



Herbert Zimmermann (director Comercial para España y Portugal de Schür Star Systems) durante su exposición. ©Rest_colectiva

Anta organizó un seminario sobre *flexible packaging* para líneas de producción

27-06-2013

Anta, asociación de profesionales y empresas dedicada a la promoción del desarrollo tecnológico en el seno del sector horeca, celebró el pasado 26 de junio en Barcelona, un seminario para revisar las tecnologías de *flexible packaging* para el sector de restauración y proveedores de *food service*.

Para el desarrollo del seminario, Anta contó con la participación de las firmas **Schür Star Systems** y **Micvac** quienes presentaron sus innovadores sistemas para preparar platos preparados refrigerados. Una treintena de profesionales de 20 empresas del sector (técnicos de Calidad, responsables de I+D, jefes de Producción...) siguieron las explicaciones y participaron en un coloquio posterior pensado para plantear las dudas concretas, según los sistemas de producción implantados en unas u otras empresas.

Calidad, seguridad y mayor vida útil

Norberto Navarro, director de I+D+I de Foodtopía y vicepresidente de I+D+I de Anta fue el encargado de abrir la sesión y presentar a **Herbert Zimmermann**, director comercial para España y Portugal de Schür Star Systems GmbH y **Núria Robert**, del departamento de Ventas de Micvac España.

Núria Robert presentó el sistema diseñado por Micvac pensado para procesos de pasteurización y para platos que se cocinan en su propio envase en túneles microondas. La gran novedad del sistema es una fiable e innovadora válvula utilizada tanto en barquetas como en envases flexibles. Se trata de una válvula patentada microondable que en el momento de retermalizar el alimento en el punto final de consumo, emite un silbido cuando la comida está lista (no hay que perforar el *film*).

El sistema de Micvac combina calidad, seguridad y vida útil ya que elimina el oxígeno del envase, permite unos tiempos de cocción cortos y mantiene los alimentos frescos durante 35/42 días sin conservantes, siendo su vida útil a nivel microbiológico, todavía más larga. Por otra parte, el envasado al vacío permite almacenar las bandejas en posición vertical sin que se mueva la comida, lo que se

traduce en un ahorro de espacio en el transporte y en la posibilidad de exponer el producto en un lineal de una forma más atractiva.

Gracias a los distintos *partners* con los que cuenta la firma (entre ellos Schür Star Systems GmbH), Micvac puede ofrecer líneas completas de producción totalmente adaptadas al cliente. El sistema concreto y exclusivo de la firma está basado en el film con la válvula y el túnel microondas.

Sistemas de envasado con *flexible packaging*

Schür Star Systems GmbH está especializada en los sistemas de envasado flexible. Toda la gama de envasadoras de la firma está desarrollada para optimizar el proceso de envasado y embalaje final, ofreciendo excelentes condiciones de llenado que aseguran una alta capacidad y facilidad de uso. La empresa ofrece líneas de producción adaptadas a todos los formatos, prefabricando todo tipo de bolsas hechas a medida, y sin tener que parar las líneas de producción más que unos minutos, para pasar de un formato a otro.

Las envasadoras de Schür pueden funcionar de manera manual o automática y ofrecen altísimas garantía de cara a la seguridad alimentaria ya que los alimentos no entran en contacto con el ambiente. Es importante destacar también, que las bolsas prefabricadas pueden ser de todas las formas imaginables, tener dos compartimentos (para carne y salsa, por ejemplo) e incluso albergar en uno de ellos un tenedor o una servilleta. Se trata fundamentalmente de soluciones pensadas para la venta directa al público en supermercados o máquinas de vending.

Tanto Schür Star Systems como Micvac trabajan sobre proyectos hechos a medida ya que se trata en ambos casos de instalaciones para grandes líneas de producción.