

MULTIVAC en la Seafood Expo Global en Barcelona (del 23 al 25 de abril de 2024)

Obtener un valor añadido con soluciones de envasado eficientes y sostenibles

Wolfertschwenden, 12 de marzo de 2024 – En la Seafood Expo Global de este año, MULTIVAC (pabellón 3, stand 3DD601) muestra soluciones de envasado eficientes y sostenibles que prolongan la conservación de pescado y marisco, y permiten una presentación atractiva en el punto de venta. Además de las soluciones para producir envases skin al vacío de alta calidad, el foco se centra también en una manipulación segura y cuidadosa de productos de pescado sensibles.

Soluciones de envasado para pescado y marisco

En el stand de la feria todo gira en torno a la amplia gama para manipular y envasar pescado y mariscos. Con **MultiFresh™** MULTIVAC muestra un proceso para **fabricar envases skin al vacío de alta calidad**. Además de envasadoras en diferentes segmentos, MULTIVAC también ofrece una amplia gama de films desarrollada en colaboración con los principales fabricantes del sector. Esto garantiza unos resultados óptimos y un envasado seguro y atractivo incluso de alimentos con partes afiladas o duras, como espinas o caparazón del marisco, y también de productos con rebosado.

En Barcelona se podrá observar el concepto de envasado en la **termoformadora R 105 MF** destinada a la fabricación de envases PaperBoard y en la **termoselladora TX 730 plenamente automática**. Como solución independiente, la R 105 MF se caracteriza por ocupar un espacio muy reducido, por lo que resulta especialmente adecuada para empresas pequeñas y también para aquellas que requieren un alto grado de flexibilidad. Por su parte, la TX 730 representa una

termoselladora plenamente automática destinada al envasado de pescado y marisco en bandejas. En Barcelona, esta línea eficiente y compacta se complementa con una etiquetadora de cinta articulada L 310, que etiqueta los envases con una atractiva etiqueta envolvente Full Wrap.

Con su **módulo de manipulación H 244**, que se emplea para cargar raciones de salmón, MULTIVAC exhibe su competencia en automatización para una manipulación segura, higiénica y cuidadosa de productos de pescado sensibles. Un robot con cinemática Delta agarra los raciones con suavidad y con precisión para seguidamente depositarlos en las bandejas.

[2.304 caracteres incl. espacios]

Acerca del Grupo MULTIVAC

Experiencia combinada, tecnología punta innovadora y marcas fuertes bajo un mismo techo: el Grupo MULTIVAC ofrece soluciones completas para el envasado y procesamiento de alimentos, productos médicos y farmacéuticos, así como productos industriales, y sigue estableciendo nuevos estándares en el mercado como líder tecnológico. Durante más de 60 años, el nombre ha sido sinónimo de estabilidad y valores, innovación y sostenibilidad, calidad y excelente servicio. La empresa original se fundó en Allgäu en 1961 y actualmente el Grupo MULTIVAC se ha convertido en un proveedor global de soluciones que ayuda a las pequeñas y medianas empresas, así como a las grandes corporaciones, a hacer que los procesos de producción sean eficientes y que ahorren recursos. La gama de productos incluye diferentes tecnologías de envasado, soluciones de automatización, sistemas de marcado e inspección y, no menos importante, materiales de envasado. La gama se complementa con soluciones de procesamiento acordes a las necesidades, desde el loncheado y el porcionado hasta la tecnología para el sector panadero. Las soluciones se adaptan a los requisitos individuales

de los clientes en los centros de formación y aplicaciones. Alrededor de 7.000 empleados en más de 80 filiales en todo el mundo representan una proximidad real al cliente y su máxima satisfacción, desde la idea inicial hasta el servicio postventa. Más información en: www.multivac.com

Contacto de la empresa

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG

Tanja Böck

Bahnhofstr. 4

D-87787 Wolfertschwenden

Tel.: +49 (0) 8334 601 – 0

www.multivac.com

Contacto de prensa

Allison Kommunikation GmbH

Franziska Bolzen

St.-Martin-Str. 102

D-81669 München

Tel.: +49 (0) 89 388 892 020

NOTA DE PRENSA