



Nos solutions formats systèmes BIOPAP® FOOD CONTAINER AVEC FERMETURES TOP SCELLAGE ÉTANCHE & HYGIÉNIQUE (ou autre sans scellage)



BIOPAP® **BASIC TOP SYSTEM**

Solutions fermetures étanches & hygiéniques pour mise en œuvre rapide et optimisée de vos offres

AVEC LES CONTAINERS COMPOSTABLES BIOPAP® EN TOP SCELLAGE via équipements thermoscellage ou en options fermetures via autres techniques / appareils



Ou autres matériaux compatibles CONTAINERS BIOPAP®

TOP SOLUTIONS SANS THERMOSCELLAGE



En SERTISSAGE ou SOUDURE FILM

BIOPAP® SI-25 LC (ATLAS)



BIOPAP® SI-1 LC HERCULES



TOP SOLUTIONS AVEC THERMOSCELLAGE

BIOPAP® EASY-FILM® (tous films) + BIOPAP® EASY-CLIP® (CT)



BIOPAP® EASY-FILM® (tous films) + BIOPAP® EASY-SLEEVES® (SL ou SLW)



BIOPAP® EASY-FILM® (tous films) + BIOPAP® EASY-BELT® (BT)



BIOPAP® EASY-FILM® BIO-film / BIO-HT / BIOPLUS



BIOPAP® EASY-OPEN® (MT)



SOLUTIONS SYSTÈMES avec toutes nos combinaisons pour une hygiène et sécurité de transport adaptées

POUR NOS CLIENTS des segments alimentaires : **IAA, RESTOCO, GMS, TRAITEURS, FOOD SERVICE, CHR, EVENTS, ...**

SOLUTIONS

BIOPAP® Made in Italy **FOOD CONTAINER**

Matériau BIOPAP® LC

Autres techniques fermeture
HORS TOP MATÉRIAUX BIOPAP®

SOLUTIONS THERMOSCELLAGE

BIOPAP® Made in Italy **FOOD CONTAINER**

Matériau BIOPAP® LC

Matériau BIOPAP® LP

Matériau BIOPAP® MAP

BIOPAP® Made in Italy **FOOD TOP**

Matériau BIOPAP® Films BIO

Matériau BIOPAP® LP

BIOPAP® SI-25 LC (ATLAS)

- En
- SERTISSAGE avec couvercle ALU
 - SOUDURE FILM Flowpack et BDF traditionnel ou vide et gaz ou en Semi-sous-vide



BIOPAP® SI-1 LC HERCULES

- En
- SOUDURE FILM Flowpack et BDF traditionnel ou vide et gaz ou en Semi-sous-vide



AVEC

BIOPAP® EASY-FILM® (tous films) + BIOPAP® EASY-SLEEVES® (SLW) ou EASY-BELT® (BT)

Pose manuelle du couvercle après scellage film



BIOPAP® EASY-OPEN® (MT)



BIOPAP® EASY-FILM® (tous films) + BIOPAP® EASY-CLIP® (CT) ou EASY-SLEEVES® (SL)

Pose manuelle du couvercle après scellage film



AVEC vide et gaz ou balayage gazeux

BIOPAP® MAP

+

BIOPAP® EASY-FILM® BIOPLUS



BIOPAP® EASY-FILM® BIO-film / BIO-HT / BIOPLUS

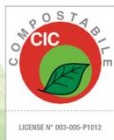
Ou options films compatibles PET ou PET/PE

BIOPAP®

Made in Italy

BASIC TOP SYSTEM**BREVETÉ**

Système compostable de contenants avec couvercle EASY-OPEN, pour Food Expérience au plus haut niveau
Sécurité et efficacité
Meilleure qualité organoleptique



Système d'ouverture simplifié (Easy-open) simple et léger

Différentes ouvertures pour effets résultats cuisson: croustillante ou tendre

Avec soupapes d'évacuation de vapeur pour éviter la surcuisson. Meilleure expérience gustative

Couvercles personnalisables

Made in Italy

Résistance à la graisse, à l'humidité et aux températures extrêmes (-80 °C / +175 °C)

Système disponible pour tous les récipients compostables BIOPAP®

Compostable avec les restes de service: pas de nettoyage, pas de gaspillage

Adapté pour fours traditionnels et micro-ondes



BIO-DÉGRADABLE
COMPOSTABLE
RECYCLABLE



02-2026

SYSTÈME COMPOSTABLE DE CONTENANTS AVEC BIOPAP® EASY-OPEN (TS-MT)

En plus de la fermeture par scellage traditionnel avec films BIO ou polymères, les contenants compostables BIOPAP® peuvent également être scellés avec les couvercles rigides compostables à ouverture simplifiée BIOPAP® EASY-OPEN (TSMT).

Avec ce système, il est possible de travailler aussi à plus petite échelle et avec des machines semi- ou automatiques. Il offre une très haute résistance, une meilleure empilabilité et un grand confort lors de l'ouverture du récipient par l'utilisateur final avec une force limitée et sans se salir.

Les avantages du système avec couvercle BIOPAP® rigide et thermoscellable avec fonction EASY-OPEN sont:

- ✓ Système d'ouverture simplifié (EASY-OPEN): simple et léger
- ✓ La résistance structurelle inégalée des contenants avec couvercles fermés, adaptée à la congélation, au stockage, au transport et à la régénération.
- ✓ La possibilité d'imprimer le couvercle, afin d'exploiter le potentiel maximal de communication de la surface de l'emballage.
- ✓ Bonne résistance du système de -90 °C à +185 °C: sans ruptures ni ramollissements.
- ✓ Soupapes automatiques d'évacuation de vapeur pour régénération (évite du temps et du travail supplémentaires au personnel de service; pas de surcuisson)
- ✓ Résistance inégalée du contenant même avec couvercle ouvert (pour faciliter le service, la manipulation et l'utilisation par le consommateur et par le personnel de service).
- ✓ Le système est disponible pour tous les contenants compostables BIOPAP®

Biodégradable et compostable

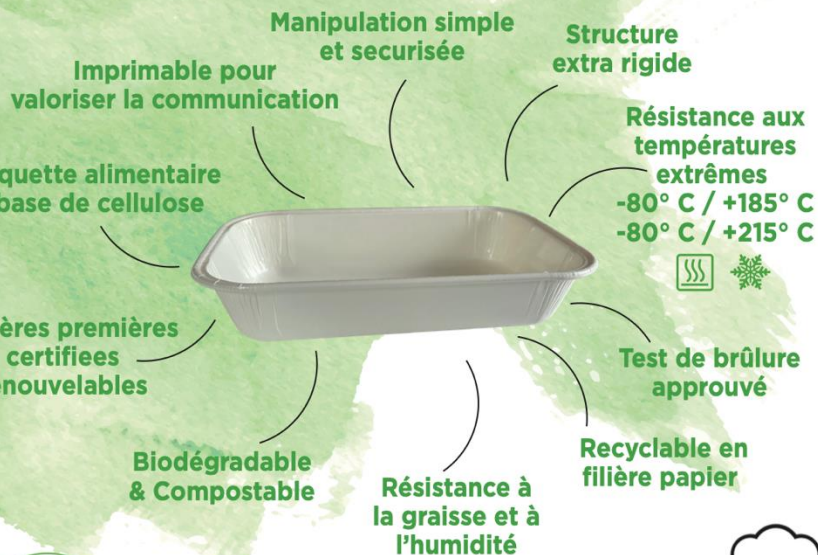
Un système sécuritaire, efficace et pratique pour la restauration collective (particulièrement pour le catering aérien et ferroviaire).
 Les repas sont servis comme plats préparés en portion individuelle ou multiple.

