

LE NOUVEAU **SYSTÈME D'EMBALLAGE**

BY SEALPAC®

# ThermoSkin®



## Positionnement parfait, présentation impeccable : SEALPAC ThermoSkin®

Avec ThermoSkin®, SEALPAC vous propose une solution d'emballage innovante qui met une fois de plus en valeur vos produits et présente sous leur meilleur jour vos viandes élaborées, viandes fraîches, volailles, fruits de mer, gibiers et plats préparés. Ce système de conditionnement sous vide à haut rendement, entièrement automatisé, vous convaincra non seulement par son apparence attrayante, mais aussi grâce à ses nombreuses qualités.

## Avantages :

- Présentation remarquable sur le point de vente
- Espace linéaire optimisé
- Durée de conservation accrue par la mise sous vide poussé
- Exsudats de viande réduits
- Disponible pour thermoformeuses non-dédiées

**SEALPAC®**

*Forming Innovations*

VISIBILITÉ ACCRUE : **S'AJUSTE COMME UNE SECONDE PEAU**

# ThermoSkin®



Produits dépassants en option



Durée de conservation accrue



Résistant au poinçonnage

## Le procédé est le suivant

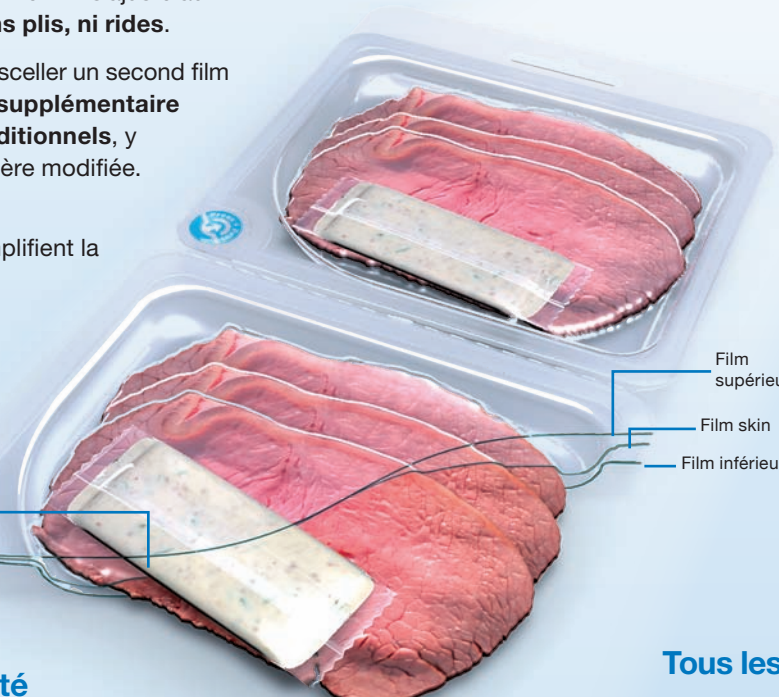
Le film inférieur thermoformé contenant le produit est scellé hermétiquement au film spécial skin par une mise sous vide poussé. Le film s'ajuste au contour du produit **sans plis, ni rides**.

Il est donc possible de sceller un second film pour créer un **espace supplémentaire pour des produits additionnels**, y compris sous atmosphère modifiée.

Différentes **méthodes d'ouverture facile** simplifient la vie du consommateur.

Espace supplémentaire pour produits additionnels (MAP en option)

Ouverture facile



## Extrême flexibilité

Au lieu d'utiliser une machine dédiée, les emballages sophistiqués ThermoSkin® sont produits sur une thermoformeuse SEALPAC standard au moyen d'un outil ThermoSkin® spécifique.

La machine peut facilement être convertie pour d'autres solutions d'emballage telles que mise sous atmosphère modifiée, mise sous vide ou ShrinkStyle.

## Au delà des limites

Les produits dépassants, jusque 40 mm au dessus du bord de scellage, sont solidement emballés en ajoutant des caractéristiques techniques spécifiques à la configuration de la machine.

## Tous les avantages en bref :

- Technologie de thermoformage entièrement automatisée
- Présentation seconde peau attrayante
- Scellage hermétique
- Maintien parfait permettant la présentation verticale
- Positionnement précis des marinades et sauces, pour un goût amélioré
- Un second film supérieur optionnel crée un espace supplémentaire pour les produits additionnels

## SEALPAC – pour un conditionnement réussi.

Industriels de la haute précision, nous nous engageons à atteindre les objectifs de nos clients et contribuer ainsi à leur réussite. Nous élaborons des solutions rentables de qualité très élevée et intransigeante. Flexibles et très motivés, nous vous proposons des méthodes personnalisées qui donneront une nouvelle apparence à votre avenir.

## Votre représentation SEALPAC :



**SEALPAC®**

*Forming Innovations*