



**Solutions
d'emballage
pour le fromage**



- ◀ 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 maturation

Notre concept innovant réduit considérablement le temps d'affinage des fromages aromatiques. Il offre une stabilité maximale de l'emballage d'affinage avec une utilisation minimale de matériaux. Cela en fait une solution idéale pour l'exportation et la prolongation de la durée de conservation.

Pour applications industrielles -Restauration et autre

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

Pour vente au détail – Fromage tranché

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

- ◀ Réduction des coûts de main-d'œuvre
- ◀ Réduction des emballages
- ◀ Soudure sécurisée
- ◀ Amélioration des coûts de production
- ◀ Solutions recyclables possibles
- ◀ Ouverture facile
- ◀ Durée de conservation prolongée
- ◀ Pas de reconditionnement. L'emballage de maturation peut être l'emballage de vente au détail
- ◀ Propriétés barrières adaptées au type de fromage
- ◀ Sans PVDC

Moins de plastique.

Moins de déchets.

Augmentation de la durée de conservation.

Présentation des produits Krehalon – Applications fromage

Process	Remplacement du sac rétractable SBR™		ML40
	Formshrink®	Flovac™	
Maturation			
Applications industrielles, par exemple blocs pour la restauration			
Tranches de fromage pour la vente au détail			

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.





SBR™



Formshrink®



Flovac™

L'utilisation d'un matériau rétractable permet d'économiser jusqu'à 80 % de matériau par rapport au matériau standard. Par exemple, pour les tranches de fromage destinées au commerce de détail. Demandez à notre spécialiste pour plus d'informations.

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.

Impression sur mesure

Nos sacs rétractables multicouches sont disponibles dans une variété d'épaisseurs barrières, selon l'application. Un produit populaire est notre emballage résistant à la perforation, idéal pour les applications les plus exigeantes, par exemple les quartiers de parmesan ou les produits avec une sécurité de transport maximale.



ML40



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.