



KREHALON®
Preserving Quality Together



Verpackungslösungen für Schweinefleisch



- ◀ PVDC-frei.
- ◀ Weniger Kunststoff.
- ◀ Längere Haltbarkeit.
- ◀ Weniger Verpackungsgewicht.
- ◀ Dünnere & Stärkere.

SCHWEINEFLEISCH

Dünnere und stärker. PVDC-frei. Reduzierung Verpackungsgewicht.

Für Erst- und interne Verarbeitung

Die Lebensmittelverpackungsindustrie steht ständig vor der Herausforderung, Kosten zu senken und die Rentabilität zu steigern. Die hochwertigen, innovativen Lösungen von Krehalon ermöglichen Wettbewerbsvorteile / mehr Gewinn.

Technische Vorteile:

- ◀ Hohe Siegfestigkeit aufgrund des breiten Siegfelsters
- ◀ Überlappungsmöglichkeit in der Vakuumkammer, wodurch die Produktionsleistung erheblich gesteigert wird
- ◀ Vollständiges Sortiment an Stärken von 40–110 Mikron für Schrumpfbeutel, 40–130 Mikron für Folien
- ◀ Hohe Barriere = längere Haltbarkeit, mehr als 18 Tage
- ◀ Beutel können mit Klebeband, Beutel auf Rolle oder lose verpackt werden
- ◀ SSL™-Option, reduziert das Eintropfen in die Packung und reduziert Undichtigkeiten
- ◀ Logodruck zur Standortkennzeichnung
- ◀ Verschiedene Siegeltypen für jede Anwendung
- ◀ Mehrere Siegeltypen, abhängig von der Anwendung, um die Präsentation zu verbessern

Weniger Kunststoff. Weniger Abfall. Mehr Haltbarkeit.

Für den Handel

Unser Hauptaugenmerk liegt darauf, die Qualität frischer Lebensmittel zu bewahren und gleichzeitig die Haltbarkeit und Attraktivität der Präsentation zu maximieren. Dadurch tragen wir dazu bei, Lebensmittelabfälle und den damit verbundenen CO₂-Fußabdruck zu reduzieren.

Technische Vorteile:

- ◀ Reduzierter CO₂-Fußabdruck
- ◀ Hervorragende Packungspräsentation – insbesondere mit SSL™
- ◀ Weniger Flüssigkeit in der Packung mit SBR™-Lösungen
- ◀ EVOH-Barriere
- ◀ Hohe Opazität bietet ausgezeichnete Klarheit
- ◀ Maßgeschneiderter Druck – Attraktivität im Regal

Weitere Informationen zu unseren Cook-in-Pack- und Pasteurisierungslösungen finden Sie in unserer Broschüre zu verarbeitetem Fleisch.

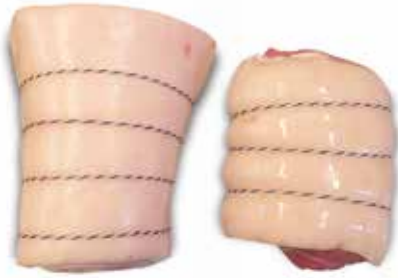
Krehalon Produktübersicht – Schweinefleischanwendungen

| Fleisch pariert | SBR™ Schrumpfbeutlersatz | | ML40 | SSL™ |
|-----------------|--------------------------|---------|---------------------|------|
| | Formshrink® | Flovac™ | | |
| Mit Knochen | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hackfleisch | | ✓ | | ✓ |
| Rippen | ✓ | | ✓ HOHE ANWENDUNG | |
| Würstchen | ✓ | ✓ | | |

Gleichbleibende Produktqualität hat für uns höchste Priorität

Ein wesentlicher Bestandteil von Krehalon ist es, sicherzustellen, dass seine Produktionsstätten den globalen Sicherheits-, Qualitäts- und Betriebsstandards entsprechen. Daher erfüllen die beiden Extrusionsstandorte und vier Verarbeitungsstandorte des Unternehmens alle die ISO- und/oder BRCGS-Zertifizierungen.





Formshrink®

SBR™ Schrumpfbeutlersatz

SBR™ ist das automatisierte Angebot von Krehalon. Dies bietet beeindruckende Arbeitseinsparungen und eine erhöhte Produktionseffizienz durch weniger Material- und Produktverlust.

Formshrink® Thermoformfolien

Formshrink® ist ideal für Produkte mit gleichbleibender und einheitlicher Form in großen Mengen.

Formshrink® ist ein Tiefzieh-, Vakuumier- und Schrumpfvverfahren. Formshrink® verwendet Thermoformungstechnologie mit zwei separaten Schrumpffolien – einer Oberfolie und einer formgebenden (Basis-) Folie.

