



Technologie de Soudure Secondaire

Qu'est-ce que le SSL™ ?



**Technologie
de Soudure
Secondaire**

La Technologie Krehalon “Soudure Secondaire” (SSL™) utilise des agents soudants spécifiques qui permettent aux couches intérieures de fusionner lors du process standard de mise sous-vide et de rétraction à l’eau chaude.

Cette technologie révolutionnaire (brevetée) a été développée principalement pour l’industrie de la viande fraîche qui recherche la réduction des exudats dans les emballages pour obtenir une très bonne tenue des produits en préservant la qualité du produit tout au long de sa durée de vie.

Comment Fonctionne le SSL™ ?



Pression

Durant le procédé de mise sous vide , le sac se plaque au tour du produit et sur lui même permettant aux couches internes du SSL™ de fusionner sous l'influence de la pression atmosphérique.



Température

Une Température élevée est nécessaire pour assurer un maximum d'intégrité aux soudures. SSL™ fonctionne avec des T°c d'eau au dessus de 80°C.



Temps

Le Controle du temps est important pour optimiser l'auto-fusion du SSL™ et pour prévenir le blanchissement des viandes lors du passage en rétraction.



Contamination

La contamination des zones de soudures peut réduire l'efficacité du SSL™ particulièrement lors de l'embossage manuel. Le système d'embossage automatique FLOVAC est donc la méthode la mieux adaptée pour les emballages SSL™.



Présentation "Seconde Peau" avec le SSL™

Optimisez la qualité et la présentation de vos produits avec SSL™

- ◀ Une présentation "seconde peau"
- ◀ Pas de relaxation après rétraction
- ◀ Réduction du sang dans les emballages
- ◀ Qualités organoleptiques optimisées
- ◀ Réductions des odeurs liées au sous-vide

SSL™ vous apportera des gains commerciaux à long termes

- ◀ Durée de vie de vos produits améliorée

- ◀ Permet de supprimer les absorbeurs d'exsudat

- ◀ Gains importants liés à la diminution des exsudats et donc maintien du poids commercialisable des produits

- ◀ Réductions des fuités



SSL™ apporte un gain très significatif sur les rendements en comparaison aux conditionnements rétractables traditionnels.

Cet exemple montre le potentiel de rétention des exudats et donc les gains de rendement sur le boeuf quand on utilise les emballages avec Soudures Secondaires.

Pièces de Boeuf				
	Faux-Filets	Rumsteak	Filet	Entrecôte
Poids du conditionnement	7.500 kg	6.000 kg	2.500 kg	3.000 kg
Rétention des exudats / économies	0.7%	0.8%	1.0%	1.7%
Valeurs des Produits de découpe sans os	12.00 €/kg	10.00 €/kg	25.00 €/kg	14.00 €/kg
Economie par emballage sur de la viande	0.63 €/Emballage	0.48 €/Emballage	0.62 €/Emballage	0.71 €/Emballage

Vous souhaitez apprendre plus sur le SSL™ ?

Soyez certain de connaître tous les avantages que le SSL™ peut vous offrir.

Contactez-nous en remplissant entièrement le formulaire sur notre site Internet pour être contacté par le représentant Krehalon.

www.krehalon.com





**Une présentation
“Seconde Peau”
sans effet de
relaxation après
rétraction.**

**Préserve la
qualité des
viandes sur une
durée de vie plus
longue.**





Un gain de rendements par rétention de l'exsudat compare aux emballages rétractables standards.

**Réduit les
fuités et les
odeurs liées au
sous-vide.**



Krehalon est le sceau de la qualité dans l'industrie des emballages rétractables pour les produits frais.

Notre très grande expérience nous permet de vous apporter des Solutions Innovantes de Conditionnement qui optimisent les durées de vie et l'apparence de vos produits.

C'est pourquoi Krehalon est aujourd'hui votre partenaire pour apporter des solutions durables et des gains économiques sur le long terme.

www.krehalon.com



KREHALON
Preserving Quality Together