

**alfo**  
Vakuumverpackungen



**MEHR ALS EINE VERPACKUNG**

KLARE KOMPETENZ IN SACHEN VAKUUMBEUTEL

## STANDARDPRODUKTE AUF LAGER

Vakuumbeutel permanent verfügbar	Material	Formate
Siegelrandbeutel Vorderseite / Rückseite		
transparent / transparent	PA / PE	Min 100 x 160 mm Max 500 x 700 mm
transparent / schwarz	PA / PE	Min 150 x 300 mm Max 250 x 350 mm
transparent / silber	PET / PE	200 x 300 mm
transparent / gold	PET / PE	200 x 300 mm
silber/ silber	PET / PE	Min 150 x 200 mm Max 400 x 600 mm
Karobeutel transparent / blau, rot o. grün	PA / PE	Min 130 x 260 mm Max 210 x 260 mm
Kochbeutel 121° Siegelrandbeutel	OPA / PP	Min 150 x 200 mm Max 400 x 600 mm
Kochbeutel 115° Schlauchbeutel	PA / PE	Min 150 x 200 mm Max 400 x 600 mm
Schlauchbeutel	PA / PE	Min 75 x 200 mm Max 400 x 600 mm
Schrumpfbeutel	PA / PVDC EVOH	Min 90 x 200 mm Max 450 x 800 mm
Standbodenbeutel	PA / PE	Min 110 x 185/70 mm Max 205 x 310/120 mm
FleeceVak Strukturbeutel	PA / PE	Min 160 x 250 mm Max 300 x 400 mm

## SONDERGRÖSSEN UND SPEZIALITÄTEN

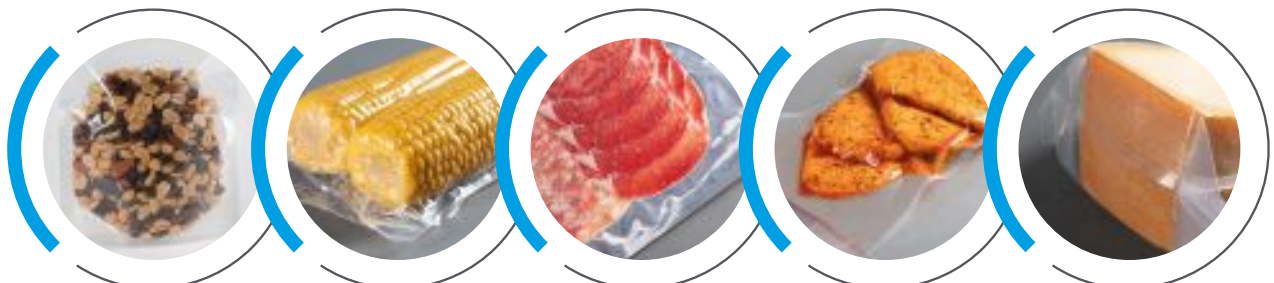
Vakuumbeutel Bandbreite und Möglichkeiten	Material	Stärken Formate
Siegelrandbeutel	PA / PE	65 - 220 $\mu$ Min 100 x 150 mm Max 600 x 1200 mm
Schlauchbeutel	PA / PE	60 - 150 $\mu$ Min 75 x 200 mm Max 1300 x 1000 mm
Mehrlagenbeutel	PA / PE EVOH	50 - 180 $\mu$ Min 250 x 200 mm Max 1300 x 1000 mm
Schrumpfbeutel	EVOH	45 - 100 $\mu$ Min 90 x 200 mm Max 600 x 900 mm
VakTape (Öffnungshilfe)	PA / PE	75 - 130 $\mu$ Min 100 x 150 mm Max 600 x 600 mm
HookVak (Wiederverschluss, Klett) oder Zipper Standboden- und Siegelrandbeutel	PA / PE PET / PE	90 - 150 $\mu$ Min 100 x 210 mm Max 600 x 635 mm
Mit Aufhänger, Siegelrandbeutel	PA / PE	90 - 170 $\mu$ Min 100 x 150 mm Max 400 x 600 mm



## ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

Qualitätsstandards sind heute aus den Produktionen nicht mehr wegzudenken und ein wichtiges Kaufkriterium auch für die Kunden von **allfo**. **In den vergangenen Jahren haben wir uns daher wichtige Zertifikate erarbeitet – auch im Sinne der Nachhaltigkeit.**

- **BRC/IOP – der globale Hygienestandard für Verpackungen von Lebensmitteln**
- **ISO 50001 – Energieeffizienz im Zeichen der Nachhaltigkeit**
- **Verhaltenskodex des GKV**



# GRÖSSTE VERFÜGBARE VIELFALT FÜR ALLE VAKUUMKAMMERMASCHINEN

## Das Beutelsortiment von **allfo**

Sie möchten Ihr Produkt in einem perfekten Beutel vakuumieren? **allfo** liefert Ihnen als europäischer Marktführer für Vakuumbbeutel Ihre optimale Verpackungslösung – schnell und zuverlässig. Wir beraten Sie kompetent und an Ihrem Bedarf orientiert; im Ergebnis wissen Sie, welche Beutelvariante aus hochwertiger PA/PE Barrierefolie bestens zu Ihrem Produkt und dem Verpackungsprozess passt. Egal ob Sie Fleisch, Wurst, Käse, Fisch, Gemüse, Fertiggerichte oder Tiernahrung verpacken möchten: Vakuumbbeutel von **allfo** verlängern die Haltbarkeit und die Frische Ihres Produkts. Unsere Beutel lassen sich auf allen gängigen Vakuumkammermaschinen verarbeiten und haben je nach Bedarf variable Sauerstoffbarrieren, Stärken und Breiten.

### Vakuumbbeutel und ihre Anwendungsvielfalt

Haben Sie gewusst, dass man mit unseren Beuteln Produkte nicht nur aufbewahren kann? Mit ihnen kann man auch pasteurisieren, sterilisieren, gefrieren, kochen und garen – auch im Sous-Vide Verfahren. Fleisch und Käse können im Vakuumbbeutel sogar perfekt nachreifen. Die praktischen Beutel werden zudem für vorportionierte Verkaufsverpackungen von Fleisch, Wurst und Käse am Point of Sale eingesetzt.

Sie möchten Farbe auf Ihre Verpackung bringen? Kein Problem! Selbst hochwertige Motive mit bis zu 10 Farben drucken wir gerne auch auf Ihren Vakuumbbeutel.

**allfo** möchte auch in Zukunft Ihr Partner der ersten Wahl sein. Dafür garantieren wir Ihnen nicht nur eine ausgezeichnete Qualität unserer Produkte, sondern auch deren permanente Verfügbarkeit in über 200 Größen auf über 3.500 Palettenstellplätzen.

### Siegelrandbeutel, der Vielfältige

Wir fertigen die sogenannten Drei-Rand-Vakuumbbeutel in mehr als hundert Formaten aus qualitativ hochwertiger PA/PE-Barrierefolie, die wir auf hochmodernen Anlagen selbst produzieren. Für eine Sauerstoffbarriere und den Aromaschutz sorgt das PA (Polyamid), für die Feuchtigkeitssperre und die sehr guten Siegeleigenschaften das PE (Polyethylen). Unser meist verkaufter Beutel ist der transparente Siegelrandbeutel in 90my. Der Beutel bietet dank des intelligenten Materialmix beste Eigenschaften für die Verpackung von Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Käse, Feinkost und Fertiggerichten. Für höchste Produktsicherheit und Aromaschutz sorgt die stabile Gasbarriere. Die exzellente Bedruckbarkeit, die hohe Dichtigkeit und Reiß- und Durchstoßfestigkeit bei mechanischen Belastungen sind weitere Vorzüge unserer Siegelrandbeutel. Auch für Non-Food-Produkte aus der Pharmazie, Kosmetik, Chemie und Industrie eignet sich diese Variante. Bitte beachten Sie die Vielfalt unserer Standardprodukte und Spezialitäten auf der Gesamtübersicht auf der letzten Seite.



Siegelrandbeutel

Schwarze Rückseite

Schlauchbeutel

### Schlauchbeutel, der Schlanke

„Perfekt“ ist das gewünschte Attribut für Ihre Produktpräsentation? Dann entscheiden Sie sich für unseren Schlauchbeutel, mit dem Sie ohne Seitennaht verpacken. Dadurch kommen die Kurven und Konturen optimal zur Geltung. Würstchen werden so appetitlich präsentiert, Käsestücke, Frischfleisch, Wurst, Fisch oder Snacks versprechen einen besonderen Genuss. Im Bereich der Schlauchbeutel können wir von sehr schmal bis extra large so gut wie Alles.

