



Nos solutions systèmes BIOPAP® FOOD CONTAINER
avec nos **ÉCOSYSTÈMES CLÉ EN MAIN**

POUR UNE RÉVOLUTION EN PRÉPARATION, DISTRIBUTION & SERVICES DE REPAS



BIOPAP®



SERVICE ECO SYSTEM

Solutions ÉCOSYSTÈMES CLÉ EN MAIN
pour mise en œuvre rapide et optimisée de vos offres

POUR UNE RÉVOLUTION EN PRÉPARATION, DISTRIBUTION & SERVICE DES REPAS DANS VOS PROCESSUS CUISINE



BIOPAP®



FOOD CONTAINER

BIOPAP®



FOOD TOP

BIOPAP® **EASY-OPEN (MT)**

APPAREILS & OUTILLAGES
adaptés pour thermoscèlement

ÉQUIPEMENTS PÉRIPHÉRIQUES
processus distribution & service

BIOPAP® **EASY-GENIUS® ECOSYSTEM**

BIOPAP® **FLYING-GENIUS®**

BIOPAP® **GENIUS V1® ECOSYSTEM**

BIOPAP® **EASY-SERVE®**

BIOPAP® **GENIUS V2® ECOSYSTEM**

BIOPAP® **EASY-SERVE® REVERSE**



BIOPAP®**SERVICE ECO SYSTEM****BREVETÉ****BIOPAP® EASY GENIUS ECOSYSTEM**

L'écosystème conçu et breveté pour résoudre la livraison de repas complets avec plats chauds et froids, sans installation ni infrastructures à destination



Évolutif: de 1 à 500 repas par jour

Faible investissement initial

Sécuritaire et hygiénique

Compostable avec les résidus du service
Zéro-lavages
Zéro-déchets

Agréable et immédiat à l'utilisation

Garantit les températures à cœur jusqu'à 3 h après son conditionnement

Réduit les coûts de préparation et de service

Augmente la qualité du repas et du service rendu

Très simple à mettre en œuvre et à exploiter



02-2026

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



Deux éléments, un seul système intelligent

BIOPAP® EASY GENIUS

Le plateau-repas compostable au format GN 1/2 est pratique, modulable et autoportant. Scellé directement en cuisine centrale avec plats chauds et froids, il garantit:

- ✓ Hygiène et sécurité maximales
- ✓ Temps de préparation et de manipulation réduits
- ✓ Maintien optimal de la qualité et de la température des plats jusqu'à leur consommation

BIOPAP® EASY BOX

Le conteneur isotherme léger, ergonomique et hautement performant.

Chaque box contient un repas complet, avec logement pour étiquettes d'identification qui garantit traçabilité et précision.

- ✓ Durable, lavable, recyclable
- ✓ Empilable, encastrable et modulaire, pour faciliter le transport simultané de plusieurs repas
- ✓ Qualité, durabilité et performances signées par le leader du secteur POLIBOX®

TOP SEAL 190

OUTILLAGE FIXE



PSITOP 190

PSTFIX2EG01T190SPMTIX

COUVERCLE BIOPAP® EASY GENIUS

SI07LC SI16 LC
3 COMPARTIMENTS +1
h 37 mm



SI07LC SI21 LC
3 COMPARTIMENTS +1
h 37 mm



SI08LC SI27 LC
2 COMPARTIMENTS +1
h 26 mm

EASY BOX**COUVERCLE EASY BOX****ACCESSOIRE EASY BOX MONO COMPARTIMENT****MODULAIRE****BIOPAP® EASY-GENIUS® ECOSYSTEM**

Le système révolutionnaire des plateaux repas
 Hautement efficace
 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

