



Nos systèmes BIOPAP® FOOD CONTAINER pour nos **PLATEAUX REPAS COMPACTS MODULAIRES** AVEC FERMETURES TOP SCELLAGE ÉTANCHE & HYGIÉNIQUE incluant nos ÉQUIPEMENTS CLÉ EN MAIN



# BIOPAP®



## GENIUS MENU SYSTEM

Solutions SYSTÈMES CLÉ EN MAIN

via sélection équipements thermoscellage adaptés pour mise en œuvre rapide et optimisée de vos offres

**AVEC TOP SCELLAGE ÉTANCHE & HYGIÉNIQUE DE PLATEAUX REPAS COMPACTS & MODULAIRES**



BIOPAP® EASY-OPEN (MT)

APPAREILS & OUTILLAGES adaptés pour thermoscellage



BIOPAP® EASY-GENIUS®

BIOPAP® GENIUS V1®

BIOPAP® GENIUS V2®

BIOPAP® FLEXIBLE-GENIUS®

**BIOPAP®**

Made in Italy

# GENIUS MENU SYSTEM

## BIOPAP® GENIUS versions COMPACT system



**BIOPAP® EASY-GENIUS®**  
GN ½ : SI-07 + SI-16  
ml : 410 + (441 + 654 )

**BIOPAP® GENIUS® V1**  
SI-07 + SI-16 + LB-05  
ml : 410 + (441 + 654) + 460

**BIOPAP® GENIUS® V2**  
SI-16 + (2x) LB-06 + (2x) SI-24  
ml: (441 + 654) + (2x) 180 + (2x) 345





**BIOPAP® OPTIONS GENIUS®**  
 SI-19 + (2x) LB-06  
 ml : 685 + (2x) 180



**BIOPAP® OPTIONS GENIUS®**  
 SI-21+ (2x) LB-06  
 ml : (545 + 545) + (2x) 180



**BIOPAP® OPTIONS GENIUS®**  
 SI-16+ (2x) LB-06  
 ml : (441+ 654) + (2x) 180



**BIOPAP® OPTIONS GENIUS®**  
 (2x) SI-07+ (2x) LB-06  
 ml : (2x ) 410 + (2x) 180



**BIOPAP® OPTIONS GENIUS®**  
 (4x) LB-06  
 ml : (4x ) 180



**BIOPAP® OPTIONS GENIUS®**  
 SI-07+SI-16  
 ml : (441+ 654) + 410

# BIOPAP®

Made in Italy

## GENIUS MENU SYSTEM

### BREVETÉ

Plateau repas BIOPAP® EASY GENIUS  
 Le système plateaux repas révolutionnaire  
 Hautement efficace  
 Compostable  
 Format modulaire Gastronorm



Manipulation simple et sécurisée

Gain de temps & de main d'oeuvre

Extra rigide tout en minimisant l'utilisation de matière

Pour flux chaud ou flux froid



Imprimable pour valoriser la communication

Biodégradable & Compostable

Renouvelable Base papier

Professionnel et Hygiénique



09-2025

WWW.BIOPAP.COM - MADE IN ITALY  
 +39 02 48926406 • Settimo Milanese, Milano • sales@biopap.com  
 Contact France / Benelux: France@biopap.com / Mobile: +33 (0)6 11 73 60 62



