

Où nous trouver:



ULMA
Hall 4.0 Stand E10

Contactez-nous:

ULMA SUBSIDIARIES

ARGENTINA
Tel.: +54 (11) 47 13 83 75
ulmapackaging@ulmapackaging.com.ar

AUSTRALIA
Tel.: +61 (07) 3399 4922
info@ulmapackaging.com.au

BRASIL
Tel.: +55 19 3469 2600
info@ulmapackaging.com.br

FRANCE
Tel.: +33 559080707
info@ulmapackaging.fr

GERMANY
Tel.: +49 (0) 7303/901996-0
info@ulmapackaging.de

HOLLAND
Tel.: + 31 (0) 345 623800
info@ulmapackaging.nl

ITALY
Tel.: +39 0523-788447
info@ulmapackaging.it

MÉXICO
Tel.: +52 (55) 5365 80 72
info@ulmapackaging.com.mx

POLAND
Tel.: +48 22 766 22 50
biuro@ulmapackaging.pl

PORTUGAL
Tel.: +351 263 518030/39
info@ulmapackaging.pt

ROMANIA
Teléfono +40 21 315 4848
sales@ulmapackaging.ro

RUSSIA
Tel.: +7 (495) 228 11 47
info@ulmapackaging.ru

SOUTH AFRICA
Tel.: +27 (11) 608 40 05 / 06
sales@ulmapackaging.co.za

UK
Tel.: +44 (0)1909 506 504
info@ulmapackaging.co.uk

UKRAINE
Tel.: + 38 044 229 2877
vchernokozinskyi@ulmapackaging.com.ua

USA
Tel.: +1 (770) 345-5300
info@ulmapackaging.us

SPANISH DELEGATIONS

DELEGACIÓN ANDALUCÍA
Tel.: 95 - 563 00 15
andalucia@ulmapackaging.com

DELEGACIÓN CANARIAS
Tel.: 922 - 31 44 47 0
canarias@ulmapackaging.com

DELEGACIÓN CATALUNYA
Tel.: 93 - 713 28 45
catalunya@ulmapackaging.com

DELEGACIÓN CENTRO
Tel.: 91 - 652 37 00
centro@ulmapackaging.com

DELEGACIÓN GALICIA
Tel.: 986 - 23 15 30
galicia@ulmapackaging.com

DELEGACIÓN LEVANTE
Tel.: 96 - 122 52 02
levante@ulmapackaging.com

DELEGACIÓN NORTE
Tel.: 943 73 92 11
norte@ulmapackaging.com

www.ulmapackaging.com



ULMA

ULMA C y E, S. Coop.
B° Garibai, 28 - Apdo. 145
20.560 OÑATI (Gipuzkoa) SPAIN
Tel.: +34 - 943 73 92 00
Fax: +34 - 943 78 08 19
Web: www.ulmapackaging.com
e-mail: info@ulmapackaging.com

Global Packaging

ULMA



IFFA

Wir servieren Innovationen.

Frankfurt am Main
5. - 10. 5. 2007



messe frankfurt

Venez nous rendre visite sur le Salon IFFA Halle 4.0 Stand E10

Automatisation et intégration de lignes pour solutions de conditionnement

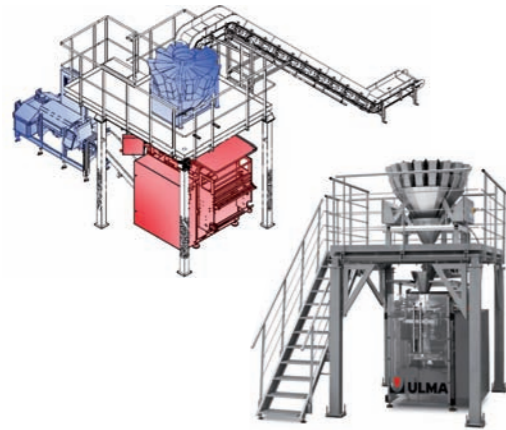
Principalement destinées au secteur de la Viande et de la Volaille, nous vous présenterons des automatisations de lignes de conditionnement intégrées.

Forts de nos propres robots de chargement de produits et de mise en caisse, de notre collaboration avec différentes marques et notre nouvelle génération de thermoformeuses hygiénisables, nous pouvons répondre à n'importe quelle exigence de conditionnement dans l'Industrie de la Viande.

Nos solutions globales proposent des options de conditionnement pour les Operculeuses, les Thermoformeuses ainsi que pour les Enveloppeuses Flow Pack horizontales et verticales.



Operculeuse SCORPIUS 600 avec dépileur de barquettes Sercom illustrant une application Cryovac Mirabella® pour du conditionnement de viande fraîche. Cryovac Mirabella® est un concept de conditionnement breveté grâce auquel le produit peut entrer en contact avec le film supérieur sans changer de couleur. Ainsi, le produit peut atteindre le film supérieur et tout espace inutile est éliminé.



