení potravin. SEALPAC následuje trend dnešní doby a zabývá se také otázkami ekologie ve smyslu omezení plýtvání potravinami a rovněž snižováním množství plastů používaných k balení.

V ČR a SK zastupuje firmu SEALPAC společnost BS Global s.r.o., která se stará o prodej, instalaci, servis a dodávky náhradních dílů.

**Připravil + foto František Ježek**