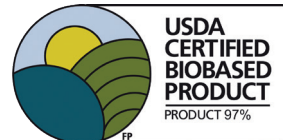
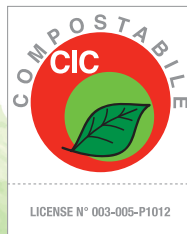


BREVETÉ

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

Système disponible
pour tous les récipients
compostables BIOPAP®

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

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

Couvercles
personnalisables

Adapté pour
fours traditionnels
et micro-ondes

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

Made in Italy



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

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.

