



**Solutions
d'emballage
pour Porc frais**



- ◀ **Sans PVDC.**
- ◀ **Moins de plastique.**
- ◀ **Plus de durée de conservation.**
- ◀ **Réduction de poids.**
- ◀ **Plus fin et plus résistant.**

Plus fin et plus résistant. Sans PVDC. Réduction de poids.

Pour le traitement en gros/interne

L'industrie de l'emballage alimentaire est constamment mise au défi de réduire les coûts et de réduire la rentabilité. Les solutions de haute qualité de Krehalon facilitent l'avantage concurrentiel grâce aux gains commerciaux de ses solutions d'emballage.

Avantages techniques :

- ◀ Résistance de la soudure grâce à la large plage de soudure
- ◀ Possibilité de chevauchement dans la chambre à vide augmentant considérablement le rendement de production
- ◀ Gamme complète d'épaisseurs de 40 à 110 microns pour les sacs rétractables, 40 à 130 microns pour les films
- ◀ Barrière élevée = durée de vie plus longue, jusqu'à 18 jours
- ◀ Les sacs peuvent être scotchés, en rouleau ou en vrac
- ◀ Option SSL™, réduit l'exsudat dans l'emballage et réduit les fuites
- ◀ Logo imprimé pour l'identification du site
- ◀ Plusieurs types de soudures pour s'adapter à l'application
- ◀ Types de soudures multiples, en fonction de l'application pour améliorer la présentation

Moins de plastique. Moins de déchets. Plus de durée de conservation.

Pour les détaillants

Notre objectif principal est de préserver la qualité des aliments frais tout en maximisant la durée de conservation et l'attrait de la présentation. Ce faisant, nous contribuons à réduire le gaspillage alimentaire et l'empreinte carbone associée.

Avantages techniques :

- ◀ Empreinte carbone réduite
- ◀ Présentation supérieure du pack – en particulier avec SSL™
- ◀ Moins d'exsudat avec les solutions SBR™
- ◀ Barrière EVOH
- ◀ Haute opacité offrant une excellente transparence
- ◀ Impression sur mesure – attrait en rayon

Veillez consulter notre brochure Produits Elaborés pour en savoir plus sur nos solutions Cook-in-Pack et de pasteurisation.

Aperçu des produits Krehalon – Applications porc frais

Piécé	Remplacement du sac rétractable SBR™		ML40	SSL™
	Formshrink®	Flovac™		
Découper	✓	✓	✓	✓
Hacher		✓		✓
Côtes	✓		✓ RÉSISTANCE ÉLEVÉE	
Saucisses	✓	✓		

La constance de la qualité des produits est notre plus grande priorité

Une partie intégrante de Krehalon est de s'assurer que ses installations de fabrication adhèrent aux normes mondiales de sécurité, de qualité et normes opérationnelles. Ainsi, les deux sites d'extrusion et les quatre sites de transformation de l'entreprise sont tous conformes aux certifications ISO et/ou BRCGS.





Formshrink®



Flovac™



SSL™



ML40

Remplacement du sac rétractable SBR™

SBR™ est l'offre automatisée de Krehalon. Cela offre des économies de main-d'œuvre impressionnantes et une efficacité de production accrue grâce à moins de gaspillage de matériaux et de produits.

Films de thermoformage Formshrink®

Formshrink® est idéal pour les produits à volume élevé de forme constante et uniforme.

Formshrink® est un procédé de thermoformage, mise sous vide et rétraction. Formshrink® utilise la technologie de thermoformage avec deux films rétractables séparés - un film supérieur et un film inférieur.

Le film inférieur est préchauffé et formé sous vide dans des cales de forme sur mesure, adaptées au produit. Le produit est ensuite placé dans les alvéoles formées et transféré sur le poste de soudure où, après évacuation, le film supérieur est scellé hermétiquement sur l'alvéole formée. La dernière étape est le processus de rétraction qui permet d'obtenir une présentation "seconde peau" du produit.

Films flow wrap Flovac™

Flovac™ utilise une technologie d'emballage Flowpack HFFS. Le film d'emballage est automatiquement enroulé autour du produit alimentaire et scellé hermétiquement sur toute la longueur du produit. Un capteur mesure le produit alimentaire et la longueur du film est dimensionnée et coupée en conséquence. Les aliments emballés sont ensuite mis sous vide et soudés. Comme avec Formshrink®, la dernière étape est le processus de rétraction qui permet d'obtenir une présentation "seconde peau" du produit.

Sacs rétractables ML40

Nos sacs rétractables multicouches sont disponibles dans une variété d'épaisseurs de barrière, selon l'application. Un produit populaire est notre emballage résistant à la perforation, idéal pour les applications les plus exigeantes en matière d'abus, par exemple les produits non désossés.

La structure de ces matériaux offre une combinaison unique de barrière contre les gaz et l'humidité avec une résistance supérieure, une grande clarté et une capacité d'étanchéité supérieure pour fonctionner sur divers systèmes d'emballage sous vide.

Couche d'étanchéité secondaire SSL™

SSL™ a des matériaux soudants spéciaux pour permettre aux couches d'emballage intérieures de fusionner à travers le processus de production normal d'emballage sous vide et de rétraction à l'eau chaude. Cette technologie a été spécifiquement développée pour répondre aux besoins de l'industrie de la viande fraîche afin de minimiser l'exsudat dans les emballages et d'obtenir une présentation d'emballage parfaite, tout en préservant la qualité du produit et en prolongeant la durée de conservation. Cette solution convient aux applications de sacs rétractables Flovac™ et ML40.

Impression et décoration sur mesure

Les clients ont la possibilité d'imprimer leurs conceptions sur mesure directement sur notre matériau puisque Krehalon dispose en interne d'une imprimante flexographique 10 couleurs. Cela donne aux produits de marque une apparence et un attrait exceptionnels.



Impression sur mesure



Notre objectif : Contribuer à un monde durable.

Krehalon prend au sérieux son adhésion à CEFLEX, UK Plastics Pact, REDcycle™ et Recoup. En tant que tel, il est d'une importance majeure pour Krehalon de proposer des solutions matérielles « prêtes pour le recyclage », conformes aux normes CE ou REDcycle™ et des produits contenant du contenu recyclé.





Preserving
Quality
Together

Pourquoi Krehalon ?

Krehalon est un fabricant et distributeur de films et sacs barrières rétractables flexibles de haute qualité, sans PVDC. Ses produits sont destinés aux industries de la viande rouge fraîche, de la charcuterie, de la volaille, des fruits de mer et du fromage. Plus récemment, Krehalon a élargi son portefeuille pour inclure des solutions de protéines alternatives. La société utilise des technologies brevetées, une expertise axée sur le marché et une connaissance approfondie des produits pour développer des solutions innovantes qui répondent aux besoins des clients.

Basée aux Pays-Bas, la société dispose de bureaux régionaux pour desservir ses marchés directs et dispose d'un vaste réseau de distribution à travers le monde.

Krehalon est une filiale à 100% de Kureha Corporation, un fabricant japonais de produits chimiques et plastiques spécialisés, coté à la bourse de Tokyo, dont la philosophie est de soutenir une société en constante évolution, en la changeant pour le mieux. Pour y parvenir, la société s'engage pour être un bon employeur et investit dans la R&D pour trouver des solutions innovantes pour un monde plus durable.



www.krehalon.com



Krehalon b.v.