

NUEVO SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO FORM SHRINK DE MULTIVAC.

Resumen:

El nuevo sistema de envasado al vacío **FORM SHRINK**, patentado por MULTIVAC, para aplicaciones de **termoformado con film superior e inferior retráctil**, permite envasar de una forma racional todo tipo de productos alimenticios con una presentación superior debido al alto grado de retracción de los materiales empleados.

La rentabilidad con el sistema FORM SHRINK es mayor que con sistemas convencionales de envasado retráctil, debido a la mayor productividad y a la menor manipulación del producto.

Objetivo:

Sustituir el envasado convencional con bolsas retráctiles y obtener una mayor productividad reduciendo la mano de obra y la manipulación del producto.



Artículo:

Debido a las numerosas peticiones que **MULTIVAC** recibió por parte de fabricantes de productos alimenticios durante la feria IFFA'01, finalmente decidió iniciar una vía de desarrollo para racionalizar los procesos de envasado que actualmente se realizan con bolsas retráctiles.

La problemática tradicional ha sido que los materiales retráctiles existentes no eran termoformables y que las termoformadoras existentes tampoco estaban diseñadas para poder trabajar de una forma óptima con materiales retráctiles.

Ante esta situación, **MULTIVAC** decidió en Junio'01 iniciar una investigación conjunta con la empresa holandesa **KREHALON**, filial de KUREHA (Japón), con el fin de desarrollar un sistema fiable de envasado al vacío con materiales de fondo y tapa retráctiles. Durante la reciente feria IFFA'04 **MULTIVAC** presentó a nivel mundial el sistema **FORM SHRINK**.

Este sistema permite envasar al vacío productos de distinto tamaño y peso, así como trabajar con film superior con impresión centrada y con film inferior impreso en indiana con mínima distorsión de la impresión a pesar del proceso de termoformado con ratios de hasta 3. También se puede realizar termoformado del film superior, si se desea envasar productos de gran altura, situando así la solapa de soldadura en el centro del envase.

Otra novedad con respecto a las bolsas retráctiles a destacar, es que permite realizar una esquina de fácil apertura, que incluso puede incorporar un corte de ambas láminas para facilitar la apertura del envase al consumidor final.

Otra gran diferencia con respecto al envasado con bolsas retráctiles es que el sistema **FORM SHRINK** permite realizar inyección de gas, idóneo por ejemplo, para productos con cavidades torácicas (pollo, pavo, pato) con el fin de evitar el aplastamiento de la misma, debido al efecto del vacío.

El resultado final de este sistema deriva en una mejor apariencia final del producto envasado, ya que la solapa de soldadura se minimiza, y en una mayor productividad y rentabilidad con respecto al envasado con sistemas de campana convencionales.

La estanqueidad de los envases obtenidos es superior a la que se puede obtener con sistemas de envasado de campana, ya que con este sistema se emplean equipos de termoformado con un mayor control de la temperatura, el tiempo y la presión del proceso de soldadura, mientras que en los sistemas de envasado de campana, la soldadura se realiza por impulsos eléctricos.

E M O EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Pablo Kerner
Dtor. División Envasado