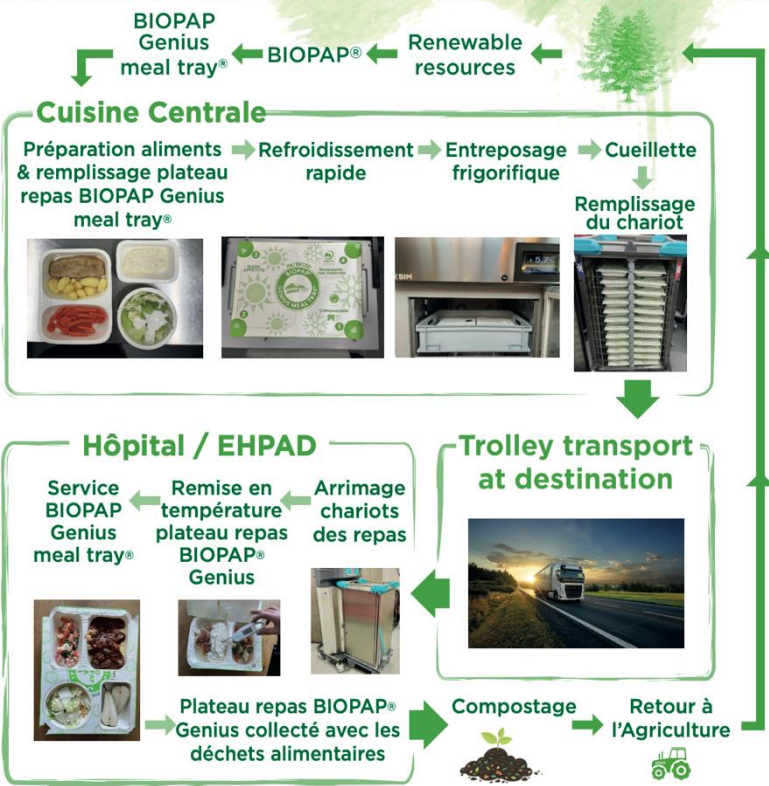


12-2024



- Manipulation simple et sécurisée
- Maintient les aliments chauds et froids séparément
- Concept Ouverture facile
- Chaque compartiment peut être ouvert séparément selon la séquence préférée
- Pas de cuisine satellite

PLATEAUX REPAS BIOPAP® GENIUS: la révolution dans le concept de systèmes repas



Éco-circularité totale avec le plateau repas BIOPAP® Genius

PATENTED BIOPAP GENIUS MEAL TRAY®

BIOPAP® Genius Meal Tray®-V1 System Data Sheet Card

1 - The Concept

The revolutionary self-supporting meal tray system, versatile, hygienic, light, resistant and compostable for efficiently preparing and delivering meals in communities, retirement homes, hospitals and canteens

2 - The System

Consumables

- 1 x Item PCTSI16000LC3101900P SI-16 LC
External Sizes: mm 190 x 247 h 37
Volume: cm3 441 + 654
Pieces/box: 780
Pieces/pallet: 12.480
Recyclable and compostable BIOPAP® carton tray, Double compartment.
- 1 x Item PCTLB05000LC3501900P3 LB-05 LC
External Sizes (Ø): mm 158 h 40
Volume: cm3 460
Pieces/box: 900
Pieces/pallet: 21.600
Recyclable and compostable BIOPAP® carton bowl.
- 1 x Item PCTSI07000LC3501900P SI-07 LC
External Sizes: mm 112 x 164 h 36
Volume: cm3 410
Pieces/box: 800
Pieces/pallet: 19.200
Recyclable and compostable BIOPAP® carton tray, Single compartment.
- 1 x Item Genius V1 MT
External Sizes: mm 370 x 280
Pieces/box: tbd
Pieces/pallet: tbd
Recyclable and compostable BIOPAP® carton lid with Easy Open system.

Production hardware

- Item Genius Meal Tray V1 Mobile Frames Polialveol mobile Genius frame for inline filling/production. Light, strong, silent, durable, washable. The number of frames needed for the operation depends from the filling line setup and number of meals/day.
- Item Pneumatic Heat Sealing Machine with integrated compressor 9 bar or network compressed air 9 bar. 15/20 seconds per complete cycle ≈ 3-4 Biopap Genius Meal Tray®.

Service hardware

- Item Socamel Doubleflow Ergoserv XS Docking station/- Shuttle system that can keep hot and cold meals at the right temperature at the same time. 24 meal trays/trolley.



PATENTED BIOPAP GENIUS MEAL TRAY®

BIOPAP® Genius Meal Tray®-V2 System Data Sheet Card

1 - The Concept

The revolutionary self-supporting meal tray system, versatile, hygienic, light, resistant and compostable for efficiently preparing and delivering meals in communities, retirement homes, hospitals and canteens

2 - The System

Consumables



1 x Item PCTSI16000LC3101900P
SI-16 LC
External Sizes: mm 190 x 247 h 37
Volume: cm3 441 + 654
Pieces/box: 780
Pieces/pallet: 12.480
Recyclable and compostable
BIOPAP® carton tray.
Double compartment.



2 x Item PCTLB06000LC
LB-06 LC
External Sizes (Ø): mm 94 h 40
Volume: cm3 180
Pieces/box: tbd
Pieces/pallet: tbd
Recyclable and compostable
BIOPAP® carton bowl.



2 x Item PCTSI24000LC3901900P
SI-24 LC
External Sizes: mm 94 x 174 h 36
Volume: cm3 367
Pieces/box: tbd
Pieces/pallet: tbd
Recyclable and compostable
BIOPAP® carton tray. Single compartment.



1 x Item Genius V2 MT
External Sizes: mm 408 x 279
Pieces/box: tbd
Pieces/pallet: tbd
Recyclable and compostable
BIOPAP® carton lid with Easy Open system.

Production hardware



Item Genius Meal Tray V2 Mobile Frames Polialveol mobile Genius frame for inline filling/production. Light, strong, silent, durable, washable. The number of frames needed for the operation depends from the filling line setup and number of meals/day.