OUTIL FIXE



PSIFIX2EGO1T190FIXIX1X



S107LC

111 x 161  
 36  
 410



S116LC

190 x 247  
 37  
 441 x 654



OPERCULE

263 x 323

PRÉPARATION DES REPAS



SCELLAGE EASY GENIUS



STOCKAGE CHAMBRE FROIDE



LIVRAISON CHAUDE OU FROIDE



COMPOST



### PSITOP 190 - TOP SEAL 190

Profondeur : 650 mm

Largeur : 430 mm

Hauteur : 600 mm

Poids : 26 kg

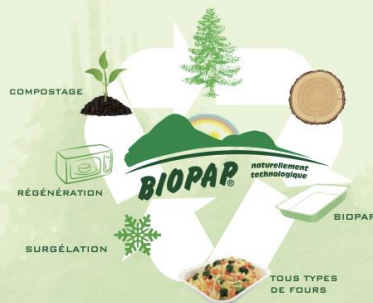
Taille barquette Max : 265x325 mm

### ✓ APPAREIL DE COMPTOIR À THERMOSCELLAGE MANUEL ASSISTÉ

- **Simple:** Il suffit juste de le sceller!
- **Rapide:** Réalisé en un seul passage
- **Hygiénique:** Plateau repas inviolable et hermétiquement fermé
- **Pratique:** Une seule unité rigide et compacte

- Manipulation simple et sécurisée
- Flux chaud ou flux froid
- Concept ouverture facile
- Chaque compartiment peut être ouvert séparément selon la séquence préférée
- Inclut un porte-gobelet intégré pour plusieurs tailles

- **Applications:** Événements, spectacles, restauration bureaux/Entreprises, campings, hôtels, tous services livraisons de repas en général



## Éco-circularité totale avec BIOPAP® EASY GENIUS MEAL TRAY

# BIOPAP® EASY-GENIUS®



# BIOPAP®

Made in Italy

## GENIUS MENU SYSTEM

### BREVETÉ

### PLATEAUX REPAS BIOPAP® GENIUS

Le système révolutionnaire des plateaux repas  
Haute efficacité  
Compostable  
Entièrement circulaire



Manipulation simple et sécurisée

Gain de temps & de main d'oeuvre

Directement dans les systèmes de chariots à double flux chaud/froid

Extra rigide tout en minimisant l'utilisation de matière

Biodégradable & Compostable

Renouvelable Base papier

Idéal pour la liaison froide



BIODEGRADABLE  
COMPOSTABLE  
RECYCLABLE



12-2024

WWW.BIOPAP.COM - MADE IN ITALY  
+39 02 48926406 • Settimo Milanese, Milano • sales@biopap.com  
Contact France / Benelux: France@biopap.com / Mobile: +33 (0)6 11 73 60 62

BIOPAP® GENIUS® V1  
SI-07 + SI-16 + LB-05 // ml : 410 + (441 + 654) + 460



BIOPAP® Made in Italy  
FOOD SYSTEM

# BIOPAP®

Made in Italy

## GENIUS MENU SYSTEM

### BIOPAP® GENIUS® V2

SI-16 + (2x) LB-06 + (2x) SI-24 // ml: (441 + 654) + (2x) 180 + (2x) 345



**BIOPAP®** Made in Italy  
**FOOD SYSTEM**

**PATENTED**

**BIOPAP®  
FLEXI-GENIUS®**

**BIOPAP®**

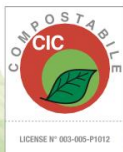
Made in Italy

**GENIUS MENU SYSTEM**



**Compostable**

Options modulaires GENIUS® version FLEXIBLE



Printable to enhance communication

Increased meal & service quality

Resistant to grease and moisture

Biodegradable & Compostable

Extra light, less weight on board. Same space, -75% weight, less CO2 emissions

Made in Italy

Renewable certified raw materials

Efficient, it saves time, resources and workforce

Extra stiff construction for safe handling



04-2026



**FOOD SYSTEM**



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



Pour offres



RESTOCO  
TRAITEURS  
GMS  
FOOD SERVICE  
CHR  
EVENTS  
...

- 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®.

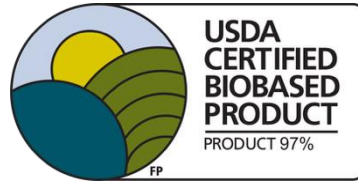
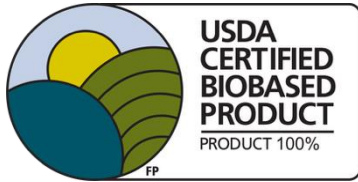
Tarif public TS : à partir **24 990 € ht** (selon options et versions 1000 ou 2000)



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