**BIOPAP®**

Made in Italy

FOOD SYSTEM

La barquette innovante
BIOPAP® ATLAS
 pour les repas chauds en
 restauration compagnies aériennes
 Extra rigide
 Compostable
 Renouvelable



09-2024

Nouvelle barquette fours compatibles **BIOPAP® ATLAS**
 Haute performance pour
 congélation - décongélation - réfrigération - réchauffage

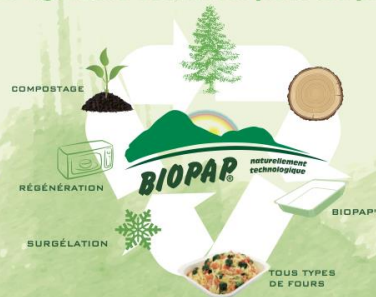
	Dimensions bords sup. l x L / diam. (mm)		Hauteur (mm)	Volume (cc)
BIOPAP® ATLAS SI 25	103	173	36,5	398
Pour sertissage aluminium automatique ou manuel				



	94	171	35	345
BIOPAP® ATLAS SI 24	94	171	35	345
Pour scellage bord sup. avec film ou couvercle rigide carton				



- ✓ Pas besoin de tri: les barquettes et restes alimentaires vont tous dans le même bac pour le compostage
- ✓ Production durable: usines zéro émission, zéro déchet, consommation d'énergie minimale
- ✓ Véritablement durable, certifié compostable, renouvelable, recyclable et entièrement circulaire
- ✓ Équipement conçu et parfaitement adapté pour le système standard ATLAS
- ✓ Conçu pour être utilisé avec le sertissage automatique existant de feuilles
- ✓ Conçu pour être utilisé avec les couvercles à sertir manuels existants en aluminium
- ✓ Option avec couvercle rigide BIOPAP®
- ✓ Manipulation sécurisée pour le personnel de bord et l'usage des passagers
- ✓ Toucher agréable et naturel pour les passagers



Éco-circularité totale
 avec **BIOPAP® ATLAS**

BIOPAP®
SI-25 LC (ATLAS)





**Idéal pour
BDF® et
filmage
automatisé**

**Contenant renforcé
breveté
BIOPAP® HERCULES**

**Résistance
extrême
-80°C +175°C**

**Extra rigide
tout en minimisant
l'utilisation de
matière**

**Imprimable pour
communication
maxi**

**Biodégradable &
Compostable**

**Recyclable en
filière papier**

**Matières premières
certifiées
renouvelables**



09-2024

**Résistance à la compression verticale
Résistance à la compression latérale
Résistance à la torsion
Résistance à des températures extrêmes**

BIOPAP® HERCULES	Dimensions externes l x L / diam. (mm)	h (mm)	Dimensions bouche l x L / diam. (mm)	Dimensions fond l x L / diam. (mm)	Volume (cc)	Poids (g)
	152 x 220	48	135 x 200	107 x 172	990	24

✓ **BDF®**



✓ **Film étirable**



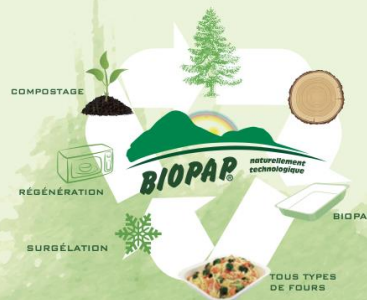
✓ **Flow Pack**

✓ **Sous vide**

✓ **Couvercle clipsable**



✓ **Gratin**



**Éco-circularité totale
avec
BIOPAP® HERCULES**





Nos solutions formats systèmes BIOPAP® FOOD CONTAINER
AVEC FERMETURES TOP SCELLAGE ÉTANCHE & HYGIÉNIQUE (ou autre sans scellage)



BIOPAP®



BASIC TOP SYSTEM

OPTION
OFFRE SOLUTION



Solutions fermetures étanches & hygiéniques pour mise en œuvre rapide et optimisée de vos offres



AVEC LES CONTAINERS COMPOSTABLES BIOPAP® EN TOP SCELLAGE via équipements thermoscellage

Ou autres matériaux compatibles
CONTAINERS BIOPAP®

TOP SOLUTIONS AVEC THERMOSCELLAGE

BIOPAP® EASY-FILM® (tous films)
+ BIOPAP® EASY-CLIP® (CT)

BIOPAP® EASY-FILM® (tous films)
+ BIOPAP® EASY-SLEEVES® (SL)

BIOPAP® EASY-FILM® (tous films)
+ BIOPAP® EASY-BELT® (BT)



BIOPAP® EASY-FILM®
BIO-film / BIO-HT / BIOPLUS



BIOPAP®
EASY-OPEN® (MT)



Vos CONTAINERS & TOP BIOPAP®
SPONSORISÉS pour
vos EVENTS ou ACTIVITÉS ?

