Aufschnitt ohne Trennfolien

Artikel vom **2. Juni 2021**
Verpackungsmaschinen, Palettiermaschinen / Abräumer



Dank fein verteiltem, geschmacks- und geruchsneutralem Trennmittel kann auf Trennfolie verzichtet werden (Bild: Multivac).

Mit dem neuen Spraysystem »Sustainable Liquid Interleaving« stellt Multivac eine nachhaltige Lösung zum Verpacken von dünn geschnittenem bzw. stark haftendem Aufschnitt vor. Dadurch kann laut Hersteller auf die marktübliche Trennfolie für Lebensmittel (Interleaver) zwischen den Aufschnittscheiben verzichtet werden. Dünn geschnittener Käse, roher Schinken, aber auch vegane Produkte lassen sich ansprechend in der Packung präsentieren und einzelne Scheiben vom Endverbraucher sauber entnehmen. Das neue System soll in bestehende Slicerlinien integrierbar sein. Die Präzisionsdüsen des Spraysystems zerstäuben ein flüssiges, geschmacks- und geruchsneutrales Trennmittel, das auf die jeweiligen Produkteigenschaften des Aufschnitts abgestimmt ist, z. B. auf den Fettgehalt. Es wird gleichmäßig auf die Unterseite der Scheiben aufgetragen. So wird die Haftung zwischen den einzelnen Scheiben reduziert, das Produkt selbst soll jedoch hinsichtlich Geschmack, Geruch und Farbe nicht erkennbar verändert werden. Dieses Verfahren ist gängige Praxis in der Lebensmittelindustrie, z. B. bei Backwaren oder Süßigkeiten.

Hersteller aus dieser Kategorie

Clemens Getränketechnik GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 1a
D-54516 Wittlich
06571 929-136
info@clemens-gt.com
www.clemens-gt.com
Firmenprofil ansehen

KOCH Robotersysteme
Ringstr. 9
D-56307 Dernbach
02689 9451-0
box@koch-roboter.de
www.koch-roboter.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag