

SEALED AIR PROPONE UN CONFEZIONAMENTO UNICO SOTTOVUOTO PER IL FORMAGGIO

Sealed Air ha sviluppato un sistema esclusivo di confezionamento con vuoto soft a flusso continuo per aiutare i produttori di formaggio a ottimizzare la qualità del prodotto nonché migliorare la sostenibilità.

Il rivoluzionario sistema CRYOVAC® SVS45 utilizza fino al 50% di energia in meno rispetto ai sistemi che offrono livelli simili di produzione, migliorando al contempo la velocità di confezionamento e preservando meglio la struttura, la consistenza e il gusto del formaggio.

CRYOVAC® SVS45 combina un vuoto a pressione differenziale ad un movimento continuo che garantiscono una totale estrazione dell'aria dalla confezione, una perfetta protezione della struttura dei formaggi ed una elevata produttività.

Peter Thuerig, Director of Food Packaging Equipment di Sealed Air, spiega: "La tecnologia e il design brevettati sono completamente nuovi e rivoluzionari sul mercato per i produttori e i trasformatori di formaggi. Il vuoto soft rimuove completamente l'aria, senza danneggiare la struttura porosa del formaggio".

L'innovativo sistema utilizza circa dieci volte meno aria compressa rispetto ai tradizionali sistemi sottovuoto, riducendo così il consumo energetico. La sostenibilità è ulteriormente migliorata attraverso l'uso della gamma di diversi materiali Sealed Air, quali i sacchi termoretraibili CRYOVAC®.

Aldo Galbusera, Marketing Manager EMEA Cheese & Smoked and Processed Meat di Sealed Air, aggiunge: "I materiali per termoformatura tipicamente utilizzati per confezionare formaggi standard Euroblock pesano 71 grammi/confezione. CRYOVAC® SVS45 è progettata per i sacchi termoretraibili Sealed Air, che pesano meno della metà, cioè 32 grammi/confezione. Ciò consente ai produttori di formaggio di ridurre significativamente l'utilizzo di materiali per confezione e di abbassare drasticamente le emissioni di anidride carbonica".

CRYOVAC® SVS45 può essere utilizzata per confezionare formaggi duri e semi-duri, che vanno dai formati per unità consumatore a blocchi più grandi del peso di oltre 25 chili. Il sistema completamente automatizzato può confezionare da 10 a 40 formaggi al minuto.

Sealed Air ha sviluppato un sistema di vuoto rivoluzionario, che non pone i produttori di formaggi davanti ad una scelta tra efficienza e protezione della qualità dei loro prodotti. Non è più necessario scendere a compromessi tra qualità ed efficienza. Infatti, CRYOVAC® SVS45 aumenta le prestazioni, proteggendo l'integrità, il gusto e la struttura dei prodotti e garantendo la sostenibilità della confezione.

<https://sealedair.co.uk/en-gb/food-care/food-care-products/cryovac-brand-svs45>

Sealed Air

L'attività di Sealed Air è quella di proteggere, risolvere le sfide di packaging e lasciare il mondo migliore di come l'abbiamo trovato. Il nostro portfolio comprende marchi noti tra cui Cryovac® - soluzioni di confezionamento alimentare, Sealed Air® - imballaggio di protezione e Bubble Wrap®. Le nostre soluzioni consentono una catena di fornitura alimentare più sicura ed efficiente e una protezione elevata per merci pregiate spedite in tutto il mondo. Sealed Air ha generato un fatturato di 4.8 miliardi di dollari nel 2019 e ha circa 16.500 dipendenti che servono clienti in 124 paesi.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.sealedair.com

Gennaio 2021