### Mehrschichtbeutel, der Spezielle

Durch unsere hochmodernen Extrusionsanlagen können wir verschiedene Materialien in Mehrschichtbeuteln kombinieren. Hierin steckt das spezielle Know-How, um u.a. Reifeprozesse bei verschiedenen Käsesorten zu unterstützen. Dort ist ein kontrollierter Gasaustausch gefordert. Aber auch Gemüse wie beispielsweise Kartoffeln oder Rote Beete brauchen eine Spezialbehandlung. Bei stark hygroskopischen Produkten und sehr langen Haltbarkeitszeiten setzen wir in diesen Bereichen auf besondere Hochbarrieren.

### Schrumpfbeutel, der Enganliegende

Sie möchten, dass sich die Folie nach dem Vakuumieren wie eine zweite Haut an Ihr Produkt schmiegt? Dann sind Schrumpfbeutel für Sie die erste Wahl, die wir in zwei unterschiedlichen Varianten für Sie bereithalten.

Der ASB-Beutel (PVDC) und der ASBC-Schrumpfbeutel mit EVOH Barriere können mit Rundboden oder Seitennaht lose oder auf Kette geliefert werden. Auch eine überlappende Siegelung und Verarbeitung ist bei beiden Varianten möglich. Sie bieten sich insbesondere für das Verpacken von Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren, tiefgekühlten Fisch sowie für nicht nachreifenden Käse an. Geschrumpft wird jeder Beutel durch das Tauchen in heißes Wasser oder in einem Schrumpftunnel mit heißem Wasserdampf. Währenddessen schmiegt sich der Schrumpfbeutel hauteng um das Packgut und verhindert dadurch zum Beispiel, dass Fleisch aussaftet.

### Kochbeutel, der Heiße

Heiß und kalt - die innovativen Kochhilfen halten klirrende Kälte von minus 40°C und viel Hitze bis zu 121°C gleichermaßen gut aus. Dabei bleiben sie ohne Delamination, Dichtigkeitsverlust, Knickbruch oder Streifenbildung und empfehlen sich mit ihrer Qualitätsgüte bestens für die Gastronomie und die Food-verarbeitende Industrie. Convenience ist das Zauberwort, deren Produkte eine Menge Küchenarbeit abnehmen. Eingesetzt werden unsere Kochbeutel auch beim „Sous Vide“-Kochen, wo die Speisen bei niedriger Temperatur sanft gegart werden. Der Charakter des Produktes bleibt dabei ebenso erhalten, wie der Geschmack und die Nährstoffe. Mais bekommt erst durch das Sterilisieren seine lange Haltbarkeit. Dies



Mehrschichtbeutel

Schrumpfbeutel

Standbodenbeutel

geschieht, indem die gelben Kolben auf über 100 Grad in einem Siegelrandkochbeutel aus OPA/PP 75/15 auf bis zu 121° erhitzt werden. Dieser Beutel toleriert Temperaturen bis 121°C und ist daher auch bestens für die Sterilisation in einem Autoklav geeignet.

### Standbodenbeutel, der Standhafte

Der Standbodenbeutel ist aus Supermarktregalen nicht mehr wegzudenken, denn bei Verbrauchern und Herstellern hat er sich gleichermaßen etabliert. Er steht wie eine Eins, ist sehr leicht zu handhaben und dazu noch kochfähig bis 100°C. Der Konsument kann den Inhalt des Beutels problemlos ausgießen oder umfüllen. Produkte bleiben frisch und ihr Aroma authentisch erhalten. Beliebt sind die praktische Aufreißkerbe und der Zip-Verschluss. Besonders gefragt sind heute Papier- und Paperlook-Varianten. Die große Oberfläche der Standbodenbeutel bietet viel Platz für Ihre Markenbotschaft. Sie wird im Flexodruck mit bis zu 10 Farben aufgebracht.