Item Pneumatic Heat Sealing Machine with integrated compressor 9 bar or network compressed air 9 bar. 15/20 seconds per complete cycle ≈ 3-4 Biopap Genius Meal Tray®.

Service hardware



Item Socomel Doubleflow Ergoserv XS Docking station/- Shuttle system that can keep hot and cold meals at the right temperature at the same time. 24 meal trays/trolley.



BIOPAP® GENIUS® V2 ECOSYSTEM



BIOPAP® FLYING GENIUS

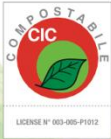
self-supporting meal tray.

Innovative, compostable, sustainable system for Airline catering



PATENTED

BIOPAP® FLYING GENIUS
Lightweight safe integrated meal tray for sustainable, efficient and faster on-board service
Compostable



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

Efficient, it saves time, resources and workforce

Extra stiff construction for safe handling

Made in Italy

Renewable certified raw materials



- ✓ Improving Passenger experience
- ✓ Extra stiffness for safe staff and passengers handling
- ✓ Centralised food preparation
- ✓ Meal tray safely heated and served
- ✓ Reduced waste handling time: no sorting and food separation needed on board and in Airport
- ✓ Extra light, less weight on board. Same space, -75% weight, less CO2 emissions
- ✓ No washing up. No process water, energy, detergents
- ✓ Single containers sealed with BIOPAP® EASY OPEN hard lid system or with compostable top-sealing film
- ✓ Thermal insulated version for separated hot/chilled meal service
- ✓ Modular, high production flexibility
- ✓ Fully compostable with food waste, reducing treated weight by 80%, reducing waste management costs, promoting local Circular Economy



04-2026

BIOPAP®**SERVICE ECO SYSTEM****BREVETÉ****BIOPAP® EASY SERVE**

La solution d'emballage alimentaire

« directement à l'assiette »

Compostable

Renouvelable

Système breveté
d'ouverture par le fondPrésentation rapide
des plats en mode premiumCompatible
micro-ondes et foursAdaptée aussi aux préparations
liaison Cuisson / Surgelé

1



2



3

naturellement
technologique

11-2025

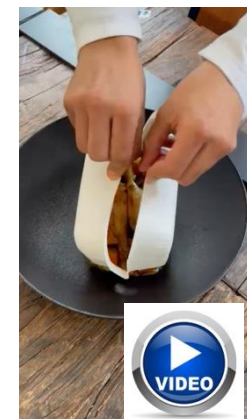
WWW.BIOPAP.COM - MADE IN ITALY

+39 02 48926406 • Settimo Milanese, Milano • sales@biopap.com
Contact France / Benelux: France@biopap.com / Mobile: +33 (0)6 11 73 60 62**BIOPAP® EASY SERVE**Le nouveau concept contenants compostables pour repas
prêts à servir direct assiette, avec régénération et
dressage rapide de plats complexes sur le lieu de service,
préparés en amont en cuisine centrale par méthodes
Cuisson/ Froid ou Cuisson / Surgelé.Grâce à son système breveté d'ouverture par le fond, permet un
service direct à l'assiette, sans effort, hygiénique et sans
renverser ni déstructurer le plat.Réchauffez, ouvrez par le fond, pivotez la barquette sur
l'assiette, servez et dégustez !

Chaque repas prêt à servir devient une réelle valeur.

Efficace et Rentable

- ✓ Service rapide et propre
- ✓ Manipulation simple
- ✓ Aucune formation requise
- ✓ Réduction des coûts de personnel
- ✓ Zéro gaspillage alimentaire
- ✓ Compatible avec machines de scellage manuel et lignes de remplissage automatisées

Idéal pour Compagnies aériennes et ferroviaires, hôtels et
restaurants, hôpitaux et établissements de soins,
Événementiel, Points de service offre Slow-food**BIOPAP®
EASY-SERVE®**

**BIOPAP®
EASY-SERVE® REVERSE**



1



2



3



4





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®.

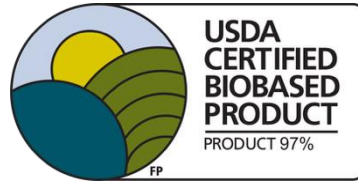
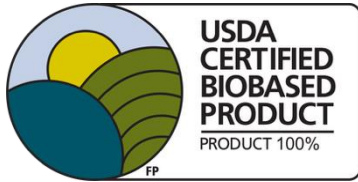
Tarif public TS : à partir 24 990 € ht (selon options et versions 1000 ou 2000)



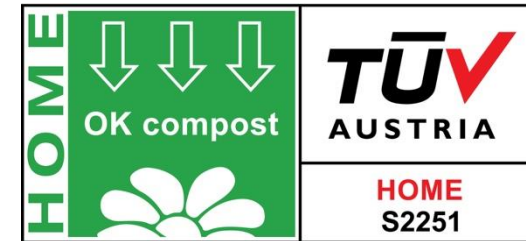
www.biopap.com



Test combustion approuvé



COMMERCIALY 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