BIOPAP® EASY-KIT
SPONSOR



POUR NOS CLIENTS :
MAGASINS TRAITEURS, POINTS RESTAURATION, FESTIVALS, EVENTS MAIRIES ou PRIVÉS, CLUBS HÔTELS, CAMPING, ...

Vos **CONTAINERS & TOP BIOPAP®**
SPONSORISÉS pour
vos **EVENTS** ou **ACTIVITÉS** ?

**SOLUTIONS
CONCEPT**



1. Optez pour le scellage des contenants avec un couvercle
2. Ce-dernier devient un espace publicitaire unique
3. Communiquons sur les réelles vertus de la compostabilité pour la Mairie et les partenaires
4. Fédérons ensemble des sponsors locaux captifs ou + lointains via l'image et valeurs du support qui vont financer tout ou partie des systèmes BIOPAP® (équipements et consommables pour vos évènements)
5. Valorisez ainsi une réelle et forte image éco-responsable sans « green-washing » sur un plan local et + lointain...

- Notre équipe **BIOPAP® FOOD COMMUNICATION** est disponible pour vous accompagner dans le projet...
- Un éco-système gagnant / gagnant pour tous les acteurs locaux ou + lointains ...
- Nous consulter pour plus de précisions ...

Un principe de composition « plateau » modulaire pour une nouvelle grande surface de communication valorisable auprès de partenaires économiques locaux ou plus lointains pour vos événements ou activités : thermoscellage couvercle(s) sur base grand format support GN 1/2 seul et/ou sur Containers unitaires intérieurs scellés individuellement avec

SOLUTIONS THERMOSCELLAGE

- Matériau BIOPAP® LC
- Matériau BIOPAP® LP
- Matériau BIOPAP® Films BIO
- Matériau BIOPAP® LP

OPTIONS BASE FILMS

BIOPAP® EASY-FILM® (tous films) + BIOPAP® EASY-BELT® (BT)

Avec cerclage banderolage papier en pose manuelle après scellage film du grand format support GN 1/2

BIOPAP® EASY-FILM® (tous films) + BIOPAP® EASY-CLIP® (CT) ou EASY-SLEEVES® (SL)

Uniquement sur les barquettes individuelles avec pose manuelle après scellage film

OPTIONS BASE COUVERCLE

BIOPAP® EASY-OPEN® (MT)

Scellage couvercle sur grand format support GN 1/2 et/ou sur formats individuels composition choisie





Sélection gamme d'équipements de thermoscellage adaptés à nos systèmes BIOPAP®



Pour offres



- BIOPAP® a acquis une expérience pointue dans le thermoscellage de ses matériaux singuliers, depuis plus de 25 ans, à travers tous les continents, près de 35 pays dans le monde, avec des collaborations et partenariats avec de nombreux fabricants d'équipements.
- Sur chaque zone de marchés BIOPAP®, notre objectif est de proposer à la vente, des équipements adaptés, fonctionnels, faciles d'utilisation, fiables, homologués, éprouvés et avec peu d'entretien, pour que en tant que client vous puissiez réaliser nos solutions techniques avec les meilleurs résultats attendus, vous permettant ainsi de mettre en oeuvre rapidement, facilement et avec succès commercial vos offres habituelles ou de nouvelles, prêtes à l'emploi selon vos souhaits : **un seul interlocuteur pour tout le processus de scellage et plus de fluidité technique et commerciale.**
- Plusieurs partenariats techniques et commerciaux sur le France et Belux, avec une focalisation particulière pour un rapport qualité / performance / coût avec le fabricant français BEFOR que nous avons homologué et qui a adapté pour BIOPAP® certaines références de son catalogue, pour un SAV aussi en adéquation avec nos exigences.



