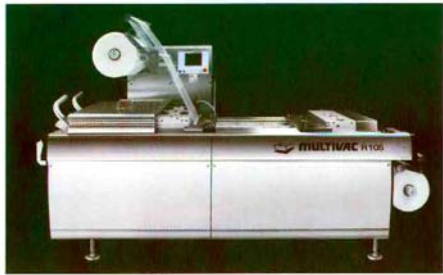


## Multivac



La R105 se propose comme un modèle d'entrée de gamme. Il offre la même fiabilité que les modèles Multivac de plus grande capacité, pour un conditionnement par thermoformage automatique de haute qualité. Mais sa conception prévoit volontairement un choix limité d'outillages et d'équipements.

The R105 is the first model proposed in the range. It can guarantee the same reliability as the larger capacity Multivac models for the high quality automated packaging through thermoforming but its concept implies a limited choice of equipment and facilities.

Stand 4-6021

## VC999

VC999 BioPack est un nouveau concept pour l'emballage de produits frais sous atmosphère protectrice entièrement en bioplastique. Les barquettes et les films sont en PLA (acide polylactique). La gamme de produits est complétée par des inserts absorbants en cellulose et des étiquettes biodégradables.



VC999 BioPack is a brand-new concept to pack fresh-foods under modified atmosphere completely in bioplastics. The trays and multilayer barrier films are made of PLA (polylactic acid). Cellulose-based biodegradable absorbent pads and biodegradable labels complete the range.

Stand 4-5923



## Marel

De la robotique pour le remplissage des barquettes, l'emballage et la congélation ; des lignes pour le parage des poissons blancs ; une technique de réfrigération par contact pour le pelage et le parage ; un nouvel extracteur d'arête principale par aspiration ; un logiciel de gestion intelligent (Innova) pour la production. Le SPE 2009 mettra en évidence une fois de plus l'importance que Marel Food Systems accorde au développement de nouvelles technologies.



Robot technology for tray loading, packing and freezing ; trimming flowlines for whitefish ; skinning and trimming with the technology of contact chilling ; new vacuum pinbone remover ; Innova, Marel's intelligent production management software : Marel Food Systems' efforts in developing new technologies will become evident at SPE 2009.

Stands 4-6223 et 4-6227

## Sealpac

La thermoformeuse RE20 produit un film de protection aussi transparent qu'une seconde peau et empêche la perte d'exsudat tout en préservant la couleur, la saveur, l'intégrité et la texture de l'aliment. La date limite de conservation (pour le carpaccio de saumon, l'encornet, le steak de thon et les petites crevettes, entre autres) peut être considérablement rallongée.

The RE20 thermoformer produces a high-transparent barrier skin film like a second skin, preventing drip-loss whilst preserving its colour, flavour, integrity and tenderness. As such, shelf-life of for example salmon carpaccio, squid, tuna steaks and small shrimps can be extended considerably.

Stand 4-6209

