Schrumpfbeutel für frische Lebensmittel

Artikel vom **15. August 2024**
Verpackungen aus Kunststoff/Verbundverpackungen



Die Schrumpfbeutel bieten hohe Schrumpfwerte für eine ansprechende Warenpräsentation, z. B. bei Speck und Käse (Bild: allfo).

Die Schrumpfbeutel von allfo schmiegen sich sehr eng an Fisch, Fleisch, Wurst oder Käse an und machen die frischen Lebensmittel so nicht nur länger haltbar, sondern präsentieren sie auch ansprechend. Durch die feste Passform sind sie sehr gut vor Verfärbungen durch Oxidation geschützt. Bei frischem Fleisch reduzieren Schrumpfbeutel zudem zuverlässig, dass Fleischsaft austritt.

PVDC- und EVOH-Barrieren

Der Verpackungsspezialist hat verfügt über ein breites Sortiment an Schrumpfbeuteln für Vakuum-Kammermaschinen. Sie werden in unterschiedlichen Typen angeboten, entweder mit PVDC- oder EVOH-Barriere. ASB-Beutel mit einer PVDC-Barriere kommen immer dann zum Einsatz, wenn eine gute Gas- und Feuchtigkeitssperre gefragt ist, also für Lebensmittel, die empfindlich auf Sauerstoff und Feuchtigkeit reagieren. Dazu zählen Fleisch- und Wurstwaren sowie Käse. Die PVDC-Schrumpfbeutel sind in

den Stärken 48 und 80 µm verfügbar und bis ?25/+70 °C temperaturbeständig (max. 2 h). Die Schrumpfbeutel mit EVOH-Barriere empfiehlt das Unternehmen vor allem für Frischfleisch und tiefgekühlte Fischprodukte, da sie eine sehr gute Hochbarriere-Eigenschaft gegen Sauerstoff bieten. Dank der hohen Durchstoßfestigkeit werden darin auch spitzere Waren, z. B. Fleisch mit Knochen, sicher und zuverlässig geschützt. Die EVOH-Schrumpfbeutel sind in zwei Varianten erhältlich: als ASB-Beutel in den Stärken 48 und 80 µm mit einer Temperaturbeständigkeit -25/+70 °C (max. 2 h) sowie als ASBC-Kochbeutel in der Stärke 55 µm, der bis -25/+100 °C temperaturbeständig ist (max. 1 h). Die Kochbeutelvariante eignet sich für das Verpacken von Produkten, die gekocht oder pasteurisiert werden. Alle Schrumpfbeutel fertigt das Unternehmen nach Kundenwunsch mit Rundboden, Seitennaht oder gerader Bodennaht. Auch eine Fertigung auf Kette sowie eine Veredelung durch Flexodruck ist möglich. Die unterschiedlichen Schrumpfbeutelvarianten sind laut Hersteller auf allen gängigen Vakuum-Kammermaschinen verwendbar.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag