



# Soluciones de envasado para Carnes procesadas



- ◀ Sin PVDC.
- ◀ Menos plástico.
- ◀ Mayor tiempo de conservación.
- ◀ Reducción del peso.
- ◀ Más finas y resistentes.

# Proceso optimizado mediante automatización, postpasteurización o Cook-in-Pack (CIP)

## Envasado de carnes preprocesadas

La industria de envasado de alimentos afronta constantemente los desafíos que supone la reducción de costes y el aprovechamiento de la rentabilidad. Las soluciones de alta calidad de Krehalon ofrecen ventajas competitivas en términos de ganancias comerciales gracias a sus soluciones de envasado. Una alta producción gracias a las soluciones de envasado automatizadas y la postpasteurización en el envase hacen que se reduzcan considerablemente los costes.

### Ventajas técnicas del Cook-in-Pack (CIP):

- ◀ Mejora el rendimiento durante la preparación = conserva el valor para un posterior procesamiento
- ◀ CIP genera mayor valor de venta al por menor
- ◀ Reduce la formación de gel cárnico en la bolsa, ofreciendo una presentación perfecta para la venta
- ◀ La claridad y el brillo mejoran el aspecto de la carne
- ◀ El proceso de retracción genera una apariencia de «segunda piel»
- ◀ Sin PVDC y sin cloro
- ◀ Opciones de impresión personalizada
- ◀ Su gran resistencia permite un envasado más fino mejorando el tiempo de conservación

**Menos plástico.  
Menos desperdicios.  
Mayor tiempo de conservación.**

Consulte nuestros folletos sobre aplicaciones específicas para obtener información sobre nuestras soluciones para carne roja fresca y carne de ave.

## Resumen de productos Krehalon – aplicaciones para carnes procesadas

Tipo de procesado	Sustitución de bolsas retráctiles SBR™		ML40	THM
	Formshrink®	Flovac™		
Listo para su envío, sin procesado posterior				
Postpasteurización Aumenta el tiempo de conservación				
Cook in Pack Procesado posterior				

## La homogeneidad en la calidad de los productos es nuestra mayor prioridad

Para Krehalon es esencial garantizar que sus plantas de producción cumplan con los estándares mundiales de seguridad, calidad y operativos. Por tanto, las dos plantas de extrusión y las cuatro plantas de conversión de la compañía cuentan con certificaciones ISO y/o BRCGS.





Formshrink®



Flovac™



SSL™



ML40



Formshrink® CIP

## Sustitución de bolsas retráctiles SBR™

SBR™ es la solución automatizada de Krehalon. Ofrece unos increíbles ahorros en mano de obra y una gran eficiencia en la producción gracias a una menor generación de residuos procedentes de los materiales y los productos.

## Películas termoconformadas Formshrink®

Formshrink® es un proceso de termoconformado, sellado al vacío y retráctilado. Formshrink® utiliza tecnología de termoconformado con dos películas retráctiles independientes - una malla superior y una malla de formación (base).

Las películas se precalientan y se termoforman al vacío creando unas bolsas con la forma deseada, a la medida del producto. A continuación, el producto se introduce en las bolsas conformadas y se transfieren a la estación de sellado donde, tras un proceso de vaciado, la malla superior se sella herméticamente sobre la malla conformada de base. El último paso es el proceso de retráctilado, que ofrece una presentación del producto perfectamente ajustada.

Formshrink® resulta ideal para lograr una forma homogénea y uniforme, para productos de gran volumen como paquetes de salchichas, bacon y otros productos curados de cerdo y jamones de gran tamaño. Para aplicaciones Cook-in-Pack (CIP) hay disponibles películas especiales.

## Películas para envasado flow-wrap Flovac™

Flovac™ utiliza una tecnología de flow-wrapping HFFS (envasado horizontal de alta producción) para la fabricación de bolsas y el envasado de productos. La película de embalaje se envuelve automáticamente alrededor del producto alimentario y se sella herméticamente en toda su longitud. Un sensor mide el producto alimentario, y se dimensiona y corta la longitud de la película convenientemente. A continuación se le aplica vacío y se sella. Como sucede con Formshrink®, el último paso es el proceso de retráctilado, que ofrece una presentación del producto perfectamente ajustada.

## Bolsas retráctiles ML40

La estructura de estos materiales ofrece una exclusiva combinación de barrera frente a los gases y la humedad con una enorme resistencia, gran claridad y una insuperable capacidad de sellado compatible con diferentes sistemas de envasado al vacío.

## SSL™: Secondary Seal Layer (capa de sellado secundaria)

Hay opciones SSL™ disponibles para productos curados que ofrecen un rendimiento adicional y ventajas en las presentación.

## Bolsas retráctiles THM para CIP

Nuestras bolsas retráctiles THM multicapa para Cook-in-Pack son ideales para aplicaciones con carne cocinada procesada:

- ◀ Las THM-P son adecuadas si hay que separar los lados de la bolsa antes de cocinar
- ◀ Las bolsas THM-T garantizan la adherencia de la carne y minimizan el goteo y la pérdida de peso durante la preparación. Una ventaja adicional es que no requiere que el producto sea reenvasado para su distribución



THM CIP



Impresión personalizada

## Impresión y decoración personalizadas

Los clientes tienen la opción de imprimir los diseños que deseen directamente sobre nuestro material, ya que Krehalon cuenta con una impresora flexográfica de 10 colores propia. De esta forma se confiere a los productos de la marca un aspecto espectacular y resultan atractivos en las estanterías de los comercios.



## Nuestro objetivo: Contribuir a hacer un mundo más sostenible.

Krehalon se toma muy en serio su compromiso con CEFLEX, UK Plastics Pact, REDcycle™ y Recoup. Por ello, ofrecer unas soluciones materiales reciclables resulta fundamental para la empresa. Dichas soluciones deben cumplir con las normas de la CE y de REDcycle™, y contener productos que incluyan contenido reciclable.





Preserving  
Quality  
Together

## ¿Por qué Krehalon?

Krehalon es fabricante y distribuidor de películas y bolsas barrera retráctiles flexibles de alta calidad sin PVC. Sus productos están destinados a las industrias de la carne roja fresca, la carne procesada, la carne de ave, el marisco y el queso. Recientemente, Krehalon ha ampliado su catálogo de productos para incluir soluciones para fuentes alternativas de proteínas. La compañía emplea tecnologías patentadas, la experiencia adquirida en el mercado y su amplio conocimiento para desarrollar soluciones innovadoras que satisfagan las necesidades de sus clientes.

Con sede central en los Países Bajos, la compañía tiene oficinas regionales que atienden a sus mercados directos y tiene una amplia red de distribución por todo el planeta.

Krehalon es una subsidiaria propiedad absoluta de la Corporación Kureha, un fabricante japonés de productos químicos especializados y plásticos, incluida en la bolsa de valores de Tokio, cuya filosofía consiste en apoyar el cambio continuo en la sociedad, siempre para mejor. Para poder llevarlo a cabo, la corporación se compromete a proporcionar unas buenas condiciones a sus empleados y a invertir en I+D para encontrar unas soluciones innovadoras que permitan que el mundo sea más sostenible.



[www.krehalon.com](http://www.krehalon.com)



Krehalon b.v.