Enveloppeuse verticale continue à forte production VTC 700 équipée d'un élévateur de produits et d'une peseuse multi-têtes Scanvaegt (Marel) pour un conditionnement de Nuggets congelés. L'installation est complétée par une peseuse et un détecteur de métaux Aew Delford (Marel).



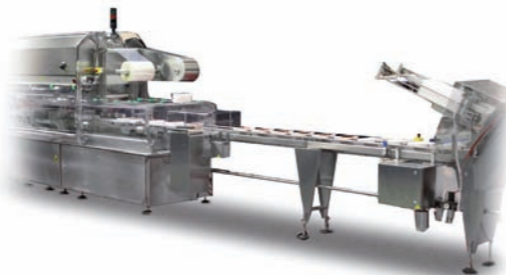
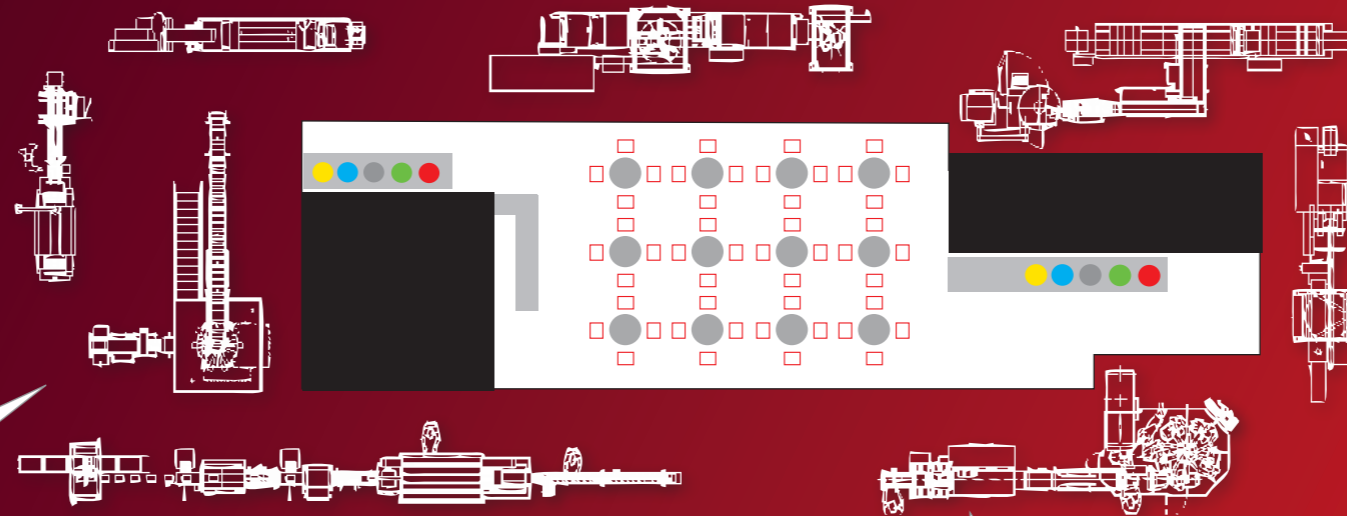
Thermoformeuse TFS 300 appartenant à la nouvelle génération de thermoformeuses hygiénisables équipée d'une trancheuse pour des applications en SKIN de produits tranchés.



Thermoformeuse TFS 700 appartenant à la nouvelle génération de thermoformeuses hygiénisables pour du Jambon tranché avec chargement automatique des produits basé sur une vision artificielle et mise en caisse finale des emballages automatisée par un robot. L'installation comprend un Polyslicer Marel. Ligne parfaite pour conditionner, sous Atmosphère Modifiée (MAP), des produits tranchés.



Thermoformeuse TFS 700 appartenant à la nouvelle génération de thermoformeuses hygiénisables équipée d'une machine VEMAG qui réalise des portions de viande hachée. Avec les données fournies par l'installation, nous montrerons le nouveau logiciel de monitoring et de traçabilité.



Ligne de conditionnement complète constituée par une Operculeuse à forte production, un dépileur de barquettes totalement automatique, un système d'inspection aux rayons X, d'une peseuse, d'une étiqueteuse et d'un robot de mise en caisse à 2 axes pour finir la ligne.



Système de conditionnement sous Vide FLOW-VAC® qui adapte automatiquement la longueur des sachets à la longueur des produits. Application montrée sur notre modèle FV 35 équipée d'une alimentation automatique/indexeur (Sealed Air) et d'une machine à cloches sous vide rotatives VR8620-14 (Sealed Air). Solution de conditionnement idéale pour la viande fumée et élaborée ainsi que pour le fromage.



Automatisation complète de conditionnement pour du salami à l'unité grâce à un robot de chargement à 4 axes qui alimente l'Enveloppeuse Flow Pack modèle ARTIC.