

MULTIVAC op Seafood Processing Global (Hal 3, stand 3DD601)**Vis, schaal- en schelpdieren efficiënt en duurzaam verwerken en verpakken**

Wolfertschwenden, 31 maart 2026 – Tijdens de Seafood Processing Global van dit jaar in Barcelona (21–23 april) presenteert MULTIVAC efficiënte en duurzame verpakkingsoplossingen voor de vis- en zeevruchtenindustrie. De focus ligt op verpakkings- en handlingoplossingen die niet alleen de houdbaarheid van vis en zeevruchten verbeteren, maar ook zorgen voor een aantrekkelijke productpresentatie op het punt van verkoop. Naast een verpakkingsoplossing voor het produceren van hoogwaardige vacuüm-skinverpakkingen laat MULTIVAC ook zien hoe delicate visproducten veilig en uiterst zorgvuldig te verpakken.

Samen met Handtmann toont MULTIVAC bovendien een reeks geïntegreerde en volledig op elkaar afgestemde lijnoplossingen die van efficiënte, hygiënische en kosteneffectieve toegevoegde waarde zijn over de gehele procesketen – van grondstofverwerking tot en met verpakking.

Met de **TX 620 traysealer** biedt MULTIVAC een compacte en kosteneffectieve oplossing voor de stijgende kosten en toenemende eisen binnen de schaal- en schelpdierensector. Dankzij de geringe ruimte-inname wordt de beschikbare productieruimte optimaal benut en is de traysealer naadloos te integreren in uiteenlopende productieomgevingen – indien gewenst ook in een tweesporige uitvoering voor nog meer efficiëntie. Duurzaamheid stond hierbij centraal: de robuuste constructie minimaliseert het gebruik van grondstoffen en, afhankelijk van de toepassing, kan volledig worden afgezien van perslucht of koelwater. De machine is geschikt voor een breed scala aan traymaterialen – van alle soorten kunststoffen tot op papiervezel gebaseerde alternatieven.

Naast de verpakkingmachine omvat de lijn ook een **L 310 transportband-etikettermachine** voor boven- en onderetikettering van verpakkingen. Op de beurs wordt eveneens een oplossing getoond voor het verpakken van garnalen in olie, gedoseerd in trays door een GS Italia-vuller. **GS Italia-vullers** worden op maat geconfigureerd voor het te doseren product en staan bekend om hun hoge betrouwbaarheid bij de verwerking van alle verpompbare producten. Ze zijn volledig vervaardigd uit roestvrij staal en doseren producten bij temperaturen van 4 °C tot 100 °C zonder ombouwwerkzaamheden. Afhankelijk van het model is ook het wisselen van doseerbuizen mogelijk. Het model dat op de Seafood Processing Global wordt gepresenteerd, kan productstukken tot 20 mm verwerken, zoals vissauzen of garnalen in pekel.

Ook te zien in Barcelona is de **compacte R 105 MF dieptrekverpakkingmachine** voor het produceren van hoogwaardige MultiFresh™ vacuüm-skinverpakkingen, bijvoorbeeld voor zalmporties. Een van de belangrijkste kenmerken van de R 105 MF als stand-alone oplossing is de minimale ruimte-inname, wat de machine bijzonder aantrekkelijk maakt voor kleinere bedrijven en voor ondernemingen die een hoge mate van productieflexibiliteit vereisen. Het **MultiFresh™-proces** garandeert perfecte verpakkingresultaten en aantrekkelijke, veilige vacuüm-skinverpakkingen – zelfs bij producten met scherpe of harde delen zoals graten of schalen, of bij producten die ver boven de tray uitsteken.

Tijdens de beurs demonstreert MULTIVAC tevens zijn expertise op het gebied van geautomatiseerde verwerking van delicate visproducten met de **H 244 handlingmodule**. Deze roboticsoplossing is speciaal ontwikkeld voor het veilig-, hygiënisch- en voorzichtig hanteren van visproducten en wordt op de beurs gedemonstreerd met zalmporties. Dankzij de nauwkeurige delta-kinematica kunnen de porties zeer voorzichtig worden opgepakt en exact in de trays worden geplaatst.

Geïntegreerde lijnen

In samenwerking met zijn **strategische partner Handtmann** biedt MULTIVAC producenten van visproducten geïntegreerde en volledig op elkaar afgestemde productieprocessen – van grondstofverwerking tot en met verpakking – die van efficiënte, hygiënische en kosteneffectieve toegevoegde waarde zijn over de volledige procesketen.

Om te voldoen aan de groeiende vraag naar bewerkte visproducten en het benutten van de daarbij vrijkomende bijproducten, biedt Handtmann Processing een modulair machineprogramma dat loopt van productvoorbereiding en -verwerking tot de interface met de verpakkingsmachine. Aangezien het hier gaat om delicate productieprocessen met bederfelijke producten, is het handhaven van de hoogste hygiënestandaarden essentieel. De lijnoplossingen van Handtmann zijn ontworpen om contaminatievrije productieprocessen te waarborgen, bijvoorbeeld door direct in containers, dieptrekverpakkingsmachines en flowpackers te doseren, of door producten rechtstreeks in trayverpakkingen te laden zonder enig contact tussen operator en product.

Bezoek ons op Seafood Processing Global!

Bent u producent of verwerker van vis-, schaal- of schelpdierproducten en wenst u onze stand op de Seafood Processing Global 2026 te Barcelona te bezoeken? [Vraag dan hier gratis toegang aan.](#)

[4.977 tekens incl. spaties en titels]

Over MULTIVAC Group

MULTIVAC is wereldwijd een technologieleider in complete verpakkings- en verwerkingsoplossingen voor food en non-food producten. Opgericht in 1961 in de Duitse regio Allgäu, ontzorgt MULTIVAC tegenwoordig kleine, middelgrote maar ook grote

verwerkers en producenten in het ontwerp van hun productieprocessen en bij het efficiënt gebruik van grondstoffen. Het productportfolio bestaat uit een breed scala aan verpakkingsmachines, robotics oplossingen, etiketteertechnologie, kwaliteitscontrolesystemen én verpakkingsmaterialen. Het assortiment wordt gecompleteerd met portioneer-, slicingoplossingen alsook bakkerijtechnologie voorafgaand aan het verpakkingsproces. Met meer dan 60 jaar verpakkingsexpertise, innovatiekracht, en uitstekende 24/7 service, zet MULTIVAC steeds weer nieuwe standaarden op de markt. Het hoofdkantoor is gevestigd in Duitsland en wereldwijd telt MULTIVAC ongeveer 7.000 medewerkers en meer dan 80 dochterondernemingen, waarvan de vestiging in Woerden de hoofdvertegenwoordiging is voor Nederland. Meer informatie vindt u op: www.multivac.nl

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

MULTIVAC Nederland
Saskia Cooman
Pompmolenlaan 15
NL-3447 GK Woerden Nederland
Tel: +31 (0) 348 4365-70
E-mail: info@multivac.nl
www.multivac.nl

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Voor overige vragen naar aanleiding van dit persbericht kunt u contact opnemen met:
b2b Communications BV
Saskia Stender via
Tel.: 06 22 21 53 07
E-mail: saskia@b2bcommunications.nl