

Global Packaging



CARNE

Soluzioni di confezionamento

| IT

Carne

Specialisti della carne

Il settore della carne richiede soluzioni di confezionamento di altissima qualità, in grado di offrire una presentazione eccellente, ma soprattutto un'ampia garanzia di conservazione.

ULMA è consapevole che il successo dei suoi clienti dipenda dalla qualità dei loro prodotti ed anche dal loro confezionamento. Per questo motivo, grazie ai 50 anni di esperienza nello sviluppo di impianti di confezionamento rivolti a questo settore, ULMA è in grado di garantire soluzioni di massima qualità, commercializzazione dei suoi prodotti.

La nostra offerta tecnologica nell'ambito dell'industria della carne si rivolge ai seguenti gruppi di mercato:

- ▶ Carne fresca
 - Taglio industriale per la distribuzione
 - Filetti e tagli
 - Carne macinata
- ▶ Insaccati
 - Fresco
 - Affettato
 - Stagionato
- ▶ Hamburger
- ▶ Prodotti di carne stagionata, affumicata o salata

Offerta Globale

ULMA offre la più vasta gamma di soluzioni di confezionamento del mercato per il settore della carne, dalle soluzioni per prodotti orientati alla distribuzione all'ingrosso fino a quelle destinate al consumatore finale grazie alla possibilità di scegliere cinque sistemi di packaging differenti:

Termoformato, Termosaldato, Flow Pack orizzontale, Flow Pack Verticale e Film Estensibile, ciascuno con le proprie tecnologie specializzate per prolungare la conservazione di ciascun prodotto.

ULMA inoltre le offre soluzioni complete totalmente automatizzate, che spaziano dalla manipolazione e carico del prodotto fino al suo inscatolamento finale.



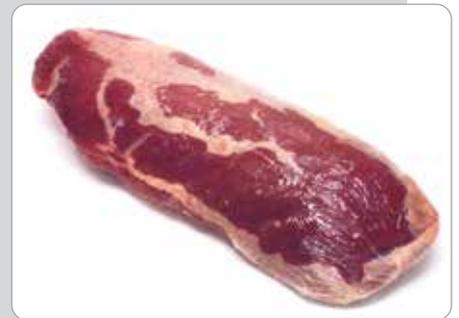
Tagli industriali

La distribuzione all'ingrosso di tagli e parti grandi di carne fresche o congelate, richiedono una confezione che protegga il prodotto da agenti contaminanti durante la stagionatura, manipolazione e il trasporto, consentendo così di prolungare la vita del prodotto, e di conseguenza la sua vita commerciale.

ULMA le offre soluzioni flessibili per tutti i tipi di dimensioni e formati.

Confezioni economiche adatte a centri di distribuzione con alte richieste di produzione.

Confezionamento igienico adatto alla distribuzione.



Protezione del prodotto per la sua manipolazione e trasporto.

Tagli industriali

La distribuzione all'ingrosso di tagli e pezzi grandi freschi o congelati richiede una confezione ermetica che protegga il prodotto da agenti contaminanti durante la stagionatura, manipolazione e il trasporto, consentendo di prolungare la vita del prodotto.

FP - FLOW-VAC®



TF - VUOTO



TF - SHRINK



Confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata (MAP) per prolungare la vita utile del prodotto.

Filetti e tagli di carne

I filetti e tagli di carne richiedono una confezione che oltre a proteggere il prodotto, prolunghi la vita utile dello stesso. Sono confezioni che hanno come funzione principale quella di mantenere la freschezza del prodotto con un'immagine che attira il consumatore.

FP - BDF®



Una pellicola protettiva termoretraibile che viene avvolta attorno ad un vassoio e sigillata per racchiudere un'atmosfera protettiva che migliora il colore e la conservabilità.

TS - MAP



TF - MAP



Confezione sottovuoto in atmosfera controllata (MAP) per prolungare la vita utile del prodotto.

TF - SKIN



Confezioni sottovuoto in cui il film si adatta completamente alla forma del prodotto migliorando così sia l'aspetto esteriore sia la qualità di conservazione.

TF - VUOTO



MASTERBAG

TF - SHRINK

Carne macinata

La carne macinata richiede una confezione che oltre a proteggere il prodotto, prolunghi la sua vita utile. Si tratta di confezioni che principalmente mantengono la freschezza del prodotto ed inoltre sono dotate di un'estetica che attira il consumatore.



