

Categoría: Save Food

Solución para porciones controladas Cryovac FlexPrep Sealed Air Chile



CRYOVAC FlexPrep™ Portion Dispensing es un sistema de dispensación de condimentos que utiliza la tecnología de materiales flexibles CRYOVAC®.

La solución FlexPrep consiste en un dispensador para alimentos bombeables (salsas, condimentos, aderezos, etc) en los que se colocan los pouches flexibles que contienen el producto final a utilizar.

El concepto FlexPrep fue ideado para reducir el desperdicio de alimentos en las operaciones de Food Service, cadenas de comidas rápidas y restaurantes. Apto para ser utilizado en Front o back of House Operations.

El diseño del sistema permite un aprovechamiento superior del producto (salsas, condimentos, aderezos) en comparación con los dispensadores que utilizan envases cilíndricos rígidos convencionales de cartón. El envasado en materiales flexible barrera asegura la calidad del producto envasado y extiende su vida útil.

El envasado del producto alimenticio se realiza en una llenadora y envasadora automática vertical Cryovac Onpack. Durante el proceso de llenado y envasado, se obtiene un pouch flexible que se elabora a partir de materiales flexibles media y alta barrera Cryovac.

El dispensador de las porciones controladas está diseñado para funcionar con los pouches Cryovac para un máximo aprovechamiento del producto y aseguramiento de la calidad del producto envasado.

Ideal para aplicaciones como condimentos y salsas, aderezos cremosos o emulsionados, spreads y coberturas.

Ventajas diferenciales:

Máximo aprovechamiento del condimento/ aderezo a utilizar y reducción del desperdicio de alimentos alcanzando una extracción del producto del 98%.

Extensión de vida útil del producto gracias a las propiedades barrera del material de envasado.

Inocuidad. El pouch tiene sellos herméticos y protege al producto durante la distribución desde la planta de envasado.

Disminuye el tamaño de la caja de distribución para el mismo volumen de condimento en un 35% en comparación con los envases de cartón.

Envase flexible completamente sellado. Una vez colocado en el dispensador, permanece sin contacto con el exterior hasta que es desechado.

Evita potenciales daños durante la operación. No se necesitan utensilios para abrir el pouch.

Todos los componentes del dispensador son aptos para lavado en lavavajillas. Facilita las tareas de limpieza.

El dispensador y el pouch flexible permiten visualizar el producto a servir.

El mismo aplicador funciona con distintos tamaños de pouches.

Estandarización de las porciones evitando el desperdicio.

-Materiales utilizados

La solución de envasado está diseñada a partir de la combinación de 3 elementos fundamentales:

-Equipo de llenado vertical Cryovac Onpack (VFFS) para envasado en caliente de salsas o aderezos en pouches flexibles.

-Materiales flexibles multicapa Cryovac para envasado en caliente con propiedades de media y alta barrera de acuerdo con las características del producto alimenticio a envasar. Envase con sellos herméticos que aseguran la integridad del producto envasado en origen.

-Dispensador bombeable de porciones controladas especialmente diseñado para utilizar pouches flexibles.

-Tecnología de producción :

Equipo de envasado automático VFFS para productos alimenticios fluidos.

Material flexible Cryovac multicapa coextrudado con propiedades barrera.

Dispensador cilíndrico de porciones controladas para la aplicación final del producto en operaciones de comida preparada.

El sistema de envasado consiste en una llenadora vertical automática, material barrera CRYOVAC para VFFS y un dispensador de porciones controladas, es una solución interesante para el sector de food Service (Restaurantes de Comida Rápida, Institucionales, Cocinas Industriales, etc.), ya que su uso implica mejoras en la eficiencia operacional manteniendo la inocuidad del producto.

Estos materiales flexibles están diseñados para ser integrados con una unidad dispensadora para ofrecer un control de porciones eficiente, con una mayor vida útil del producto envasado y eficiencia en la aplicación de condimentos, aderezos, toppings y salsas.

Ventajas operativas:

-La combinación del dispensador con los pouches flexibles, logra una extracción de condimentos hasta un 98% reduciendo el desperdicio de alimentos.

-Más eficiencia en el uso del espacio de almacenamiento. Los materiales flexibles reducen el espacio de almacenamiento en un 85% en comparación con envases rígidos.

-Reducción de espacio en la logística. Disminuye un 35% el volumen del producto envasado en la distribución en comparación con los envases rígidos.

-El dispensador tiene un diseño que permite controlar y estandarizar las porciones de condimentos optimizando los costos.

Inocuidad del producto:

La combinación del material barrera y el dispensador evitan exponer al producto al oxígeno protegiendo la vida útil y evitando la oxidación.

El sistema dispensador evita el contacto con el producto y reduce la contaminación cruzada.

Asegura la frescura y consistencia del sabor de los condimentos por más tiempo.

Impacto Ambiental

Los envases flexibles mejoran el perfil de sustentabilidad, la reducción de costos y la inocuidad en las operaciones en comparación con los envases rígidos:

En la planta del procesador de alimentos optimizan el espacio de almacenamiento ya que ocupan un 85% menos de espacio que los envases rígidos.

El producto envasado en envases flexibles ocupa menos espacio durante el transporte.

En envase flexible demanda menos espacio de almacenamiento para el usuario del producto final envasado.

Tienen una capacidad de extracción mayor del producto evitando el desperdicio de alimentos. Mejoran el rendimiento en un 20% del producto envasado en comparación con envases rígidos.

El material flexible Cryovac tiene propiedades de barrera al oxígeno y al vapor de agua que protegen la calidad del producto envasado por más tiempo permitiendo una vida útil extendida.

