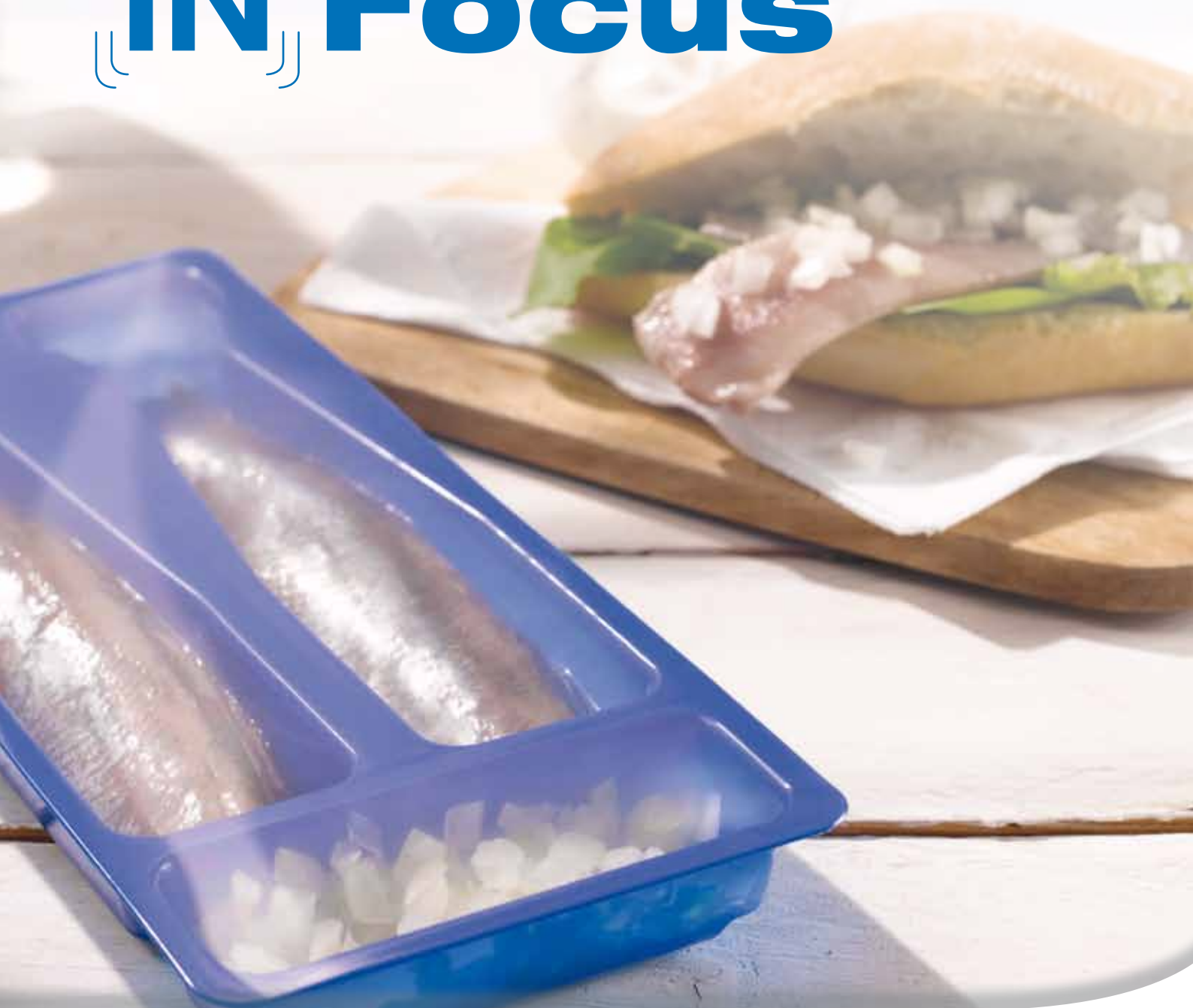


IN BY SEÁLPÁC® Focus



Des solutions d'emballage innovantes
pour les produits de la mer

SEÁLPÁC®

Forming Innovations

Gros plan sur votre produit

Des solutions d'emballage pour les marchés de demain

Parce qu'ils sont riches en vitamines, en minéraux et en oligo-éléments, et parce qu'ils contribuent à un régime alimentaire sain, que les produits de la mer représentent des sources alimentaires précieuses. Mais à cause de la surpêche, ils deviennent de plus en plus menacés. Conscient de cette problématique, les leaders du secteur de l'emballage, comme SEALPAC, se sont engagés dans l'initiative SAVE FOOD, afin de réduire le gaspillage alimentaire dans le monde.