Partenaire fabricant homologué marchés France et Belux

befor
technitrans



ÉQUIPEMENTS HOMOLOGUÉS, ADAPTÉS COMPATIBLES AVEC SYSTÈMES BIOPAP®

Appareils TS électriques MANUELS avec assistance de scellage brevetée



TOPSEAL 160

Polyvalence à petit prix
Idem formats SA40
OK EASY SYSTEM + EASY CATERING + tous autres formats sauf GN1/2 et Easy Genius. OK Films + couvercles

Tarif public TS : **1 600 € ht**



TOPSEAL 190

Performance scellage à petit prix.
Idéal pour sceller couvercles et grands formats : OK Plateaux repas EASY GENIUS, GN 1/2, EASY CATERING ou petits formats en multi-empreintes.

Tarif public TS : **3 200 € ht**

Voir ici vidéo principe



Appareils TS électriques SEMI-AUTOMATIQUES



Voir ici vidéo principe



SA20

La + économique des semi-automatiques électriques de comptoir
OK EASY SYSTEM
OK Films + couvercles

Tarif public TS : **2 300 € ht**



SA40

Top ventes au comptoir
La + Polyvalente des semi-automatiques de comptoir: OK EASY SYSTEM + EASY CATERING + Tous formats sauf GN1/2 et Easy Genius
OK Films + couvercles

Tarif public TS : **2 800 € ht**

Voir ici vidéo principe



1 seul interlocuteur BIOPAP® pour vous offrir les systèmes clé en main : demandez votre remise commerciale matériel sur tarif public à votre contact BIOPAP®. Nous avons aussi des accords avec d'autres fabricants français et internationaux sur matériels vs applications

Appareils TS en ligne tout électrique AUTOMATIQUES

Voir ici vidéo principe



Gamme THERMOP

Tout électrique qui rejoint les performances en scellage des TS pneumatiques sans leurs inconvénients de fiabilité et maintenance régulière. TS semi-industrielle, adaptée pour les laboratoires de cuisines et cuisines centrales restauco. Idéale et performante pour sceller des grands formats et petits formats en multi-empreintes avec films ou couvercles cartons BIOPAP®.

Tarif public TS : à partir **9 990 € ht** (selon options et versions XL et Auto)



Voir ici vidéo principe



VG PACK 300L

TS performante et économique à l'achat, simple d'usage et en maintenance pour sceller les matériaux et formats BIOPAP® en MAP (vide et gaz sous atmosphère modifiée).

Tarif public TS : à partir **14 151 € ht** (avec mini pompe 40 m3/h et selon options)



SC 1000 / SC 2000

Pour des besoins en cuisines centrales ou laboratoires cuisines, la solution en ligne économique, simple, fiable et avec peu de maintenance pour produire en automatique entre 1000 et 2500 portions scellées par heure, selon les formats exploités BIOPAP®.

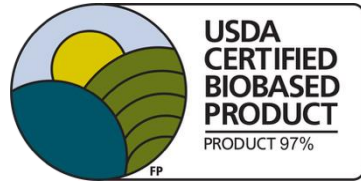
Tarif public TS : à partir **24 990 € ht** (selon options et versions 1000 ou 2000)



www.biopap.com



Test combustion approuvé



COMMERCIALLY COMPOSTABLE ONLY. FACILITIES MAY NOT EXIST IN YOUR AREA. CERT #10529418



Stock et livraisons France & Benelux
Usine NORDIA ZI Pré-Brun
38530 Pontcharra - France



Votre contact BIOPAP®
France Benelux
15 Rue Benoit Tabard
69130 Ecully - France
Responsable marché
France Benelux

Pascal VAIRA
+33 (0)6 11 73 60 62
france@biopap.com

