

Global Packaging



PLATS PRÉPARÉS

Solutions de conditionnement

| FR

Plats préparés

Spécialistes en plats préparés

Le secteur des plats préparés demande plus que tout autre des solutions de conditionnement d'une qualité irréprochable qui lui permettent d'offrir une excellente présentation du produit ainsi qu'une plus longue garantie de conservation, afin que l'utilisateur final puisse bénéficier d'un produit frais et savoureux à tout moment de la journée, de façon simple et aisée.

ULMA sait que le succès de ses clients dépend de la qualité de ses produits et par conséquent de son conditionnement. À cette fin, forte de plus de 50 années d'expérience dans le développement d'équipements de conditionnement destinés au secteur des plats préparés, l'entreprise ULMA vous garantit des solutions de premier ordre pour la commercialisation de vos produits.

Notre offre technique répond aux besoins les plus exigeants de l'industrie des plats préparés et des produits élaborés à base de viande, de volaille, de poisson, de fruits et légumes, etc.

Offre globale

ULMA offre le plus large éventail de solutions de conditionnement du marché pour le secteur des plats préparés, que les produits soient destinés au consommateur final, ou aux entreprises de transformation, grâce à la pluralité des technologies distribuées: thermoformage, operculage, Flow Pack horizontal, Flow Pack vertical et film extensible.

Par ailleurs, ULMA propose des solutions d'automatisation des tâches de chargement, de déchargement, de mise en cartons ou caquettes et de palettisation, qui vont de la manutention et du chargement du produit, à sa mise en boîte et palettisation finale.



Plats préparés

Paninis, sandwichs froids, bagels, etc.

Ce type de produit demande un conditionnement qui protège le produit et prolonge sa durée de vie. Ce sont des conditionnements qui ont pour principale fonction de conserver la fraîcheur du produit et d'être attractifs pour le consommateur.



TF - MAP



FP - MAP



Conditionnés sous atmosphère modifiée (MAP) pour prolonger la durée de vie du produit.

Eat & Go.

Plats préparés

Pizzas

Les pizzas sont des produits, qui une fois traités exigent un système de conditionnement qui les protège et qui prolonge leur durée de vie. Il existe différentes solutions aussi bien pour les produits frais que congelés, selon les exigences de production, de présentation et de durée de vie du produit.

TF



TF - MAP



FP - BDF®



FP - SHRINK



FP - MAP



Il s'agit de d'emballages conçus pour une consommation facile et rapide du produit:

- Retirer le produit de l'emballage
- Enfourner
- C'est prêt !

FP



Plats préparés

Pâtes, lasagne, riz, etc.

Conditionnements attractifs qui en plus de protéger et de prolonger la durée de vie, améliorent la présentation du produit sur le point de vente.

FP - BDF®



TS



TS - MAP



FP - MAP

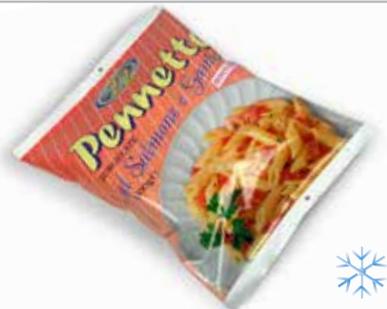


FP



Emballages hermétiques offrant une présentation optimale tout en conservant les caractéristiques organoleptiques et la saveur du produit.

VT



Plats préparés

Produits panés et à frire

Des solutions simples pour des produits frais et surgelés.



Emballages attractifs, simples et économiques.

VT

FP

Plats préparés

ULMA propose une large gamme de technologies de conditionnement qui inclut des emballages ayant une plus grande résistance mécanique pour une protection supplémentaire du produit.

TF - SOUS VIDE



TS - MAP



TF - SKIN



VT



FP



TF - MAP



TF



Emballages résistants sous atmosphère modifiée (MAP) ou sous vide pour prolonger la durée de vie du produit.

Produits à frire.