### VakTape, die Öffnungshilfe

Wie bedeutsam eine Öffnungshilfe sein kann, offenbart sich spätestens dann, wenn man eine Verpackung spontan ohne Hilfsmittel öffnen möchte. Daher bieten wir für unsere Beutel praktische Öffnungshilfen, die auch von Menschen mit motorischen Einschränkungen leicht gehandhabt werden können. „Easy Opening“ ist durch

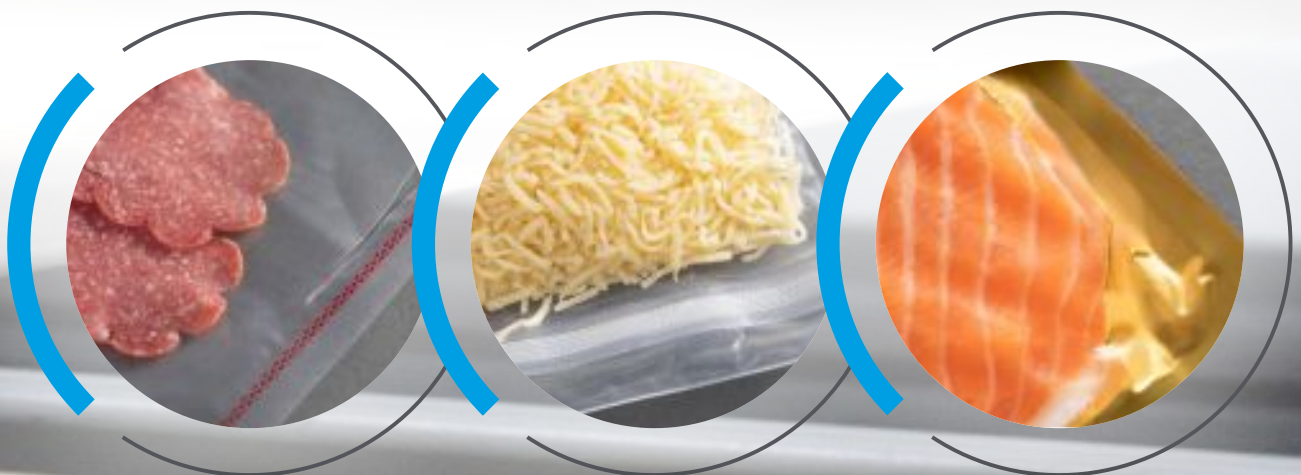
das integrierte Aufreißband VakTape auch bei Vakuumbeuteln möglich. Ein leichtes Ziehen am Einreißschnitt und der Siegelrandbeutel öffnet sich entlang des Bandes wie von selbst. Keine Schere, kein Messer, kein Kleckern.

### HookVak, der Wiederverschluss

Der Wiederverschluss HookVak ist ein innovativer, lebensmittelechter Klettverschluss, der auf Kundenwunsch in den Beutel integriert wird. Die Siegelnaht befindet sich oberhalb des Wiederverschlusses. Somit ist der Beutel zunächst luftdicht verschlossen und kann klassisch geöffnet werden. Die Ware wird dann ganz oder teilweise entnommen. Anschließend drückt man den Klettverschluss einfach wieder zu. Der HookVak ist im Vergleich zum Zipper bei stückigen oder rieselfähigen Produkten deutlich einfacher zu handhaben. Der Zipper hingegen bietet den Vorteil, dass die Beutelöffnung nahezu flüssigkeitsdicht verschlossen wird. Bei Beiden bleibt das Aroma von Gewürzen oder Tee perfekt erhalten. Auch Parmesan- und Reibekäse profitieren von diesen praktischen Wiederverschlüssen.

### FleeceVak, der Strukturierte

Strukturbeutel finden häufig ihren Einsatz im Haushalt- oder Hobbybereich wie beispielsweise bei Jägern oder Anglern. Diese Beutel wurden entwickelt, um durch eine Innenseite mit Wabenstruktur das Vakuumieren zu erleichtern.



VakTape

HookVak

Goldene Rückseite



## allfo Vakuumpackungen Hans Bresele KG



Dieselstraße 9  
D-87448 Waltenhofen



T + 49 (0)8 31- 54 05 63-0  
F + 49 (0)8 31- 54 05 63-50



info@allfo.de  
www.allfo.de