



Das innovative

WEBAseal-Konzept

Schalenversiegelung

VERPACKUNGEN. IDEEN. BEIDES.

WEBER

Ein innovatives Konzept

Das Handversiegelungssystem WEBAseal kombiniert perfekte Versiegelungstechnik mit einer Vielzahl von verwendbaren Verpackungsmaterialien.

- Attraktive, absolut flüssigkeitsdichte Folierversiegelung
- Einfache, schnelle Bedienung
- Reichhaltiges Schalenprogramm für Einsatzbereich von -40°C bis ca. 180°C (geschäumtes PS, PP, CPET, OPS, Karton)
- Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: heiß (mikrowellenbeständig oder backofenfest) oder kalt
- Versiegelung wahlweise mit Aluminiumfolie, Papier oder transparenten Spezialfolien unterschiedlicher Anforderungen (Rolle oder Zuschnitt) – auch bedruckt.
- Handversiegelungsgerät in 3 Größen lieferbar
- Komplett aus Edelstahl gefertigt
- Entspricht allen geltenden Vorschriften



Typen, technische Daten & Maße:

	Typ B160 D	Typ B 185	Typ B 240	Typ B 270
Breite	200 mm	260 mm	310 mm	345 mm
Höhe	460 mm	550 mm	640 mm	680 mm
Tiefe	460 mm	520 mm	510 mm	535 mm
Gewicht	10 kg	9 kg	17 kg	24 kg
Leistung	450 W	600 W	600 W	1200 W
Spannung	230 V	230 V	230 V	230 V
Versiegelungsfläche	160 × 200 mm	190 × 240 mm	240 × 260 mm	270 × 345 mm
Folienbreite	bis 150 mm	bis 190 mm	bis 245 mm	bis 270 mm

Einfaches Handling



Durch den einfachen Aufbau des Siegelrahmens lässt sich eine Vielzahl an Schalenlösungen realisieren.



Setzen Sie den gewünschten Rahmen in die dafür vorgesehene Aussparung des Handversiegelungsgeräts ein.



Nun wird der Rahmen mit der befüllten Schale bestückt. Ziehen Sie die Folie über die Schale. Sie können die Schale auch mit speziellen, vorgestanzen Zuschnitten (alle Folientypen) versiegeln, die einzeln auf die Schale gelegt werden.



Drücken Sie mit Hilfe des wärmeisolierten Handgriffs die Heizplatteneinheit nach unten ...



... und ziehen dann leicht am Gegengriff bis zum Anschlag und erzeugen dadurch den erforderlichen Siegedruck



Schon haben Sie die Frische eingefangen!

Und dies auf eine die Lebensmittel schonende Weise.

Die Temperaturisolierung wirkt sowohl bei heißen als auch bei kalten Produkten. Flüssige Produkte wie Saucen, Suppen oder Dressings sind dicht versiegelt.

Das Schalenprogramm

PS GESCHÄUMT



Eigenschaften

- hohe Isolierwirkung
- geschmacksneutral
- schnittfest
- Heißes und Kaltes läßt sich miteinander auslaufsicher verpacken
- wahlweise mit Alu- oder Siegel- folie und Papier verwendbar

Anwendungen

- Tagesessen
- Fertigménüs als Convenience- Produkt bis ca. 95°C, mikrowellenbeständig

PP TRANSPARENT



Eigenschaften

- stabil
- kälte- und hitzebeständig von -20°C bis ca. 120°C
- pasteurisierbar mit Spezialfolie
- wahlweise mit transparenter Folie pealfähig oder fest versiegelbar
- zusätzlich mit Deckel erhältlich

Anwendungen

- Suppen, Saucen
- marinierte Produkte
- Feinkostsalate
- Desserts
- SB-Fertigpackungen
- Fleisch- und Wurstwaren

CPET



Eigenschaften

- sehr stabil
- weiß bzw. stellenweise schwarz lieferbar
- hochwertiges Schalenmaterial
- pasteurisierbar mit Spezialfolie
- äußerst dekorativ
- tiefgefrierfest und hitzebeständig bis ca. 180°C
- mehrfach verwendbar
- nichts bleibt anhaften

Anwendungen

- alle Convenience-Produkte
- Aufläufe
- Gratins
- Nudel- oder Pfannengerichte

PARTNERSCHAFTEN



Sponsor
»Deutsche Barista
Championship«
2005, 2006 und 2007



Mitglied SCAE
(Specialty Coffee
Association
of Europe)



Partner des
Coffee-Consulate
– Schulungszentrum
rund um Kaffee



Sponsor der
»Fischtheke
des Jahres«
2004 und 2005

Und wann machen Sie den unverbindlichen Praxistest?

WEBER PACKAGING GMBH

Langwiesenstraße 22 · 74363 Güglingen
Telefon +49 7135 · 930 63 -0 · Telefax +49 7135 · 930 63 -29
info@weber-packaging.de · www.weber-packaging.de

WEBER
m