

Presse-Information

BEHN + BATES auf der Anuga FoodTec 2012

Verbesserter Produktschutz durch Verarbeitung neuer optimierter Sackmaterialien

**Optimaler Produktschutz, längere Produkthaltbarkeit und bessere
Produktlagerung: Das sind die Forderungen, die Lebensmittelunternehmen
mit einer modernen Verpackung verbinden. Der Münsteraner Verpackungs-
maschinenspezialist BEHN + BATES zeigt auf der Anuga FoodTec 2012
vom 27. – 30. März 2012 in Köln, wie die praktische Umsetzung mit Hilfe
neuer verbesserter Technologien und verbesserter Sackmaterialien
erfolgen kann.**

BEHN + BATES ist der einzige Verpackungsmaschinenhersteller, der sich mit seinem kompletten Know-how exklusiv auf die Lebensmittelindustrie spezialisiert hat. Dementsprechend erfahren der Produktschutz und die Produkthaltbarkeit im Hause BEHN + BATES eine besondere Beachtung. So ist es gelungen, dank neuer und verbesserter Technologien hygroskopische oder Feuchte empfindliche Pulver (z. B. Dextrose) sauber, schnell und effizient in Foliensäcke von 10 bis 50 kg zu verpacken. Dabei spielt es keine Rolle, welcher Sacktyp verarbeitet wird. Gute Füllergebnisse werden mit den richtigen Füllsystemen, z. B. ROTOSEAL- oder ADAMS-Technik, bei dichten PP-Ventilsäcken und bei FFS-Schlauchfoliensäcken erzielt. Das war aufgrund des hohen Staubanfalls bei Pulvern vor einigen Jahren undenkbar. Durch die saubere Produktverarbeitung, das dichte Sackmaterial und den hermetisch dichten Sackverschluss erlangt der Endkunde eine optimale Werbewirkung und vor allem einen verbesserten Produktschutz vor äußeren Einflüssen. Sein Produkt ist länger haltbar und besser lagerfähig.

Technik zum Anfassen

Auf der Anuga FoodTec 2012 macht BEHN + BATES Fülltechnik auch erlebbar. Der westfälische Maschinenbauer stellt einen klassischen Turbinenpacker für Ventilsäcke in neuestem Design aus. Für den hermetisch dichten und sauberen Sackverschluss ist die Maschine mit einer Ultraschall-Verschleißstation ausgestattet. Darüber hinaus wird anhand eines Modells eines speziellen Pulver-Füllstutzens, des HAP-Stutzens, in eindrucksvoller Weise gezeigt, wie offene oder FFS-Säcke sauber und wirtschaftlich befüllt werden können.

BEHN + BATES auf der Anuga FoodTec 2012, Halle 6.1 Gang E Nr. 020.

FILLING FOOD – CONSIDER IT BAGGED!

Münster, Januar 2012

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

BEHN + BATES Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Gabriele Buß
Robert-Bosch-Str. 6
48153 Münster/Deutschland
Telefon: 0251 9796-243
Telefax: 0251 9796-260
E-Mail: g.buss@behn Bates.com



Foto 1

Ist die Füllmaschine optimal auf das Produkt abgestimmt, sieht das Ergebnis so aus: Dichte, saubere und kompakte Säcke für einen verbesserten Produktschutz und eine längere Produktlagerung



Foto 2

Hermetisch dicht verschlossenes Sackventil: Ein Eindringen von Fremdkörpern in das abgepackte Lebensmittel ist ausgeschlossen