De nature fragiles et périssables, ces aliments populaires que sont les produits de la mer, nécessitent un traitement particulier. Afin de garantir la meilleure DLC possible et une bonne sécurité des produits, il faut respecter rigoureusement les chaînes de froid et opter pour des solutions d'emballage en atmosphère modifiée et sous vide. Ces dernières évitent le contact de l'oxygène avec les produits, sans quoi cela accélérerait leur dégradation ainsi que celle de leur goût et odeur. Au même titre que le saumon, la crevette et autres, la protection est optimale, les préservant du dessèchement et maintenant leurs arômes sans risque de propagation vers d'autres produits.

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 à la recherche de solutions fiables et adaptées à vos propres applications, de sorte à ce que chacun de vos produits de la mer impressionne vos clients avec la garantie d'une réussite sans cesse renouvelée.



Haute-performance, innovante, efficiente

Technologies avancées d'operculeuse et de thermoformage

Vous êtes un petit producteur, une PME avec une large gamme de produits ou une société industrielle spécialisée, SEALPAC peut vous aider à conditionner vos produits de la mer dans différents formats, en vous fournissant des machines efficaces, qu'elle que soit la taille ou application. Notre dernière génération d'operculeuses et 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 avec une multitude d'applications en une seule machine, sans oublier des changements d'outil rapides afin de minimiser les temps d'arrêt et faciliter l'utilisation aux opérateurs.

Avec ou sans système de contrôle intégré, nos clients bénéficient de machines fiables, durables, économes en énergie et nécessitant peu de maintenance. Elles peuvent être améliorées et adaptées à vos sites de production. Avec le système innovant d'inspection optique et mécanique qu'offre le PaclInspect, ainsi qu'un scellage fiable, nous sommes en mesure d'assurer une bonne qualité et hygiène des produits.

La bonne utilisation des matériaux d'emballage contribue à un impact écologique positif. À cet effet, nous avons adapté nos operculeuses séries-A aux barquettes ultra-légères en maintenant leur stabilité en machine et productivité. De plus, notre système Rapid Air Forming permet d'utiliser des films fins dans nos thermoformeuses séries-RE.



OPERCULEUSES

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



THERMOFORMEUSES

Séries-RE : hygiène optimale, haute flexibilité avec la solution All-in-One, utilisation économique, construction pour toute épreuve.

