

PaperSeal^{MC} Skin

La technologie de la barquette PaperSeal^{MC} Skin à base de fibres est destinée aux produits de viande et de poisson frais et transformés, ainsi que les salades, les fruits, les trempelettes, etc.

Elle offre une alternative durable aux barquettes à emballage sous vide PaperSeal traditionnelles, offrant une réduction de plastique de 80 à 90 %¹.

La construction exclusive de la barquette offre une rigidité accrue, car il est formé d'un seul morceau de carton, ne nécessitant aucun pliage ni collage.

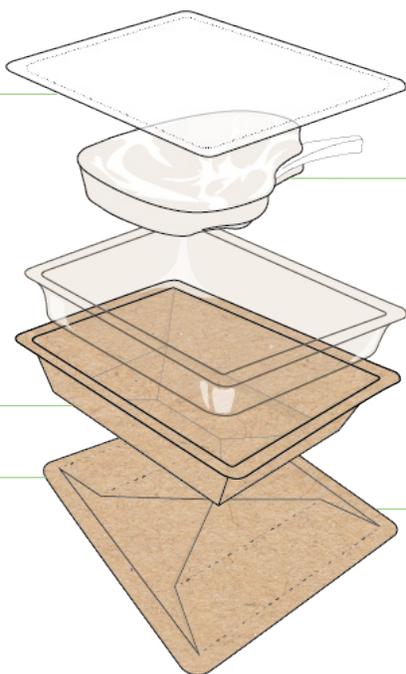


Durabilité du plateau

- Étant donné que le corps du plateau est en carton, les plateaux PaperSeal Skin utilisent généralement 80 à 90 % moins de plastique que les plateaux traditionnels, selon l'application.
- La pellicule est facilement séparée de la partie en carton du plateau après utilisation, afin que le carton du plateau puisse être recyclé dans les flux de déchets de papier.²
- Le carton est fabriqué à partir de fibres végétales renouvelables provenant de forêts gérées durablement.

Sécurité

- Intégrité du joint équivalente à celle d'un plateau en plastique.
- Le produit reste frais, avec une durée de conservation équivalente à celle d'un plateau en plastique, grâce à la construction rigide à double rebord du plateau.



Flexibilité

- La disponibilité de différentes pellicules et cartons offre des solutions techniques adaptées à chaque produit.
- Conçu pour les applications d'emballage à atmosphère modifiée (MAP) et d'emballage sous vide Skin (VSP).
- Recommandé pour les viandes et poissons frais et transformés, les repas réfrigérés et surgelés, le fromage, les salades, les sauces et les fruits frais.

Un marquage à fort impact

- Des graphiques de haute qualité peuvent être imprimés sur la surface interne et externe, ce qui permet aux produits de se différencier en rayon.

Efficacité opérationnelle

- Le plateau peut être fourni formé ou plat, cette dernière entraînant des coûts de transport et de stockage moindres par rapport aux plateaux préfabriqués.
- Peut être utilisé sur des operculeuses de plateaux existantes, ce qui évite d'avoir à investir dans de nouveaux équipements.³
- Réduction des besoins en stocks grâce à la disponibilité de quantités d'achat minimales plus petites.

¹ Les chiffres de réduction du plastique concernent le plateau et excluent la pellicule d'operculation, qui devrait être similaire au pellicule utilisé pour les plateaux actuels. Chaque plateau PaperSeal est identifié carton par carton afin de minimiser la teneur en plastique, à des niveaux même inférieurs à 10 % lorsque cela est possible.

² Dans certains pays, le plateau revêtu est accepté pour le recyclage sans que le revêtement ait été enlevé.

³ Une modification de l'outil de scellement peut être nécessaire.

La gamme de plateaux PaperSeal^{MC}

Idéale pour une large gamme d'applications



PaperSeal^{MC} Shape est idéale pour les aliments frais prêts à consommer et réfrigérés, ainsi que pour les salades et les fruits préparés. Disponible sous forme de plateaux ronds, à compartiments multiples et plus profonds, elle réduit la quantité de plastique de 80 à 90 %.



PaperSeal Original est conçue pour les protéines fraîches et transformées, les pâtes fraîches, les salades et les fruits préparés nécessitant une atmosphère modifiée dans un plateau de forme rectangulaire.. Réduit la quantité de plastique de 80 à 90 %.



PaperSeal Skin est la solution pour les applications de protéines fraîches et transformées nécessitant un conditionnement sous vide de la peau. Réduit la quantité de plastique de 80 à 90 %.



PaperSeal Cook est un plateau à atmosphère modifiée pour cuisson en four à micro-ondes ou traditionnel pour des repas frais prêts à consommer. Réduit la quantité de plastique jusqu'à 80 %.



PaperSeal Slice^{MC} substitue les plateaux traditionnels en plastique thermoformé utilisés pour les viandes et les fromages en tranches et réduit le plastique jusqu'à 75 %.