Confezionata in atmosfera controllata (MAP) per prolungare la vita utile del prodotto.



Raggruppamento delle confezioni con film estensibile in confezioni secondarie con atmosfera protettiva.

TS - MAP

TF - MAP

FE

FP - MAP

VT

MASTERBAG

Hamburger

Gli hamburger sono prodotti, che una volta lavorati, richiedono un sistema di confezionamento che, oltre a proteggere il prodotto, prolunghi la sua vita utile. Esistono differenti alternative sia per il prodotto fresco sia per quello congelato, in base alle richieste di produzione, presentazione e della vita utile del prodotto.



FP

TS - MAP

VT

TF - VUOTO

TF - MAP

Insaccati – Stagionati

Le salsicce e gli insaccati richiedono una confezione che oltre a proteggere il prodotto, prolunghi la sua vita utile. Si tratta di confezioni che dispongono come funzione principale quella di mantenere la freschezza del prodotto mostrando un'estetica che attira il consumatore.



TF - VUOTO

FP - FLOW-VAC®



Confezionamento unitario o multiplo sottovuoto o in atmosfera modificata per prolungare la vita utile del prodotto.

TS - MAP



TF - MAP

FP - MAP



VT - MAP

FP - BDF®

Insaccati – Stagionati

Gli insaccati a fette richiedono un confezionamento che oltre a proteggere il prodotto, prolunghi la sua vita utile. Si tratta di confezioni che hanno come funzione principale quella di mantenere la freschezza del prodotto, con un'estetica attraente per il consumatore.

TS - MAP



Pacchetti rigidi e flessibili con la possibilità di includere un eurolock per l'esposizione verticale.

TF - MAP

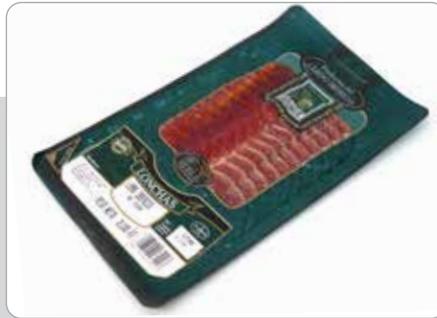


TF - VUOTO



Confezioni richiudibili che consentono il consumo parziale della confezione.

TF - SKIN



TF - MAP (ZIPPER)



TS - MAP (SLICE P.)



FP - BDF ©



FP - MAP (RICHIUDIBILE)



Insaccati – Stagionati

Gli insaccati stagionati richiedono una confezione che oltre a proteggere il prodotto, prolunghi la sua vita utile. Sono confezioni dotate come funzione principale di mantenere la freschezza del prodotto mostrando una presenza attrattiva per il consumatore.

FP - MAP



FP - FLOW-VAC®



Confezionamento unitario o multiplo, sottovuoto o in atmosfera controllata per prolungare la vita utile del prodotto.

TF - VUOTO



VT - MAP



Possibilità di includere l'eurolock per l'esposizione sui ganci.

TF - SHRINK



TS - MAP



TF - MAP



Preparati di carne stagionata, affumicata o salata

Gli elaborati di carne richiedono un confezionamento che oltre a proteggere il prodotto, prolunghi la sua vita utile. Sono confezioni che come funzione principale hanno la freschezza del prodotto mostrando un'immagine che attira il consumatore.

FP - FLOW-VAC®



TF - VUOTO



TF - MAP



TF - SHRINK



TF - SKIN



Confezionamento sottovuoto o in atmosfera controllata (MAP).

Confezionamento in shrink o skin in cui il film si adatta al prodotto.

