

IN BY SEALPAC® Focus



Des solutions d'emballage innovantes
pour fromage et autres produits laitiers

Gros plan sur votre produit

Des solutions d'emballage pour les marchés de demain

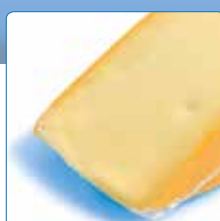
De l'alimentation traditionnelle aux produits de confort : la tendance générale allant vers les régimes à teneur réduite en viande et végétariens se poursuit. Mais ce ne sont pas uniquement ceux qui cherchent délibérément des substituts alimentaires alternatifs qui apprécient hautement les produits laitiers, et surtout le fromage : le segment des produits laitiers est tendance et la variété des produits énorme. Qu'il s'agisse de fromage de vache, de brebis ou de chèvre, à pâte dure ou molle, produit régionalement ou mondialement - quiconque apprécie une nourriture saine peut trouver une grande gamme de produits laitiers traditionnels et de spécialité pour répondre à son goût.

Quand il s'agit de manger sur le pouce, le fromage est devenu un produit populaire : diversifié, fabriqué selon des recettes surprenantes, présenté de manière appétissante dans un conditionnement sûr et agréable - cela vous permet d'apprécier le fromage et tous les autres produits laitiers en toutes occasions, que ce soit à la maison, au bureau ou sur la route.

Des innovations toutes fraîches

Avec une parfaite connaissance des tendances du marché, SEALPAC développe des produits, systèmes, solutions et services innovants. Nous travaillons étroitement avec les principaux fabricants de matériaux d'emballage afin de proposer des solutions rentables et en adéquation avec les attentes du consommateur.

En combinant vos besoins avec les tendances et développements du marché, nous vous accompagnons dans la recherche de solutions fiables et adaptées à vos propres applications. De la sorte, chacun de vos produits laitiers impressionnera vos clients avec la garantie d'une réussite sans cesse renouvelée.



Haute-performance, innovation, efficacité

Technologies avancées d'operculeage et de thermoformage

Que vous soyez un petit producteur, une PME avec une large gamme de produits ou une société industrielle spécialisée, SEALPAC vous offre une machine performante quelle que soit la capacité ou l'application requise. Notre dernière génération d'operculeuses et de thermoformeuses, alliant technologie de pointe et fiabilité, vous convaincra avec ses innovations, sa précision et son efficacité.

De plus, les équipements SEALPAC garantissent une flexibilité maximale en proposant une multitude d'applications sur une seule et même machine standard. Grâce à notre système innovant de changement d'outils, les basculements entre les séries de production se font très simplement et rapidement par les opérateurs eux-mêmes.

Que vous utilisiez ou non un système de contrôle des emballages en ligne, vous bénéficiez en tant que client SEALPAC de machines fiables, durables dans le temps, économes en énergie et nécessitant peu de maintenance. Ces machines pourront toujours facilement s'adapter aux évolutions de vos productions.

La bonne utilisation des matériaux d'emballage contribue à un impact écologique positif. À la recherche de cet objectif, nous avons adapté nos operculeuses de la série-A aux barquettes ultra-légères en maintenant leur stabilité en machine et sans impacter productivité. Notre système Rapid Air Forming permettra lui d'utiliser des films fins dans nos thermoformeuses.

3



OPERCULEUSES

Séries-A : technologie innovante, performances de pointe, intégration facile à des lignes existantes.

THERMOFORMEUSES
Séries-RE et -PRO : hygiène optimale, haute flexibilité avec la solution All-in-One, utilisation économique, construction robuste.



Longue durée, belle apparence et pratique

Stockage sûr et pratique, durabilité des produits

S'il faut une excellente qualité de produit pour prolonger le moment de plaisir, alors il faut aussi des systèmes sûrs et pratiques de conditionnement. Les barquettes refermables, que l'on conserve facilement au réfrigérateur, sont (entre autres choses) parfaitement adaptées pour des produits dosables. SEALPAC a désormais rendu ce type de conditionnement encore plus durable : avec sa solution EasyLid®, les barquettes sont équipées d'un

anneau spécial perforé qui est hermétiquement scellé à l'aide d'un film supérieur. Lors de l'ouverture de la barquette, cela crée automatiquement un couvercle qui permet de multiples fermetures. L'étape classique de couverclage n'est plus nécessaire, ce qui fait d'EasyLid® une solution unique économique en coût, en matériau et en espace pour votre fromage et pour vos produits laitiers.

4



EasyLid®
Le scellage et le couverclage en une seule et même opération.

Duo

Barquettes operculables en diverses hauteurs et formes simultanément : le système Duo de SEALPAC vous permet de sceller deux barquettes différentes en une seule opération avec un seul outillage. C'est la solution parfaite pour le yaourt, les desserts à nappage et bien d'autres produits encore.

