

Nock[®]

Bandenschwarter
Entvliesmaschinen
Slicer
Fischenthäuter
Geflügelenthäuter
Scherbeneiserzeuger

NOCK Fleischereimaschinen GmbH
Industriestraße 14, 77948 Friesenheim
Tel. 078 21/99 78 16 · Fax 078 21/99 78 18
www.nock-gmbh.com

WÖRMANN
world of trailers

Wir erweitern für Sie auf 50.000 m²

1500 Anhänger
Räumungsverkauf
neue und ca. 300 gebrauchte

• Ankauf
• Zubehör
• Ersatzteile
• Vermietung
• Reparatur

08131/29278-0

85241 Hebertshausen b. DAH • Grubmühlstraße 4-16
www.woermann-anhaenger.de

Elektronische Insektenvernichter
Aluminium korrosionsfrei
Neutral - ohne Gift
umweltfreundlich, wartungsfrei
diverse Gerätegrößen
für Gewerbe - Industrie

Für weitere DEKUR-Produkte zur Schädlingsbekämpfung bitte Katalog anfordern!

Prüfz. EUROPA-STANDARD IEC 335-2-59

DEKUR[®], Pf. 20 04 46 · D-56004 Koblenz
Tel. (02 61) 40 15 41 · Fax (02 61) 40 38 88

R. Bayer
DER FOLIENVEREDLER
Erfolg durch Qualität und Flexibilität

Ober- und Unterfolien
Koch- und Pasteurisierungsfähig
mit- und ohne Sperrschicht -EVOH-

Deckelfolien für PP-Schalen
mit Antifog- und EVOH

A-PET/PE Hart-Unterfolien
Transparent / Farblich / mit EVOH

Flow-Pack-Folien

Vacuum-Siegelrandbeutel
Vacuum-Schlauchbeutel

Schrumpfbeutel 50µm bis 90µm
auch Kettenbeutel und Seitennaht

Flexo- und Tiefdruck

Tel.: 0911 / 7808 -0
Fax: 0911 / 7808 -111
info@rbayer.de www.rbayer.de

Packung. Der aufgeschnittene Käse wird in zwei Lagen mit jeweils mehreren Käsescheiben unter Schutzgasatmosphäre verpackt. Jede Lage ist eine eigene, gleichgewichtige Portionspackung. Der Vorteil dieser neuen Mehr-Lagen-Packung besteht laut Hersteller darin, dass sich die einzelnen Lagen vom Endverbraucher nacheinander zum Verzehr öffnen lassen. Die nicht geöffnete Lage mit Käsescheiben behält dabei weiterhin ihre Mindesthaltbarkeit. Der gesamte Verpackungsablauf

im Werk in Brügge erfolgt vollautomatisch. Über einen Slicer werden die gleichgewichtigen Scheiben über Kameras erfasst und durch Roboter genau im Einlegebereich der Variovac-Multipower platziert. Derzeit werden 28 Delhaize-Supermärkte im Brüsseler Einzugsgebiet mit dieser neuartigen Käseaufschnittpackung beliefert. www.variovac.de

Vorteil der Mehr-Lagen-Packung:
Der Kunde kann die einzelnen Lagen nacheinander öffnen.



Frische fit halten

S.A.M. Aufschnitt- und Verpackungssysteme von **Kuchler Electronics**, Klagenfurt/Österreich, sind laut Hersteller die Lösung, wenn auf Frischeverpackungen ohne Begasung und Vakuum Wert gelegt wird – wie bei Würsten und Schnittkäse, aber auch großen Schinken, Prosciutto oder Mortadella. Das Besondere an den damit produzierten Sampaks oder Multi-Frische-Paks sind laut Hersteller die voneinander getrennten Lagen (bis zu drei je Packung), die ohne zusätzliche Hilfsmittel eine längere Haltbarkeit der frischen Ware bewirken. Die Paks sind den Angaben zufolge leicht zu öffnen, die Entnahme erfolgt nach Bedarf. Als großen Vorteil gegenüber anderen Lösungen nennt der Hersteller, dass ungeöffnete Lagen unberührt bleiben, so dass keine Bakterien

eindringen können, wie es andernfalls durch Kontakte mit Haut oder Atemluft möglich ist. Die Verpackung kommt für verschiedene Anwendungsbereiche in Betracht, etwa bei der Kreation gemischter Aufschnittplatten auch für Kleinverbraucher, und ist insbesondere auch für Ein-Personen-Haushalte konzipiert worden. Als weitere Vorteile nennt Kuchler Electronics die Transportfreundlichkeit, die Servierfertigkeit der gefächerten Scheiben sowie dass die Lagen

nicht aneinanderkleben und die transparenten Spezialfolien für mehr Übersicht im Kühlschrank sorgen. Recycelt wird die Verpackung über die gelbe Tonne. Im industriellen Bereich kommt vor allem die Aufschnitt- und Verpackungsstraße S.A.M. P2 zum (Dauer-)Einsatz; wahlweise mit Waage und elektronischer Preisauszeichnung PAZ, in jedem Fall vollautomatisch. www.sam-kuchler.com



Die vollautomatische S.A.M. P2 ist wahlweise mit Waage und elektronischer Preisauszeichnung ausgestattet.

Doppelt so lange frisch

MAP (Modified Atmosphere Packaging), das Verpacken von Lebensmitteln unter Schutzatmosphäre, ist ein wirksames und intelligentes Konzept, um den Verlust an Frische und Qualität zu minimieren. **Linde Gas**, Pullach, will mit MAPAX dafür sorgen, dass Fleischverarbeiter immer die optimal auf ihre Bedürfnisse abgestimmte Lösung zur Hand haben.

MAPAX ist nach Unternehmensangaben ein maßgeschneidertes Konzept, mit dem der Verarbeiter den gesamten Verpackungsprozess im Griff hat: von der Handhabung und Verarbeitung des Produkts über Hygiene, Temperatur und Eigenschaften des Verpackungsmaterials bis hin zum richtigen Gasgemisch. Mit Hilfe von hochreinen Gasen und geeigneten Verpa-

ckungsmaterialien und -maschinen werde die Qualität der Lebensmittel lange bewahrt und ihre Haltbarkeit verbessert. In der Praxis bedeute das: Mit der richtigen Mischung kann die Haltbarkeit von verkaufsfertig verpacktem Fleisch sogar verdoppelt werden. MAPAX Gas basiert auf der engen Zusammenarbeit zwischen den Lieferanten des Verpackungsmate-