Automazione di impianti di confezionamento

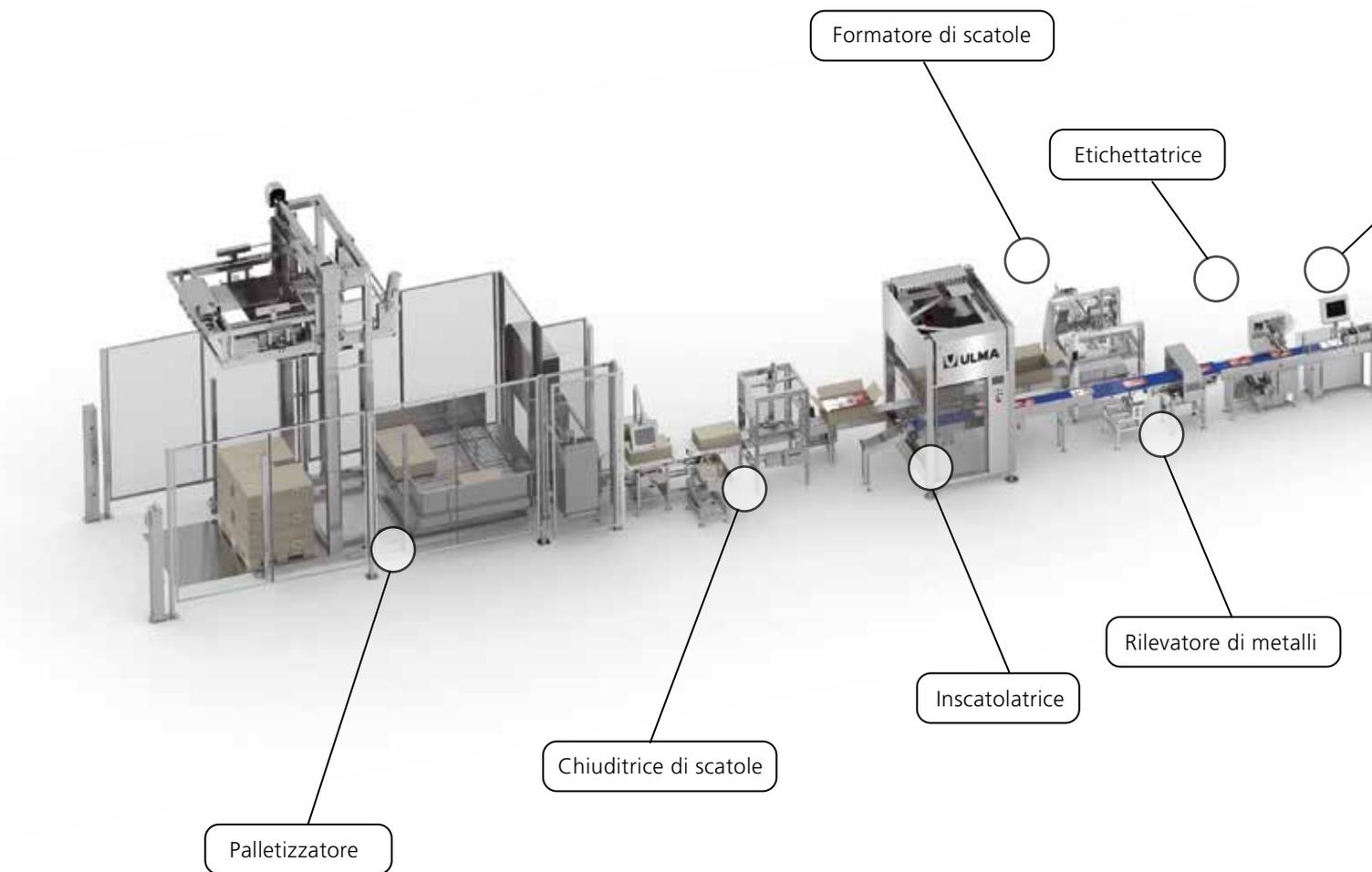
ULMA Packaging Automation

ULMA inoltre le offre SOLUZIONI COMPLETE, che includono sia l'automazione dei processi precedenti il confezionamento, come: manipolazione, allineamento, ordinamento, trasporto, carico o dosaggio del prodotto sia quelli posteriori come: pesatura, etichettatura, ispezione e controllo, inscatolamento e pallettizzazione finale dei suoi prodotti.

ULMA Packaging Automation ha sviluppato sistema robotizzati di caricamento automatico, (includendo sistemi di visione artificiale che consentono la sua classificazione in base alla dimensione, forma, colore...) scarico e inscatolamento automatico.

Tutto questo processo supervisionato mediante software centralizzato della linea, offre la possibilità d'integrazione con il software di produzione.

L'offerta si completa con sistema di trasporto di logistica interna per casse vuote/o piene così come disimpilatore o trasporto di vaschette.