Refermable

"Ouvrir et refermer", tel est notre leitmotiv pour une fraîcheur optimale et pour une qualité exceptionnelle : grâce à un film supérieur refermable, votre fromage en tranches ou en morceaux entiers doit rester frais et appétissant, même après de multiples ouvertures de l'emballage.

Emballages pour snacks

Votre produit se démarque et mérite une présentation attirante : des mets délicats, tels que des cubes de fromage ou des sauces délicieuses, sont scellés de façon sûre dans une coupe en plastique avec un aspect naturel attirant, ce qui donne à votre produit un véritable attrait visuel pour la vente au détail.





SkirtAll®

Apparence du fait-main, avec une grande efficacité de conditionnement : avec ce système unique d'emballage, vos fromages les plus délicats vont avoir l'apparence d'un conditionnement traditionnel. SkirtAll® redonne la sensation de produits faits maison selon la recette secrète de nos grand-mères, et permet des opportunités illimitées de valorisation de votre marque.



Cloche à fromage

Il suffit d'enlever le dôme et vous serez prêt à servir : la barquette hautement transparente, qui peut être produite en différentes hauteurs et en différentes formes, est idéale pour le fromage en blocs ou en tranches. Une languette de pelabilité simplifie l'ouverture de la barquette, tandis que le couvercle peut être utilisé comme base de service ou de coupe.



Emballages en portions

Idéal pour des portions individuelles du même produit ou pour un mélange de produits : du fait de la fermeture individuelle de chaque compartiment, qui peut être séparé des autres par une perforation, chaque portion individuelle sera consommée fraîche à tout moment. En option avec le système InsideCut de SEALPAC.



Variétés de fromage en tranches

Plateaux classiques de fromage pour familles ou pour réceptions : les barquettes APET plates et très transparentes, disponibles en diverses formes et tailles, contiennent des tranches de fromage variées présentées de manière appétissante. Elles sont scellées sous MAP – pour une DLC prolongée et un plaisir optimisé.



Mini emballages

Conditionnement tendance pour les produits les plus petits : même des portions de 10 à 20 g sont protégées. Les spécialités fromagères goûteuses, telles que la *Tête de Moine*, sont présentées joliment dans des mini-barquettes en APET. Une languette de pelabilité pratique facilite l'ouverture de l'emballage - idéal pour les « lunch boxes » et le catering aérien.



EasyPeelPoint

Le système EasyPeelPoint intègre la languette de pelabilité au contour de l'emballage. Cette méthode d'ouverture facile révolutionnaire permet aux consommateurs d'ouvrir les emballages sans effort. Le film supérieur est pressé dans une encoche dans un coin de l'emballage et se détache ainsi du bord scellé. La languette de pelabilité qui apparaît est facile à saisir et permet de retirer aisément le film supérieur.

EasyPeelPoint peut être utilisé sur tous les formats standards de conditionnement. Par conséquent ce système ne requiert pas de modifications coûteuses dans la chaîne logistique et respecte la ligne de coupe existante de la machine de conditionnement. De plus, ce système spécial, intégré dans le coin de la barquette est moins sujet aux soudures à froid involontaires lors d'applications de thermoformage.

Ce système d'ouverture intuitif peut être utilisé sur toutes les thermoformeuses et operculeuses SEALPAC.

Maintien total, présentation attrayante

Solutions sous vide innovantes pour produits laitiers

La technologie sous vide moderne est disponible à la fois pour les operculeuses et les thermoformeuses ; elle constitue un excellent système d'emballage pour protéger les produits laitiers sensibles, les maintenir en place même à la verticale, et faciliter leur maturation. Avec cela en tête, SEALPAC a développé le système innovant TraySkin®, où un film barrière hautement transparent suit le contour du produit comme une seconde peau.

Une alternative innovante et particulièrement durable est le FlatSkin®, qui utilise un support en carton imprimé qui a été revêtu d'une couche protectrice en polymère. Après usage, il est facile d'enlever « le liner » du support pour permettre un tri sélectif. Comme le FlatSkin® utilise un pourcentage élevé de matériaux recyclables, le système est convaincant d'un point de vue écologique. De plus, le carton offre une bonne surface de communication et donc des opportunités uniques de valorisation de marque.



TraySkin®

Directement sur le barbecue ou dans le four traditionnel : le fromage à griller est maintenu sur la barquette aluminium grâce au système TraySkin®. Après avoir ôté le film supérieur, le fromage est grillé ou cuisiné à l'intérieur de la barquette aluminium - idéal pour des réceptions, des pique-niques, etc. Les languettes de pelabilité permettent une ouverture facile de l'emballage skin.



ThermoSkin®

Emballage rigide thermoformé : ces emballages skin produits automatiquement sur les thermoformeuses SEALPAC RE-series s'adaptent parfaitement aux contours du produit de type fromage à pâte dure, augmentant sa durée de conservation grâce à une mise sous vide poussée et rendant son aspect encore plus attrayant grâce à l'effet de seconde peau.