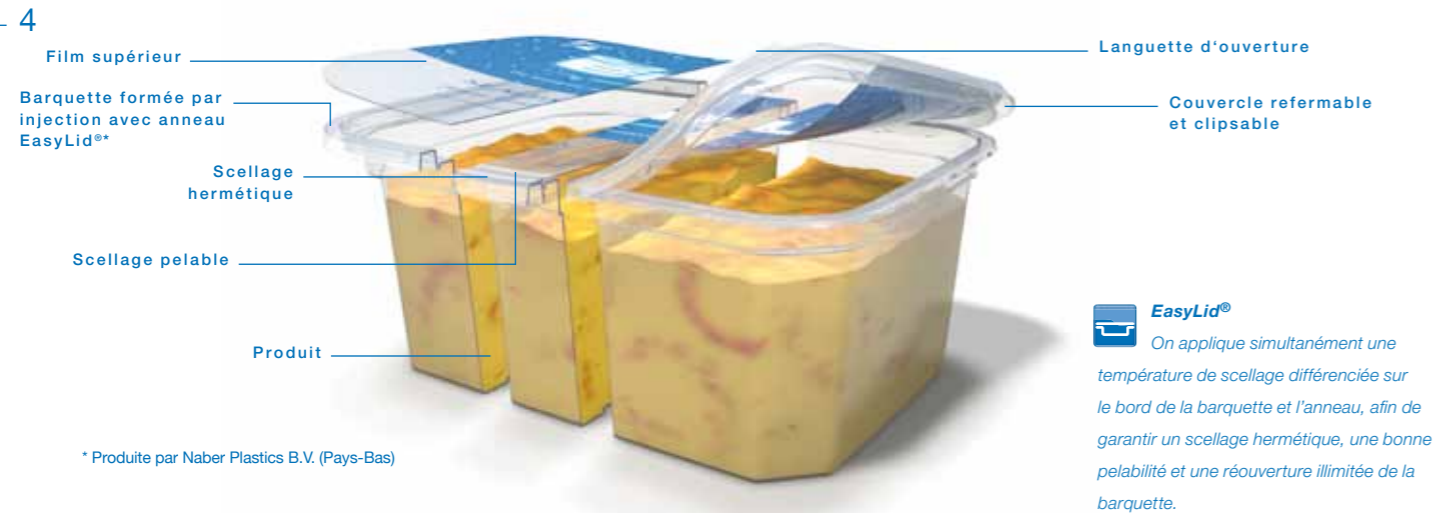


Efficacité et durabilité accrues

EasyLid® combine le film et le couvercle en une seule opération

Pour des raisons de praticité et de DLC, les produits sensibles telle que la salade, sont souvent conditionnés en barquettes avec couvercles refermables en solution MAP** ce qui exige un film et un couvercle. SEALPAC, grâce à une technologie de scellage unique, a pu améliorer ce procédé sous son aspect écologique et économique. Il s'agit de son système EasyLid® qui forme l'opercule et le couvercle

en une seule étape pour supprimer le couvrage. Pour cela, Il suffit d'avoir une barquette brevetée EasyLid®* et un film de qualité. Cette solution révolutionnaire réduit la consommation de matériaux, de temps, d'espace de production et de stockage tout en améliorant l'empreinte écologique et la praticité : on parle d'une innovation à multiples impacts.



Gamba Packaging

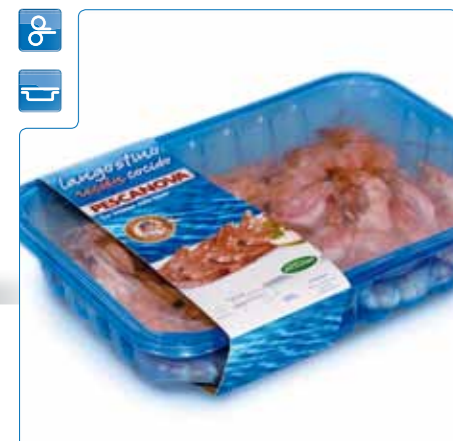
Spécialement conçu pour les crevettes non transformées : les parties qui dépassent le bord de barquette sont coupées lors du scellage afin d'avoir une soudure parfaite. Cette étanchéité inconditionnelle assure la sécurité alimentaire du produit.

Barquettes multi-compartiments

Isolation préventive, préservation du goût : avec votre film pour produits frais, vous pouvez souder l'ensemble des cavités en un ou séparément. On préserve ainsi le goût de chaque compartiment et évite la contamination entre produits.

puzzleplate®

À votre choix : puzzleplate® permet d'individualiser les en-cas tels que les délicieux tapas de produits de mer ou sushis. Cette solution de scellage individuel vous offre plusieurs combinaisons de mélange de produits en snacking.



SkirtAll®

Procédé entièrement automatisé, aspect authentique : avec le système SkirtAll®, vos produits de la mer auront l'aspect d'une fabrication traditionnelle, avec différentes présentations et une excellente attractivité dans les points de vente.



Conserves de poissons

Transport de barquette maîtrisé : le système exclusif SEALPAC « Walking Beam », maîtrise le transport de vos produits de mer conditionnés dans l'huile ou saumure lors du processus d'operculage, avec une soudure irréprochable (MAP** en option).



Dream-Steam®

Une cuisson vapeur *in-pack* contrôlée : lors de l'operculage, une valve est placée sur le film supérieur. Une fois la barquette au micro-ondes, la valve s'ouvre suite à la pression externe permettant une cuisson rapide et contrôlée. Un grand avantage pour les plats préparés des produits de mer.



Emballages en portions

De la fraîcheur pour chaque portion : de délicieuses portions de tartinables ou snacks à base de produits de mer sont envisageables en différents formats. Sans oublier le système InsideCut qui vous garantit une bonne qualité et présentation du produit.