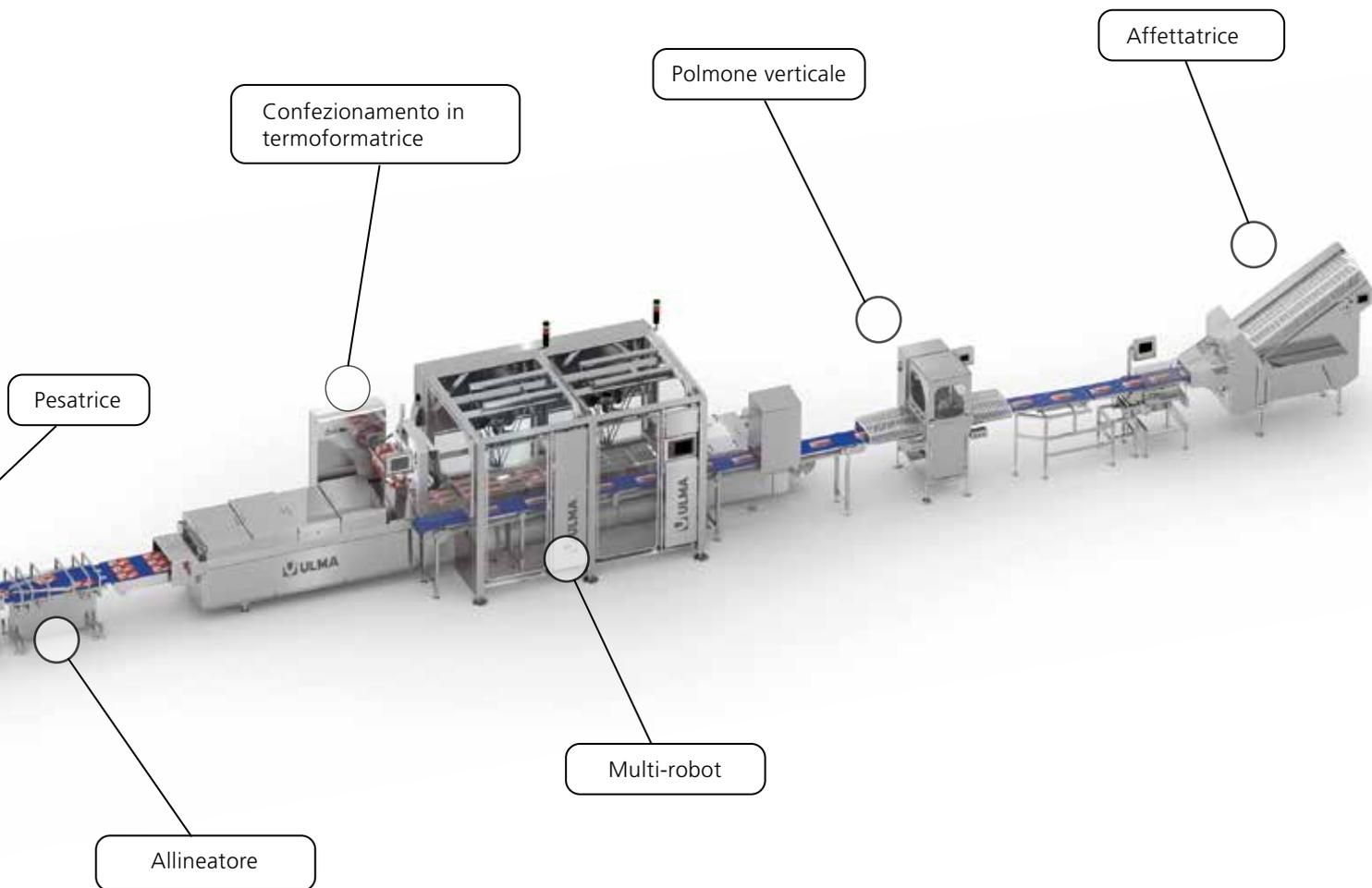
Pallettizzatore di scatole.



Chiusura ed etichettatura scatole.



Inscatolamento automatico.



Confezionamento ed etichettatura.



Prodotto affettato.



Trancio di prosciutto cotto.

