

PRESSEMITTEILUNG

Haltbarkeitstalent

Schrumpfbeutel von allfo sind attraktive Verpackungslösungen für frische Lebensmittel

Waltenhofen (jm).

Maximale Haltbarkeit bei minimaler Verpackung: Die Schrumpfbeutel von allfo schmiegen sich eng an Fisch, Fleisch, Wurst oder Käse an und machen die frischen Lebensmittel so nicht nur länger haltbar, sondern präsentieren sie auch besonders ansprechend. Durch die feste Passform sind Lebensmittel bestens vor Verfärbungen durch Oxidation geschützt; hohe Transparenz und Glanz der Schrumpfbeutel machen die verpackten Waren zum Eyecatcher in der Ladentheke. Die Schrumpfbeutel von allfo überzeugen darüber hinaus mit einer hohen Sauerstoffbarriere, hohen Schrumpfwerten und hervorragender Durchstoßfestigkeit sowie einer überlappenden Versiegelung und sehr hoher Siegelnahtfestigkeit.

„Unsere Schrumpfbeutel schmiegen sich wie eine zweite Haut um frische Lebensmittel. Das verlängert die Haltbarkeit und schützt gleichzeitig vor unappetitlicher Vergrauung der Waren durch Oxidation. Bei frischem Fleisch reduzieren Schrumpfbeutel zudem zuverlässig, dass Fleischsaft austritt“, erklärt Peter Hotz, Geschäftsführer der allfo GmbH & Co. KG. Weiterer Vorteil: Dadurch, dass der Beutel eng am Produkt anliegt, sind Lagerung und Transport mit der Verpackung im Schrumpfbeutel besonders platzsparend.

Breites Sortiment

Der Verpackungsspezialist aus Waltenhofen (Bayern) hat ein breites Sortiment an Schrumpfbeuteln für Vakuum-Kammermaschinen. allfo bietet seine Schrumpfbeutel in unterschiedlichen Typen an, entweder mit PVDC- oder EVOH-Barriere. ASB-Beutel mit einer PVDC-Barriere kommen immer dann zum Einsatz, wenn eine gute Gas- und Feuchtigkeitssperre gefragt ist. Sie sind die Lösung für Lebensmittel, die empfindlich auf Sauerstoff und Feuchtigkeit reagieren, wie Fleisch- und Wurstwaren sowie Käse. Die PVDC-Schrumpfbeutel sind in den Stärken 48µ und 80µ verfügbar und bis -25/+70 Grad Celsius temperaturbeständig (max. 2 Stunden).

PRESSEMITTEILUNG

Hochbarriere gegen Sauerstoff

Die Schrumpfbeutel mit EVOH-Barriere verpacken vor allem Frischfleisch und tiefgekühlte Fischprodukte besonders gut, da sie eine hervorragende Hochbarriereeigenschaft gegen Sauerstoff bieten. Dank der hohen Durchstoßfestigkeit werden darin auch spitzere Waren, wie Fleisch mit Knochen, sicher und zuverlässig geschützt. Seine EVOH-Schrumpfbeutel bietet der Verpackungsspezialist allfo in zwei Varianten an: als ASB-Beutel in den Stärken 48µ und 80µ mit einer Temperaturbeständigkeit -25/+70 Grad Celsius (max. 2 Stunden) sowie als ABSC-Kochbeutel in der Stärke 55µ, der bis -25/+100 Grad Celsius temperaturbeständig ist (max. 1 Stunde). Die Kochbeutel-Variante eignet sich für das Verpacken von Produkten, die gekocht oder pasteurisiert werden.

Alle Schrumpfbeutel fertigt allfo, je nach Kundenwunsch, mit Rundboden, Seitennaht oder gerader Bodennaht. Auch eine Fertigung auf Kette sowie eine Veredelung durch Flexodruck ist möglich.

Der Schrumpf-Prozess

Die unterschiedlichen Schrumpfbeutel-Varianten von allfo sind auf allen gängigen Vakuum-Kammermaschinen verwendbar. Die Maschine saugt die Luft aus dem Beutel und sorgt somit für die Vakuum-Abdichtung. Ist der Beutel vakuumversiegelt, wird er im zweiten Schritt mithilfe eines Schrumpftunnels oder im Wasserbad geschrumpft. Durch den Schrumpf-Prozess schmiegt sich die Verpackung wie eine zweite Haut besonders enganliegend und fest um die Ware.

Über allfo:

Die allfo GmbH & Co. KG ist europäischer Marktführer für qualitativ hochwertige Vakuumbbeutel. Von Siegelrand-, Schrumpf- und Schlauchbeuteln über Koch- und Standbodenbeutel bis hin zu Mehrlagenbeutel reicht das umfangreiche Sortiment, das in verschiedenen Größen und Folienstärken erhältlich ist. Eine flexible und schnelle Produktion gewährleistet kurze Lieferzeiten und höchste Versorgungssicherheit für Kunden. Top-Qualität zu fairen Preisen ist die kundenorientierte Philosophie des Unternehmens.

PRESSEMITTEILUNG

Neben dem Food-Bereich eignen sich die allfo Vakuumverpackungen auch hervorragend für Non-Food-Anwendungen wie in der Pharmazie, Kosmetik, Chemie sowie bei der Verpackung technischer Produkte. allfo liefert weltweit ein umfangreiches Sortiment an bedruckten und unbedruckten Folienbeuteln.

Info:

allfo GmbH & Co. KG

Dieselstraße 9

87448 Waltenhofen

Telefon +49 (0) 831 540 563-0

info@allfo.de

www.allfo.de

Ansprechpartnerin für die Presse:

Jasmin Martin

Tel.: +49 (0)831 - 540 563-20

E-Mail: jasmin.martin@allfo.de