Die Folien werden vorgewärmt und zu maßgeschneiderten Taschen vakuumgeformt, die auf das Produkt zugeschnitten sind. Das Produkt wird dann in die geformten Taschen gelegt und auf die Siegelstation übertragen, wo nach dem Evakuieren die obere Bahn hermetisch auf die geformte Basisbahn gesiegelt wird. Der letzte Schritt ist der Schrumpfprozess, der für eine hautenge Präsentation des Produkts sorgt.



Flovac™

Flovac™ Schlauchbeutelfolien

Flovac™ verwendet eine HFFS-Schlauchverpackungstechnologie als Beutelersteller und Produktverpacker. Die Verpackungsfolie wird automatisch um das Lebensmittelprodukt gewickelt und entlang der Produktlänge hermetisch versiegelt. Ein Sensor misst das Lebensmittelprodukt und die Folienlänge wird entsprechend zugeschnitten. Die verpackten Lebensmittel werden dann vakuumiert und versiegelt. Wie bei Formshrink® ist der letzte Schritt der Schrumpfprozess, der für eine hautenge Präsentation des Produkts sorgt.



SSL™

ML40 Schrumpfbeutel

Unsere mehrschichtigen Schrumpfbeutel sind je nach Anwendung in verschiedenen Barrierestärken erhältlich. Ein beliebtes Produkt sind unsere durchstoßfesten Verpackungen, ideal für die anspruchsvollsten Anwendungen mit hohem Anspruch, z.B. Produkte mit Knochen.

Die Struktur dieser Materialien bietet eine einzigartige Kombination aus Gas- und Feuchtigkeitsbarriere mit überlegener Festigkeit, hoher Klarheit und hervorragender Siegefähigkeit, um auf verschiedenen Vakuumverpackungssystemen verwendet zu werden.



ML40

SSL™ Sekundäre Siegelschicht

SSL™ verfügt über spezielle Versiegelungsmaterialien, damit die inneren Verpackungsschichten durch das normale Vakuumverpackungs- und Heißwasserschrumpfungsverfahren miteinander verschmelzen können. Diese Technologie wurde speziell entwickelt, um die Anforderungen der Frischfleischindustrie zu erfüllen, um Ausssaften in der Verpackung zu minimieren und eine perfekte „hautenge“ Packungspräsentation zu erreichen, während die Produktqualität erhalten und die Haltbarkeit verlängert wird. Diese Lösung eignet sich für Flovac™- und ML40-Schrumpfbeutel Anwendungen.



Individueller Druck und Dekoration

Kunden haben die Möglichkeit, ihre individuellen Designs direkt auf unser Material zu drucken, da Krehalon über einen 10-Farben-Flexodrucker im Haus verfügt. Dies verleiht Markenprodukten eine hervorragende Optik und Attraktivität im Regal.

Individueller Druck



Unser Ziel: Zu einer nachhaltigen Welt beitragen.

Krehalon nimmt seine Mitgliedschaft bei CEFLEX, UK Plastics Pact, REDcycle™ und Recoup sehr ernst. Daher ist es für Krehalon von großer Bedeutung, Materiallösungen anzubieten, die “recycle ready”, CE- oder REDcycle™ konform sind, sowie Produkte, die recycelte Inhaltsstoffe enthalten.





Preserving
Quality
Together

Warum Krehalon?

Krehalon ist Hersteller und Vertreiber von hochwertigen, PVDC-freien, flexiblen Barrierschrumpffolien und -beuteln. Unsere Produkte sind für frisches rotes Fleisch, verarbeitetes Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Käse bestimmt. Vor kurzem hat Krehalon sein Portfolio um Lösungen für alternative Proteine erweitert. Das Unternehmen nutzt patentierte Technologien, marktorientiertes Know-how und umfassendes Produktwissen, um innovative Lösungen zu entwickeln, die den Kundenanforderungen entsprechen.

Das Unternehmen mit Hauptsitz in den Niederlanden verfügt über regionale Niederlassungen, um seine Direktmärkte zu bedienen, und verfügt über ein umfassendes Vertriebsnetz auf der ganzen Welt.

Krehalon ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Kureha Corporation, einem japanischen Hersteller von Spezialchemikalien und Kunststoffen, der an der Tokioter Börse notiert ist und dessen Philosophie es ist, eine sich ständig verändernde Gesellschaft zu unterstützen und sie zum Besseren zu verändern. Um dies zu verwirklichen, engagiert sich das Unternehmen ein guter Arbeitgeber zu sein und investiert in Forschung und Entwicklung, um innovative Lösungen für eine nachhaltigere Welt zu finden.



www.krehalon.com



Krehalon b.v.