Automazione di impianti di confezionamento

ULMA Packaging Automation

- ▶ Interlocutore unico per ogni cliente.
- ▶ Design studiato in base alle esigenze specifiche di ogni cliente.
- ▶ Integrazione completa della linea automatica.
- ▶ Ottimizzazione delle funzionalità e prestazioni della soluzione globale, a livello meccanico ed elettronico.
- ▶ Gestione semplice e centralizzata della linea.

Carico mediante robot

Macchine confezionatrici (flow pack, verticali, termoformatrici e termosaldatrici)

Scarico robotizzato

Inscatolamento con robot, logistica scatole

Sistema di pallettizzazione meccanico o con robot

CARICO

PACKAGING

SCARICO

INSCATOLAMENTO

PALLETTIZZAZIONE

SOFTWARE

Sistema di controllo centralizzato

Linea completa di hamburger congelati.



Carico, scarico e inscatolamento del prodotto.



Tipi e tecnologie di confezionamento

FILM ESTENSIBILE - FE

Il prodotto si deposita su una vaschetta affinché una confezionatrice di film estensibile realizzi una confezione stirando il film e saldando nella parte inferiore della confezione. Si tratta di una tecnologia semplice e molto versatile che si adatta facilmente alle necessità del cliente.

Ci offre una confezione igienica e statica nella quale il prodotto può superare ampiamente l'altezza della vaschetta.

La confezione si può realizzare con film stampato ed etichetta con l'obiettivo di fornire tutte le informazioni relative al prodotto e migliorare l'estetica della confezione.

TERMOFORMATO - TF

Saldatura di vaschette formate nelle proprie macchine automatiche denominate termoformatrici. Per mezzo di una bobina di film si forma la cavità inferiore in cui si deposita il prodotto e poi sigillata con un altro film che funge da coperchio.

▶ TF-VUOTO

Confezioni realizzate con film flessibile. Realizzando il vuoto al suo interno viene prolungata la durata del prodotto.

▶ TF - MAP

Confezioni realizzate con film flessibile o rigido con atmosfera protettiva al suo interno con l'obiettivo di prolungare la durata del prodotto.

▶ TF - SHRINK

Confezioni sottovuoto termoretraibili.

▶ TF - SKIN

Confezionamento sottovuoto dove il film si adatta completamente alla forma del prodotto, migliorandone l'aspetto e la conservazione.

TERMOSALDATO - TS

Saldatura di vaschette preformate in macchine automatiche chiamate termosaldatrici. Le vaschette possono essere espanse o rigide.

▶ TS - MAP

Confezioni che includono atmosfera protettiva al suo interno con l'obiettivo di prolungare la vita utile del prodotto.

▶ TS - SKIN

Confezione sottovuoto in cui il film superiore si adatta alla forma del prodotto ottenendo un aspetto uguale a quello del prodotto stesso.

VERTICALE (Flow pack verticale) - VT

La confezione si realizza con confezionatrici Flow pack verticali che formano un tubo formatore intorno al prodotto e creano una saldatura longitudinale lungo la confezione e altre due trasversali.

Si tratta di una tecnologia completamente igienica con richieste di produzione elevate in cui il prodotto si alimenta verticalmente.

▶ VT - MAP

Confezioni che includono atmosfera protettiva al suo interno con l'obiettivo di prolungare la durata del prodotto.

MASTERBAG (Film estensibile + Flow pack orizzontale)

Si tratta di realizzare una confezione multipla in flow pack in atmosfera protettiva (MAP) di prodotti precedentemente confezionati con film permeabile sulla vaschetta.

Lo scopo è quello di prolungare la durata del prodotto per poterlo trasportare. Per l'esposizione del prodotto sugli scaffali, la confezione flowpack si apre e si scarta, rimanendo così la confezione primaria in film flessibile esposta sugli scaffali.

FLOW PACK (HFFS) - FP

Si tratta di realizzare una confezione multipla in flow pack in atmosfera protettiva (MAP) di prodotti precedentemente confezionati con film permeabile sulla vaschetta.

Lo scopo è quello di prolungare la vita utile del prodotto per essere trasportato. Per l'esposizione del prodotto sugli scaffali, la confezione flowpack si apre e si scarta, rimanendo così la confezione primaria in film flessibile esposta sugli scaffali.

▶ FP - MAP

Confezioni che includono atmosfera protettiva al suo interno con l'obiettivo di prolungare la vita utile del prodotto.