ShrinkStyle®

Un processus de rétraction contrôlé : le fromage est chargé dans la poche thermoformée puis scellé sous vide avec un film supérieur. Ensuite, le produit et son emballage passent dans une cuve ou un tunnel de rétraction afin que le film épouse encore mieux le produit. Le scellage sans contamination garantit une excellente sécurité alimentaire du produit.



Applications pour films souples

Emballage sous vide en film souple

Emballage au rapport qualité-prix intéressant : les emballages sous vide traditionnels composés de deux films souples conviennent à un large éventail de produits laitiers. Ils donnent une valeur ajoutée au produit en augmentant sa durée de conservation et en le rendant encore plus appétissant.



Découpe de forme

Une découpe impeccable pour chaque format : même les produits ronds ou courbes, tels que les grands blocs de fromage, sont présentés de la plus belle manière dans un emballage en film souple à la découpe précise, parfait et irrésistible.



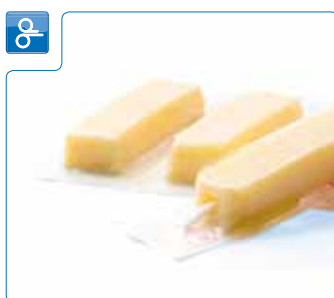
Emballages sous vide en gros

Protection maximale, même pour les grandes quantités : l'emballage sous vide convient parfaitement aux produits fromagers en plus grands volumes qui sont acheminés vers la restauration ou les rayons fromage traditionnels pour subir un traitement supplémentaire. Ces emballages sont bien adaptés aux produits en vrac, qui ont besoin d'une protection optimale.



DaybyDay

Un repas sur le pouce pour chaque jour de la semaine : les bouchées de fromage emballées individuellement resteront plus fraîches sous vide. En fait, le repas pris sur le pouce le vendredi sera aussi frais que celui du lundi précédent. Emballage individuel avec séparation facile grâce à la perforation intercalée - savourez à n'importe quel moment !



Emballages en portions

Conditionnés de manière sûre sous vide, facilement séparés et disponibles à la demande : on peut obtenir sur thermoformeuses des emballages attractifs pour portions de n'importe quelle taille ou forme. La fraîcheur de chaque portion, telle par exemple une salade au fromage pour ménages individuels, est parfaitement conservée.



i Nos technologies pour votre réussite

InsideCut

Les operculeuses SEALPAC permettent un scellage solide et irréprochable des barquettes de toutes les tailles et de toutes les formes. En utilisant notre système éprouvé InsideCut, une création SEALPAC, le film supérieur est scellé à la perfection sans dépasser des bords de la barquette, ce qui donne une présentation sans défaut.

Formage « Rapid-Air »

Nos technologies de thermoformage utilisent le système unique « Rapid-Air » qui remplace l'assistance mécanique traditionnelle et améliore considérablement la qualité du thermoformage, en particulier dans les coins. Le rendement de votre production est amélioré par la mise sous vide et l'injection de gaz plus rapides. Productivité accrue, et utilisation possible de matériaux plus fins.

Map+

Le conditionnement sous atmosphère modifiée est encore plus rapide, plus frais et plus attrayant. Le système de mise sous vide et d'injection de gaz MAP+, une exclusivité SEALPAC, garantit une meilleure protection du produit, des cycles plus courts, des niveaux de gaz constants et une consommation de gaz réduite lors du conditionnement de vos produits frais.

SoftVacuum

SoftVacuum vous permet de contrôler tous les détails du processus de mise sous vide en fonction de spécifications prédéterminées grâce aux valves intelligentes servo-commandées. Cette caractéristique est idéale pour les produits mous ou délicats, qui sont ainsi protégés de l'air et de la déformation.

Forming Innovations

EasyLid®, FlatSkin®, ShrinkStyle®, ThermoSkin® et TraySkin® sont des marques déposées de la société SEALPAC GmbH.

DaybyDay, DUO et EasyPeelPoint sont des marques de la société SEALPAC GmbH.

SkirtAll® est une marque déposée de la société Abarka packaging solutions b.v.

Les informations contenues dans ce document sont basées sur nos données et connaissances les plus récentes.

SEALPAC décline toute responsabilité quant aux applications présentées puisque leur résultat dépend toujours des caractéristiques spécifiques des produits, des conditions de travail et des matériaux utilisés.

Édition 04/2017.

SEALPAC – pour réussir vos emballages.

Nous assistons nos clients dans l'accomplissement de leurs objectifs. Nous travaillons ensemble afin de garantir des réductions de coûts et des solutions de haute qualité. Notre approche flexible et dévouée vous guidera dans la recherche d'alternatives personnalisées afin de vous aider à façonner votre futur.

Votre représentation SEALPAC :