VT



FP - MAP



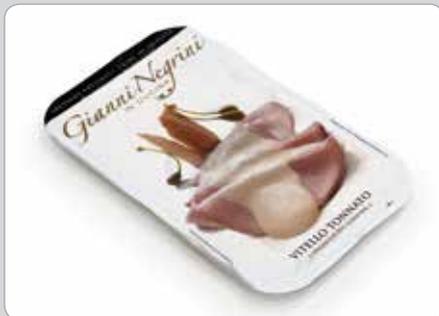
TS - MAP



Plats préparés

Plats préparés, viande ou poisson en sauce, ragoûts, etc.

Conditionnements sous vide ou sous atmosphère modifiée (MAP) qui ont pour principale fonction de conserver la fraîcheur du produit et de prolonger sa durée de vie.



Plats à réchauffer et à consommer.



TS - MAP

TS - SOUS VIDE

TF - SOUS VIDE

Plats préparés

Produits grillés

Produits grillés ou précuits conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée (MAP).

Conditionnements Shrink ou pour un film moulé autour du produit afin de conserver fraîcheur et présentation.



Emballages aptes à la pasteurisation et stérilisation pour la prolongation de la DLC.



TF - SOUS VIDE



TS - SKIN

FP - BDF®



Plats préparés

Prêts à consommer

Produits élaborés ou semi-élaborés à base de pommes de terre, conditionnés sous atmosphère modifiée (MAP) ou sous-vide qui ont pour principale fonction de conserver la fraîcheur du produit et de prolonger sa durée de vie.

TF



*Produits traditionnels
ne nécessitant
aucune cuisson.*

VT



TF



FP



TF - SOUS VIDE



TS - MAP



Plats préparés

Veloutés, sauces, soupes, etc.

Conditionnements conçus pour des produits élaborés et cuisinés en vue d'une consommation individuelle mais aussi pour les produits de traiteur et la cuisine d'assemblage.

