

Produktneuheit: Spraysystem ersetzt Interleaver-Trennfolien bei dünnem Aufschnitt

Nachhaltiges Schneiden und Verpacken von Aufschnitt ohne Trennfolien

Wolfertschwenden, 5. Mai 2021 – Käse, Rohschinken und vegane Produkte nachhaltig schneiden und verpacken: Mit MULTIVAC Sustainable Liquid Interleaving, einem innovativen Spraysystem, stellt MULTIVAC eine nachhaltige Lösung zum Verpacken von dünn geschnittenem bzw. stark haftendem Aufschnitt vor. Dadurch kann auf die marktübliche Trennfolie für Lebensmittel (Interleaver) zwischen den Aufschnittscheiben verzichtet werden – und der Kunststoffverbrauch beim Verpacken lässt sich auf ein notwendiges Minimum reduzieren. Dünn geschnittener Käse, roher Schinken, aber auch vegane Produkte lassen sich ansprechend in der Packung präsentieren und einzelne Scheiben vom Endverbraucher sauber entnehmen. Das neue System kann in bestehende Slicerlinien integriert werden – und steht ab sofort im neuen Kompetenzzentrum für Slicer und Automatisierungslösungen für individuelle Tests und produktspezifische Entwicklungen zur Verfügung.

Präzisionsdüsen des Spraysystems zerstäuben ein flüssiges, geschmacks- und geruchsneutrales Trennmittel, das auf die jeweiligen Produkteigenschaften des Aufschnitts, z. B. den Fettgehalt, abgestimmt ist. Es wird gleichmäßig auf die Unterseite der Scheiben aufgetragen. So wird die Haftung zwischen den einzelnen Scheiben reduziert, das Produkt selbst (Geschmack, Geruch, Farbe) jedoch nicht erkennbar verändert. Dieses Verfahren ist gängige Praxis in der Lebensmittelindustrie, z. B. bei Backwaren oder Süßigkeiten.

Kundenindividuelle Anwendungen im Kompetenzzentrum

Lebensmittelproduzenten können sich ab sofort von den Vorzügen der neuen Lösung überzeugen: „Mit Sustainable Liquid Interleaving möch-



ten wir unseren Kunden ein weiteres Angebot zum nachhaltigen Verarbeiten und Verpacken ihrer Produkte machen. Sie sind eingeladen, sich vor Ort, in unserem neuen Kompetenzzentrum für Slicer und Automatisierungslösungen, ein Bild von unserer neuen Lösung zu machen“, erklärt Manfred Achenbach, Senior Vice President des Geschäftsbereichs Slicing. „Wir führen dort kundenindividuelle Tests mit ihrer Aufschnittware durch und entwickeln ein maßgeschneidertes System, das optimal auf die jeweiligen Produkteigenschaften und Anforderungen ihrer Slicerlösung ausgelegt ist.“

MULTIVAC hat Anfang des Jahres am Hauptsitz in Wolfertschwenden ein neues Kompetenzzentrum für Slicer und Automatisierungslösungen, das sogenannte Training and Application Center (TAC), in Betrieb genommen. Dort befinden sich nahezu alle Lösungen aus dem MULTIVAC Portfolio, die in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz kommen. Es werden vollständige Linien von der Zuführung bis zum End-of-Line Bereich präsentiert, die auf die Bedürfnisse der Kunden maßgeschneidert sind. So bekommen Interessenten ein Gefühl für komplette Prozessketten, die später auch in ihrer Produktion vor Ort arbeiten. Das Spektrum reicht von der Vorführung einzelner Slicer, über die Präsentation von Beladelösungen nach dem Slicen bis hin zum eigentlichen Verpackungsprozess. Gemeinsam mit Kunden führen die Experten kundenindividuelle Tests mit ihren Produkten durch und überprüfen Lösungen hinsichtlich Machbarkeit, Leistung, Give-away, Ausbeute – und damit auch den Return-of-Invest.

[3.305 Zeichen inkl. Leerzeichen]

Über MULTIVAC

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Anforderungen der Verarbeiter hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und



Ressourceneffizienz ab. Es umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien ebenso wie Automatisierungslösungen, Etikettier- und Qualitätskontrollsysteme. Abgerundet wird das Angebot durch dem Verpackungsprozess vorgelagerte Lösungen in den Bereichen Portionieren und Processing sowie Backwarentechnik. Dank einer umfassenden Linienskompetenz können alle Module in ganzheitliche Lösungen integriert werden. Damit gewährleisten Lösungen von MULTIVAC eine hohe Bedien- und Prozesssicherheit sowie eine hohe Effizienz. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 6.500 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.300 Mitarbeiter. Mit über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.multivac.com.

Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Hagenmüller SE & Co. KG
Tanja Nickels
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 1544
E-Mail: tanja.nickels@multivac.de
www.multivac.com

Pressekontakt

REDAKON
Vera Sebastian
Seestr.18
D-80802 München
Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21
E-Mail: vera.sebastian@redakon.com
www.redakon.com