

CRYOVAC[®]

BRAND FOOD PACKAGING

Darfresh[®] on Tray de la marque CRYOVAC[®]

Système d'emballage skin sous vide, zéro déchet offrant une technologie de soudure unique sur des barquettes préformées pour un meilleur rendement par rapport au conditionnement tray skin standard.



BÉNÉFICES¹



Efficacité opérationnelle

- Réduisez votre utilisation de plastique et économiser en coûts matériaux grâce à une technologie zéro déchet par rapport au 30-40% de déchets observés sur des équipements skin traditionnels
- Planifier votre production avec plus de flexibilité grâce à une durée de conservation prolongée



Expérience de la marque

- Présentez un emballage seconde peau, brillant, aux excellentes propriétés optiques pour une meilleure différenciation en linéaires
- Positionnez vos produits verticalement en rayon et améliorez votre compétitivité en point de vente
- Attirez les consommateurs avec une ouverture facile



Intégrité du produit

- Conservez la fraîcheur et l'intégrité de vos produits plus longtemps grâce à une barrière élevée à l'oxygène et à l'absence d'exsudats
- Un emballage entièrement étanche évitant ainsi les contaminations croisées grâce à des soudures fiables

DÉFI

La grande distribution et les consommateurs vous mettent au défi d'utiliser moins de plastique, de réduire le gaspillage alimentaire et de prolonger la durée de conservation de vos produits. Dans le même temps, vous devez optimiser vos coûts et atteindre vos résultats.

SOLUTION

L'utilisation de la solution Darfresh[®] on Tray de la marque CRYOVAC[®] vous permettra de réduire la quantité totale d'emballage plastique par rapport au tray skin standard tout en réduisant vos coûts en matériaux. Avec ce système d'emballage skin sous vide, vous prolongerez la durée de conservation de vos produits contribuant ainsi à la réduction globale du gaspillage alimentaire.

1. Basé sur des résultats obtenus en laboratoires Sealed Air.
Chaque installation et système sont différents, les résultats peuvent varier.

Darfresh® on Tray de la marque CRYOVAC®



DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Moins de plastique¹:
 - **40% de film supérieur en moins** par rapport aux machines skin traditionnelles
 - **100% du film utilisé** sans gaspillage lié au squelette
- **50% de gaspillage alimentaire en moins** grâce à l'absence de décoloration des produits et une durée de conservation prolongée par rapport au conditionnement MAP
- **Réduction de 50% de l'empreinte carbone** grâce à l'absence de scrap par rapport au skin traditionnel et moins de gaspillage alimentaire par rapport au MAP²
- Recyclabilité : système d'emballage et films supérieurs conçus pour être soudés sur des barquettes mono-matériaux (PP - APET), contenant des matériaux recyclés³

1. Basé sur des résultats obtenus en laboratoires Sealed Air. Chaque installation et système sont différents, les résultats peuvent varier.

MATERIAU

Toute la gamme de films supérieurs Darfresh® de la marque CRYOVAC® est compatible avec les barquettes rigides préformées en mono-PP, mono-PET et toute barquette à base de PP ou PET ou supports cartons avec un liner Darfresh® ou PE

EQUIPEMENT

Développement de gamme d'équipements exclusif G.Mondini et Sealed Air

Trave 340, 350, 367, 384, 1000, 1200, 1400, 590XL

Le système peut être associé au platformer G.Mondini

APPLICATION

Protéines fraîches ou surgelées, salaison, produits laitiers

2. Calculs internes basés sur l'empreinte Sealed Air. Non révisés par un tiers.

3. Le degré de recyclabilité dépend de la configuration spécifique du produit ou des composants destinés au recyclage ainsi que de la disponibilité et de la capacité des installations de recyclage existantes au niveau local.