VT - MAP



TF

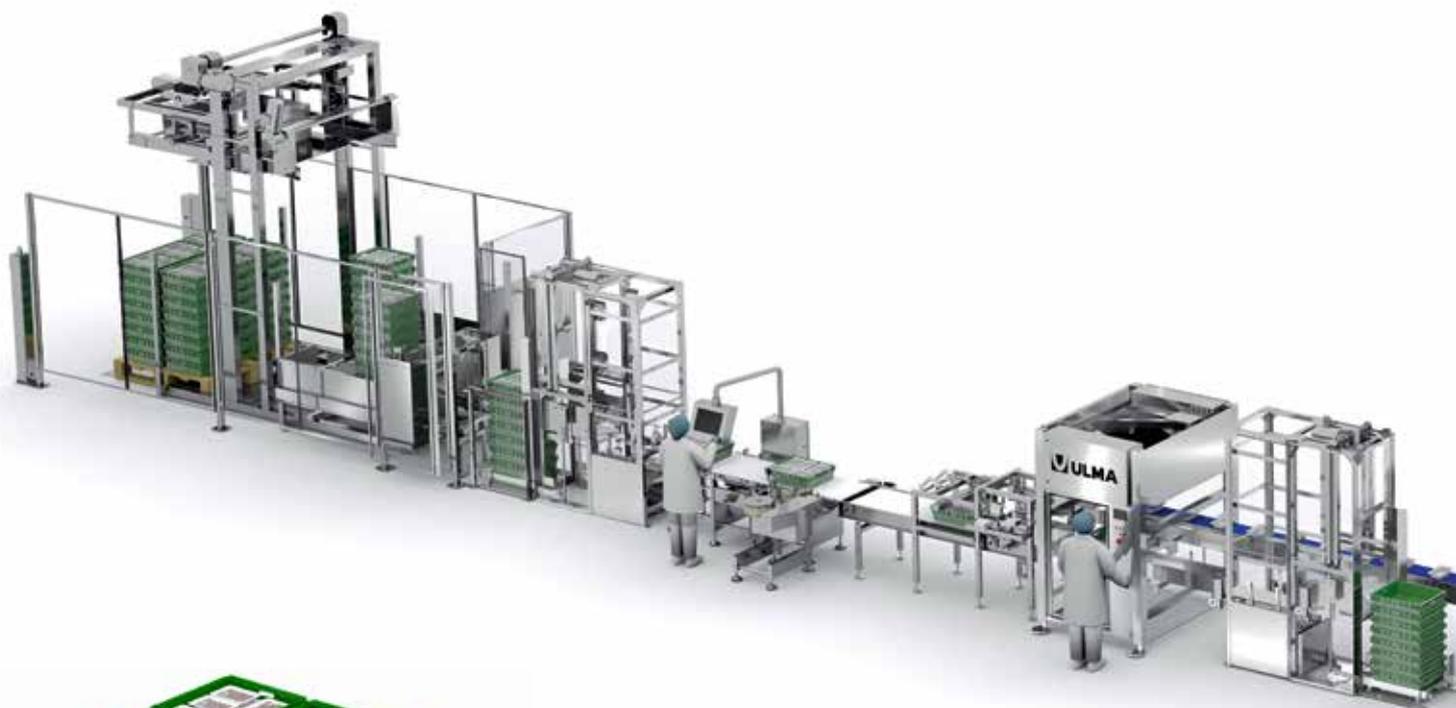


Compléments et condiments.

TS

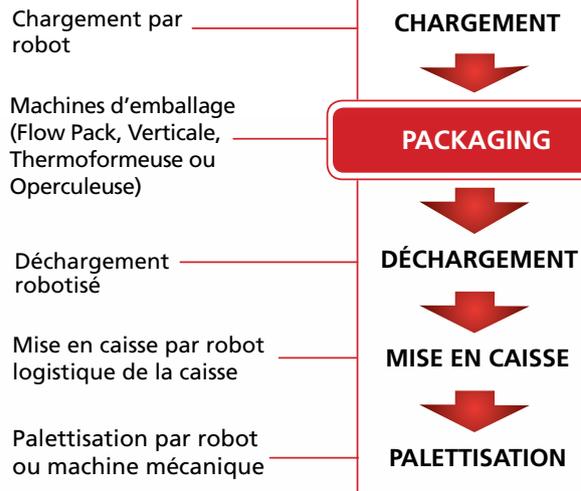


Automatisation du conditionnement



ULMA Packaging Automatisation

- ▶ Un seul interlocuteur pour le client.
- ▶ Conception adaptée aux besoins spécifiques de chaque client.
- ▶ Intégration complète de lignes automatisées.
- ▶ Optimisation de la fonctionnalité et des prestations de la solution globale au niveau mécanique et électronique.
- ▶ Contrôle simple et centralisé de la ligne complète.



Automatisation du conditionnement

ULMA Packaging Automatisation

ULMA propose des SOLUTIONS COMPLETES qui incluent aussi bien l'automatisation des procédés avant l'emballage : manipulation, alignement, rangement, transport, chargement ou dosage de produit, etc. que des procédés après l'emballage : pesage, étiquetage, contrôle, mise en caisse et palettisation finale des produits.

ULMA Packaging Automatisation a développé des systèmes robotisés de chargement, de déchargement et de mise en caisse automatique incluant des systèmes de vision artificielle permettant la classification du produit selon sa taille, sa forme, sa couleur etc...

Tout cela est supervisé par un Contrôle Centralisé de la ligne, offrant la possibilité d'intégration avec le software de production.

L'offre est complétée par des systèmes de transport de logistique interne pour caisses vides et/ou pleines comme un dépileur de barquettes.



Types et technologies d'emballage

OPERCULAGE - TS

Ce procédé va sceller le film à la barquette préformée.

Les barquettes peuvent être rigides ou en PSE.

▶ TS - MAP

Emballage sous atmosphère protectrice afin de prolonger la durée de vie du produit.

▶ TS - SKIN

Emballage sous vide où le film s'adapte à la forme du produit améliorant son aspect et sa conservation.

VERTICAL (Flow pack verticale) - VT

Les machines flow pack verticales fabriquent un tube de film autour du produit réalisant trois soudures qui ferment l'emballage : deux transversales et une longitudinale.

Il s'agit d'une technologie hygiénique pour des grands besoins de production dans lesquels le produit est alimenté verticalement.

▶ VT - MAP

Emballage sous atmosphère protectrice afin de prolonger la durée de vie du produit.