Emballage en seau

Désormais operculable en MAP** : afin d'améliorer leur DLC, les mets-délicats des produits de la mer sont conditionnés dans des seaux en couvercles refermables avec la possibilité de les entreposer, et en assurant une bonne attractivité en magasin.



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 à conditionner. De plus, ce système spécial, intégré dans le coin de la barquette est moins sujet à des soudures à froid involontaires lors d'applications de thermoformage.

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



Une bonne tenue

avec une DLC plus longue

Le TenderPac procure un avantage indiscutable

Une idée innovante pour une DLC améliorée, un meilleur goût et une présentation appétissante : notre système breveté de double compartiments, assure une hygiène irréprochable en séparant le produit de ses exsudats lors du transport et stockage. Un réservoir à vide « ActiveStick » aspire les exsudats et permet un stockage

au sec et une présentation appétissante du produit frais. Cela réduit significativement le processus de dégradation par oxydation, causé par l'oxygène résiduel du produit. Le TenderPac est disponible avec film souple sur nos thermoformeuses, et en application TraySkin® sur nos operculeuses.

6



TenderPac
Grâce à son stockage hygiénique du produit, ce système à double compartiments améliore l'hygiène du produit, augmente sa DLC et veille à sa bonne présentation en magasin.

TraySkin®

Stabilité du film et DLC substantiellement améliorée : en conditionnant les produits de la mer en TraySkin®, on permet au film de se fixer dessus et d'épouser leurs formes, ce qui leur donne une bonne apparence même en présentation verticale.

ThermoSkin®

Emballage rigide thermoformé avec moins de films : cet emballage skin, issu d'un processus entièrement automatisé des thermoformeuses SEALPAC, est parfaitement adapté aux formes des produits de mer. Grâce à une meilleure mise sous vide, il permet de repousser la DLC en ayant un look attrayant en raison de l'effet skin.

Emballages de cuisson

Manipulation conviviale sans toucher le produit : les prêt-à-consommer à base de produits de la mer gardés au réfrigérateur ou congélateur, peuvent être réchauffés au four à micro-ondes ou traditionnel directement dans leurs emballages – adaptation particulière à la pasteurisation *in-pack* et à la cuisson sous vide.



Applications pour films souples

Emballage sous vide en film souple

Des emballages peu-coûteux : le conditionnement des produits de la mer en sous vide standard avec double films souples, couvre une large gamme ; des applications traditionnelles pour saumon (option avec plateau de support) aux emballages spécifiques.



Emballages en portions

Solidement emballés, faciles à séparer et disponibles à la demande : les emballages en portion sur thermoformeuses sont disponibles en différentes tailles et formes. La fraîcheur de chaque portion est maintenue comme pour les steaks de saumon individuels.



L'emballage pour transport

Transport sécurisé : de grandes quantités de poissons frais sont transportées dans des emballages hermétiques de gros, pour être transformés plus tard. Ces emballages sont adaptés à la congélation et offrent une protection optimale du produit.



Applications pour plats préparés

Emballage aluminium

Cuisson *in-pack* sur le grill ou au four traditionnel : le système TraySkin® est gage de sécurité pour les plats préparés à base de produits de mer telle que la paella. Ils gardent leur fraîcheur et peuvent être chauffés dans leur barquette aluminium (InsideCut et languette de pelabilité en option).



MicVac®

Un réchauffage maîtrisé grâce à un système de valve innovant : les produits sont conditionnés avec un film supérieur équipé de la valve brevetée MicVac®, ensuite ils sont pasteurisés dans un tunnel à micro-ondes et tout de suite refroidis. Arrivés chez le consommateur, il les met dans le four micro-ondes. Une fois réchauffés à point, la valve émet un sifflement pour indiquer que le plat est prêt.



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 permettant une productivité supérieure, et par l'utilisation 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.

7

Forming Innovations

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

EasyPeelPoint et **TenderPac** sont des marques de la société **SEALPAC GmbH**.

Dream-Steam® est une marque déposée de la société **Delice Competence Delice Competence GmbH**.

puzzleplate® est une marque déposée de la société **Menu and More AG**.

SkirtAll® est une marque déposée de la société **Abarka packaging solutions B.V.**

MicVac® est une marque déposée de la société **MicVac AB**.

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 11/2013.

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 :