



Secondary Seal Technologie

Was ist SSL™?



Für die Krehalon 'Secondary Seal' (SSL™) – zweite Naht Technologie – wird ein spezielles Siegelmaterial verwendet, um die inneren Folienschichten während des normalen Verpackungsprozesses - Vakuum und Schrumpfvorgang in heißem Wasser - miteinander verschmelzen zu lassen.

Diese revolutionäre und zum Patent angemeldete Technologie wurde für die Frischfleischindustrie entwickelt, um den Saftverlust in die Verpackung zu minimieren, eine "hautenge" Folienverpackung zu erreichen und gleichzeitig die Produktqualität während der Lagerhaltung zu erhalten.

Wie funktioniert SSL™ ?



Druck

Während des Vakuumverpackungsprozesses legt sich die Folie um das Produkt und an sich selbst; die inneren Verpackungsschichten werden aufgrund der SSL™ - Technologie und durch den atmosphärischen Druck miteinander verschmolzen.



Dauer

Die Kontrolle der Verweildauer im Schrumpftunnel/Tauchbad ist für ein optimales SSL™ - Resultat und die Vermeidung von Fleischvergrauung von sehr hoher Bedeutung.



Temperatur

Eine erhöhte Temperatur wird für eine maximale Siegelnahtstabilität benötigt. Der "zweite" Naht-Effekt setzt ab einer Wassertemperatur von 80 °C ein.



Kontamination

Eine Verschmutzung der Siegelflächen – vor allem bei manueller Verpackung – kann den SSL™ - Effekt reduzieren. Eine automatische Verpackung auf horizontalen Schlauchbeutelmaschinen (FLOVAC) ist daher die derzeit beste Verpackungsvariante für SSL™.



Einzigartige hautenge Produktpräsentation mit SSL™

Verbesserte Produktqualität und Präsentation durch SSL™

- ◀ Hervorragende hautenge Präsentation des Packstücks
- ◀ Die Folie entspannt sich nach dem Schrumpfen nicht
- ◀ Weniger Saftaustritt in den Beutel
- ◀ Verbesserte Verzehrqualität des Produktes
- ◀ Reduziert Gerüche in der Vakuumverpackung

Mit SSL™ können nachweislich langfristige wirtschaftliche Gewinne erzielt werden

- ◀ Die Erhöhung der Haltbarkeitsdauer verringert den Bedarf an Abverkaufspreisen

- ◀ Oftmals kann auf den Einsatz von Absorbentien verzichtet werden

- ◀ Große kommerzielle Gewinne durch den Erhalt des Produktgewichts

- ◀ Reduzierung von Luftziehern



SSL™ bewirkt weniger Saftaustritt in die Verpackung im Vergleich zu herkömmlichen Schrumpfmaterien.

Dieses Beispiel zeigt die kaufmännischen Vorteile aufgrund eines geringeren Saftverlustes bei einem Einsatz von SSL™ Schrumpfmateriale.

Fleischteilstücke				
	Lendensteak	Rumpsteak	Rinderfilet	Ribeye
Verpackungsgewicht	7.500 KG	6.000 KG	2.500 KG	3.000 KG
Geringerer Saftverlust	0.7%	0.8%	1.0%	1.7%
Wert des Fleisches ohne Knochen	12.00 €/KG	10.00 €/KG	25.00 €/KG	14.00 €/KG
Kostenvorteil pro Verpackungseinheit	0.63 €/Packung	0.48 €/Packung	0.62 €/Packung	0.71 €/Packung

Sind Sie interessiert mehr über SSL™ zu erfahren?

Sichern Sie sich sämtliche Vorteile, die SSL™ Ihnen bieten kann.
Setzen Sie sich noch heute mit uns in Verbindung indem Sie den Fragebogen auf unserer Webseite ausfüllen oder fragen Sie den für Sie zuständigen Krehalon Vertriebsmitarbeiter nach weiteren Informationen.

www.krehalon.com





**Hervorragende
und hautenge
Produktpräsentation ohne
“Entspannung”
nach dem
Schrumpf.**

**Erhaltung der
Fleischqualität
bei verlängerter
Haltbarkeit.**





**Geringerer
Saftverlust im
Vergleich zu
Standard-
schrumpfmate-
rialien.**

**Reduziert
Luftzieher und
Gerüche.**



Krehalon ist das Qualitätssiegel für die Schrumpfverpackung von frischen Lebensmitteln.

Unsere weitreichende Erfahrung ermöglicht uns innovative Verpackungen für Nahrungsmittel zu liefern, welche die Produkthaltbarkeit erhöhen und Ihr Produkt ansprechend präsentieren.

Deshalb steht eine Partnerschaft mit uns nachweislich dafür nachhaltige und langfristige ökonomische Vorteile zu bringen.

www.krehalon.com



KREHALON
Preserving Quality Together