

# IN TRAYSEAL TOPPER

# RE

De schalensluitmachines van ReTon Trayseal verkrijgen sinds kort het leveringsgamma van Van Uhm BV, de in Borne gevestigde leverancier van machines, benodigheden en specerijen voor de foodsector. Van Uhm heeft nu het exclusieve dealerschap van ReTon, dat qua ontwikkeling wordt gerund door de in de voedingsmiddelenindustrie 'gepopt en gemazelde' Ton Kamp. FoodLife voelde Ton aan de tand over de usp's van zijn schalensluitmachines en vroeg algemeen directeur Wim Swier van Food Connect Maaltijdservice en slagerondernemer Jan Lansink naar de meerwaarde hiervan op hun productievloer.

Voor deze Van Uhm-reportage zit FoodLife allereerst aan tafel met Ton Kamp, die kan bogen op ruim 30 jaar werkervaring in de voedingsmiddelenindustrie. Hij startte in 2005 met zijn eigen bedrijf ReTon Trayseal, gespecialiseerd in de productie van tailormade schalensluitmachines. Deze machines zijn leverbaar in uiteenlopende modellen en in half- of volautomatische varianten en o.a. beschikbaar met spoelgas voor MAP-verpakkingen, vacuüm en begassing, skinpack en foliespot.

## Hoge prijskaartje

„In de loop der jaren heb ik me bij diverse bekende foodbedrijven beziggehouden met procesoptimalisatie, automatisering en verpakkingmachines, waaronder schalensluit- en dieptrekmachines”, vertelt Kamp.

„In mijn werk heb ik vaak een overall aan gehad en gesleuteld aan verpakkingmachines. Hierdoor weet ik precies hoe verpakkingsmachines technisch in elkaar steken. Vaak verbaasde ik me over het hoge prijskaartje dat hing aan schalensluitmachines en aan de sealmallen. Om gebruik te kunnen maken van uiteenlopende verpakkingformaten en mallen, moeten foodbedrijven vaak forse investeringen doen. Mijn ervaringen op verpakkingengebied heb ik gebundeld in ReTon Trayseal. Na diverse tests en onderzoeken ben ik in 2007 de markt opgegaan met de eerste ReTon-schalensluitmachine. De technische tekortkomingen in bestaande traysealers zijn 'weggefilterd' uit onze machines die tegen 30 tot 40% van de 'normale' prijs voor een verpakkingmachine worden verkocht. De definitieve verkoop is in 2008 gestart. Om goed te kunnen inspelen op de groei en de sterk toenemende vraag naar onze prijsgunstige en betrouwbare schalensluitmachines heeft Van Uhm als ervaren agent onlangs de exclusieve ReTon-verlevering, inclusief sealmal naar verpakkingkeuze van de klant.”

## Gasspoeling

ReTon's schalensluitmachines kennen volgens Ton Kamp uiteenlopende usp's. „De machines onderscheiden zich allereerst door hun bedieningsgemak dankzij gebruiksvriendelijke touchscreen”, verduidelijkt Kamp. „Ze zijn oerdegelijk en 'hufferproof'. In bestaande verpakkingmachines worden vaak rubberen afdichtingen gebruikt. In onze machines zit geen rubber, omdat dit snel kapot kan gaan. Het verwisselen van mallen gaat razendsnel. Bij de industriële exemplaren nemen malwissels slechts 10 tot 15 minuten in beslag, bij de kleinere 'tafelmodellen' duurt dit 5 minuten.



Dankzij een speciaal begassingsprincipe wordt bij gasspoeling voor MAP-verpakkingen niet méér gas verbruikt dan bij het traditionele gascamersysteem. Het grote voordeel van dit principe is dat ReTon-machines veel méér slagen kunnen produceren dan machines die niet volgens dit principe werken. Hierbij wordt niet de mal als begassingskamer gebruikt, maar uitsluitend de tray, waardoor er zeker niet meer gas wordt verbruikt en de productie sneller verloopt."

## Bedrijfszeker

Alle schalensluitmachines van ReTon worden tailormade gemaakt en beschikken over diverse standaardopties, zoals foliespotdetectie, automatische invoer restfolie-opwikkeling, microprocessorbesturing, PLC en visuele temperatuuraanduiding. Ton: „Ondanks het feit dat de schalensluitmachines al buitengewoon bedrijfszeker zijn, is ReTon ze met specifieke optimalisaties steeds verder aan het doorontwikkelen. Een goed voorbeeld hiervan is onze gepatenteerde barrièreseal, die ervoor zorgt ervoor dat alle verpakte foodproducten vanaf een sealrand van 3 millimeter absoluut dicht zijn, ook bij MAP-verpakkingen en zelfs als er restproduct op de rand van de schaal is achtergebleven. Onder andere Food Connect Maaltijdservice werkt al met onze barrièreseal." **FJ**

TEKST BART MANDERS FOTO GER THIJSEN



## SLAGERIJ LANSINK

Slagerondernemer Jan Lansink van Slagerij Lansink uit het Twentse Vasse heeft al ruim vier jaar een carousel-schalensluitmachine van ReTon in zijn worstmakerij staan, die werkt volgens het eerdergenoemde gasspoelprincipe. „Ik werkte op dat moment met een andere, goedkopere topsealmachine, waarbij ik 'verplicht' was specifieke duurdere verpakkingsschalen af te nemen. Om te kunnen werken met goedkopere schalen die ik op een verpakkingbeurs in Utrecht tegenkwam, moest ik op zoek naar een nieuwe topsealmachine. Uiteindelijk ben ik in zee gegaan met Ton Kamp van ReTon Trayseal, die zo'n machine kon leveren. Hierdoor heb ik uiteindelijk zo'n 12.000 euro op verpakkingengebied per jaar kunnen besparen. De investering in de ReTon-machine heb ik hierdoor binnen ruim twee jaar terugverdiend. Bovendien werkt de machine buitengewoon snel en betrouwbaar en kan ik mijn vlees er uitstekend mee begassen."

## FOOD CONNECT MAALTIJDSERVICE

Op de op 1 september 2010 geopende nieuwbouwlocatie in Almelo maakt het door Wim Swier gerunde Food Connect Maaltijdservice succesvol gebruik van twee lineaire schalensluitmachines en één carouselmachine van ReTon. Het Almelse bedrijf is landelijk aanbieder van voorverpakte koel- en vriesverse maaltijden aan o.a. kleinschalige woonprojecten en particulieren. „De schalensluitmachines zijn eenvoudig in het gebruik, omdat er niet teveel toeters en bellen aan zitten," benadrukt Wim Swier. „ReTon was al in een vroegtijdig stadium betrokken bij de nieuwbouw in Almelo en de realisatie van de schalensluitmachines is vlekkeloos verlopen. De machines zijn voor ons bedrijf buitengewoon belangrijk. Wij pasteuriseren onze verse maaltijden niet, maar desondanks is voor ons een houdbaarheidstermijn van 10 tot 12 dagen noodzakelijk. Deze tht waarborgen we door professioneel te koken, schoon te werken, maaltijden goed te koelen en door gebruik te maken van zuurstofarme verpakkingen. Onze verpakkingen sealen we met ReTon's machines met gasspoeling. Bij de aanschaf heeft Food Connect Maaltijdservice er voor alle zekerheid zelf voor gekozen om van alle mallen reserve-exemplaren aan te schaffen. Deze reservemallen zijn gelukkig nog niet nodig geweest, want de machines werken probleemloos."