

Form-fill-seal per liquidi in grande formato

Un sistema alternativo di riempimento che offre una più pratica soluzione di packaging nella gamma 2-5 litri garantendo flessibilità, output elevato e costi ridotti



Impianto asettico FM Antares

Il sistema **Cryovac** Flavour Mark Aseptic è una tecnologia di riempimento studiata, in collaborazione con **CFT Catelli Food Technology**, attualmente in uso per applicazioni con alto tenore di acidi. Il sistema sarà prossimamente disponibile anche per applicazioni a basso tenore di acidi. Questo ritrovato è un'interessante alternativa alle tecniche attuali di riempimento e offre all'industria

e al retail la più pratica soluzione di packaging nella gamma 2-5 litri. Il sistema è particolarmente indicato per applicazioni come frutta e succhi o salsa di pomodoro. Il film Cryovac Flavour Mark Aseptic FMA855 è stato appositamente sviluppato per impieghi form-fill-seal. Il materiale, interamente coestruso e con elevate proprietà barriera, presenta un'eccellente resistenza delle saldature, ele-

vata stabilità dimensionale, macchinabilità ottimale e una notevole resistenza alla perforazione e all'abrasione. È stato progettato per l'equipment Cryovac FM Antares, l'unità automatica per riempimento verticale form-fill-seal studiata per la produzione di buste asettiche senza spazio di testa. La macchina produce confezioni da 2-5 litri sigillate su 3 lati con saldatura 'fin'; grazie alle più avanzate tecnologie di packaging, è in grado di lavorare a una velocità di 30 confezioni al minuto (buste da 5 Kg). Controllata da un sistema PLC, è dotata di un'unità di giunzione automatica e di un'unità di sterilizzazione. Il sistema offre una serie di vantaggi agli operatori che esigono flessibilità elevata, facilità d'impiego e ridu-

zione degli investimenti e dei costi di packaging. Con Cryovac Flavour Mark Aseptic si mantengono sapore e conservabilità fino a 24 mesi, con la certezza di: una pratica differenziazione dei prodotti e veloce cambio formati, efficienza operativa, output elevato (fino a 6.000 l/h, confezioni da 5 l con 25 mm di particolato), riduzione dei costi di magazzino. Inoltre, si tratta di una soluzione ecologica poiché riduce i costi del packaging e non impiega alluminio.



Flavour Mark Aseptic

Form-fill-seal for large-sized packaged juices

An alternative filling system offering a more practical packaging solution in the 2-5 liter range ensuring flexibility, high output and reduced costs

Cryovac Flavour Mark Aseptic is a filling technology designed in collaboration with **CFT Catelli Food Technology** suited to high acid applications, and to low acid applications later on. This is an alternative filling system offering a more practical packaging solution in the 2-5 litre range ensuring flexibility, high output and reduced costs. The system is suited to applications such as fruit and juices or tomato sauce. Aseptic FMA855 film is designed for form-fill-seal aseptic packaging applications and provides food processors with flexible packaging in the two to five litre format range, claims the manufacturer. The wholly co-extruded material with high barrier properties, features an excellent resistance to heat sealing, top dimensional stability, optimum machinability and a considerable resistance to punching and abrasion. It was designed to run on the Cryovac Flavour Mark Antares equipment, a vertical form-

film-seal machine that uses multi-rib seal technology. The machine produces 2-5 liter packages sealed on three sides with 'fin' sealing: thanks to the most advanced packaging technologies, it can work at a speed of 30 packs per minute (5 Kg pouches). Controlled by a PLC system, it is equipped with an automatic joining unit and a sterilisation unit. The system offers several advantages to the developers who need top flexibility, user-friendliness and investment and packaging cost reduction. With Cryovac Flavour Mark Aseptic, flavour and shelf-life are kept up to 24 months, with the certainty of: a practical product differentiation and a quick change-over; operational efficiency, high output (up to 6,000 l/h, 5 liter packs with 22 mm of particulate), storage cost reduction. Moreover this is an environmentally-friendly solution since it reduces packaging costs and does not use any aluminium.