▶ FP - SHRINK

Si tratta di una tecnologia economica e igienica per alte richieste di produzione.

Le caratteristiche del film (poliolefina retraibile) consentono alla confezione di passare attraverso un forno retraibile, acquisendo l'aspetto di una seconda pelle.

▶ FP - BDF® (Film Barriera Retraibile)

Tecnologia che combina il confezionamento in atmosfera modificata (MAP) con un risultato di confezione eccellente per effetto della retrazione del film che si adatta alla forma e dimensione del prodotto.

▶ FP - FLOW-VAC®

Questa tecnologia ha la caratteristica principale di ottenere una confezione sottovuoto con una saldatura ermetica di alta qualità.

Il film è alimentato partendo dalla parte inferiore del prodotto per evitare la contaminazione della zona di saldatura e realizzare buste adatte alla lunghezza di ciascun pezzo.

®FLOW-VAC è un marchio registrato di Cryovac Inc., un'azienda di Sealed Air Corporation.

®BDF è un marchio registrato di Cryovac Inc., un'azienda di Sealed Air Corporation.

Assistenza

I vantaggi di ULMA

ULMA Packaging punta allo sviluppo di stretti rapporti di collaborazione con i clienti, in modo da garantirne la piena soddisfazione e tenendo sempre presente lo spirito di assistenza e attenzione al cliente che ci contraddistingue come azienda.



Formazione

- Disponiamo di un team di tecnici specializzati in formazione.
- La nostra offerta formativa prevede corsi presso le sedi ULMA o le strutture dei clienti.
- Disponiamo di moderne tecnologie per tenere corsi a distanza (ad es. videoconferenze).
- Mettiamo a disposizione corsi di formazione nella fase di messa in servizio in cui, con la macchina operativa, si spiegano al personale interno le procedure di uso, manutenzione, pulizia e sicurezza.



Manutenzione preventiva

Mantenere gli impianti in perfette condizioni di funzionamento garantisce una maggiore produttività e redditività e riduce il tempo di recupero sull'investimento.

ULMA offre servizi di manutenzione preventiva personalizzata che comprendono un certo numero di visite ogni anno, durante le quali i tecnici specializzati ULMA eseguono un controllo esaustivo dell'intero impianto, dedicando particolare attenzione allo stato di meccanismi, comandi e dispositivi di sicurezza.



Parti di ricambio

- Parti di ricambio in stock in oltre 20 paesi, per garantirne la disponibilità nel minor tempo possibile.
- Parti di ricambio originali della massima qualità.
- Garanzia di consegna delle parti di ricambio standard in qualsiasi parte del mondo entro 24 ore mediante il servizio express ed entro 3-4 giorni mediante il servizio normale, valido anche per le parti di ricambio non standard.
- Garanzia della disponibilità delle parti di ricambio per almeno 10 anni dalla fornitura della macchina.



Assistenza tecnica

- Disponibilità di tecnici altamente qualificati in ogni paese in cui operiamo, per un'assistenza veloce e di prossimità.
- Servizi aggiuntivi durante le campagne speciali.
- Assistenza sempre disponibile a livello di risorse e orari, facile da contattare in qualsiasi parte del mondo.
- Supporto telefonico immediato da parte di tecnici specializzati per ogni linea di prodotti.
- Assistenza remota via internet per controllo e diagnostica della macchina/impianto.
- Possibilità di acquistare diversi kit di parti di ricambio.
- Adattamento di macchine precedentemente installate per nuovi formati o applicazioni.

ULMA Packaging

Grazie ad un'esperienza di 50 anni, siamo una referenza mondiale nel progetto e nella fabbricazione di impianti e sistemi per il Packaging dotati di alta tecnologia.

50 anni creando, innovando, perfezionando la nostra tecnologia e i nostri servizi. Un'ampia rete al suo servizio per offrire soluzioni, in tutto il mondo e per soddisfare pienamente coloro che confidano in noi.

Per ulteriori informazioni consulti il nostro sito web:

www.ulmapackaging.it



ULMA

ULMA Packaging SRL
Via dell'Artigianato n. 2
29010 Gagnano Trebbiense (PC)
ITALIA
Teléfono +39 0523-788447
Fax +39 0523-788782
info@ulmapackaging.it