THERMOFORMAGE - TF

Scellage de barquettes formées dans la machine. À partir d'une bobine de film, la thermoformeuse forme la cavité inférieure dans laquelle le produit sera déposé.

À partir d'un second film, l'ensemble préformé sera recouvert, enfermant ainsi le produit dans son emballage.

▶ TF - SOUS VIDE

Emballage sous vide avec un film souple qui aide à prolonger la durée de vie du produit.

▶ TF - MAP

Emballage sous atmosphère protectrice avec un film souple ou rigide qui aide à prolonger la durée de vie du produit.

▶ TF - SHRINK

Emballage rétractable sous vide.

▶ TF - SKIN

Emballage sous vide où le film s'adapte à la forme du produit améliorant son aspect et sa conservation.

FLOW PACK (HFFS) - FP

À partir d'une seule bobine de film, un tube est formé autour du produit réalisant trois soudures qui ferment l'emballage : deux transversales et une longitudinale.

▶ FP - MAP

Emballage sous atmosphère protectrice afin de prolonger la durée de vie du produit.

▶ FP - SHRINK

Il s'agit d'une technologie économique et hygiénique pour de grands besoins de production.

Après son passage dans un tunnel de rétraction, le film (polyoléfine rétractable) donne un aspect de seconde peau au produit.

▶ FP - BDF® (Film Barrière Rétractable)

Technologie qui combine l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) avec une excellente finition de l'emballage qui s'adapte à la forme et à la taille du produit à travers la rétraction du film.



® BDF est une marque déposée de Cryovac Inc., entreprise du groupe Sealed Air Corporation.

Service

L'avantage ULMA

Chez ULMA Packaging, nous misons sur une étroite collaboration avec nos clients afin de leur apporter entière satisfaction en travaillant constamment avec eux l'esprit de Service et d'attention qui nous distingue.



Formation

- Une équipe technique pour vous former.
- Formation inter ou intra-entreprises.
- Formations pendant la mise en service de l'équipement (utilisation, maintenance, réglages, sécurité...)



Maintenance Préventive

Maintenir les installations dans un parfait état de fonctionnement assure une meilleure productivité et rentabilité.

ULMA offre une maintenance préventive personnalisée qui inclut un nombre fixe de visite par an, pendant lesquelles les techniciens spécialisés de ULMA réalisent un contrôle complet de toute l'installation en prenant soin de vérifier les différents mécanismes, contrôles et dispositifs de sécurité.



Pièces de rechange

- Stock de pièces de rechange pour assurer leur disponibilité dans les meilleurs délais.
- ULMA garantit la disponibilité de ses pièces de rechange 10 ans.
- Possibilité d'acquérir différents kits de pièces de rechange avec la machine.
- Adaptations de nouveaux formats ou applications sur des machines déjà en fonctionnement.



Assistance Technique

- Notre équipe technique est composée de techniciens hautement qualifiés.
- Grande disponibilité du Service au niveau des ressources, des horaires afin de faciliter le contact.
- Support téléphonique immédiat.
- Assistance à distance, facilitant le diagnostic aux techniciens (résolutions des pannes).
- Option d'achat de différents kits de rechange.
- Adaptations des machines préalablement installées pour intégrer de nouveaux formats ou applications.



ULMA Packaging

Forts de plus de 50 ans d'expérience, nous sommes devenus la référence mondiale de la conception et de la fabrication d'équipements et

de systèmes de conditionnement à la pointe de la technologie. 50 ans d'évolution, d'innovation, de perfectionnement de notre technologie et de nos services. Un large réseau à votre service pour vous offrir des solutions dans le monde entier, et pour satisfaire pleinement tous ceux qui nous accordent leur confiance.

Pour plus d'informations consulter notre page web:

www.ulmapackaging.fr



ULMA

ULMA Packaging S.A.R.L.
Le Mas des Entreprises, 5 Avenue Lionel Terray
Lot D8 - 69330 MEYZIEU FRANCE
Téléphone: 00 33 (0) 4 72 05 68 90
Fax: 00 33 (0) 4 72 05 68 99
e-mail: info@ulmapackaging.fr
Web: www.ulmapackaging.fr