

Smoothwall PET clip-on lids

Coperchi in PET clip-on
PET-Clip-Deckel
Couvercles clipsables PET



PL220582

160 x 135
 125 x 105
 20

**PL221525**

245 x 194
 210 x 159
 20

**PL220497**

165 x 132
 124 x 104
 22

**PL222038**

300 x 200
 272 x 172
 22

**PL221000**

228 x 158
 198 x 128
 15

**PL223600**

330 x 270
 302 x 242
 21

**3 PET clip-on lids**

Coperchi in PET clip-on + PET-Clip-Deckel + Couverts clipables PET



PL220582	AS220582	FL150x125
PL220497	AS220497	FL157x124
PL221000	AS220785 + AS221000 + AS221534 + AS221920	FL220x150
PL221525	AS221525	FL238x185
PL222038	AS222038	FL299x193
PL223600	AS223600	FL322x252

Smoothwall

Complementary products

Prodotti complementari
Sonstige Produkte
Produits complémentaires

Lidding film

Flexible lidding films are widely used to seal the smoothwall range of trays and provide a leak proof hermetic pack. The variety of films available is varied to suit customer needs. For example, peel or weld seal, extended shelf life, anti fog for enhanced product visibility. In addition the film may be printed for company identity or consumer instructions and oven films are available for moisture retention whilst cooking.

Machinery



Heat seal machines range from single cavity manually operated versions to multi cavity fully automatic process lines.

We can recommend many specialist providers of film and machinery or alternatively we can provide our own film and single cavity machine as part of a turn-key package. Our machine has interchangeable moulds and is perfect for counter top applications.

Absorbent Pads

Roast-it™ oven safe absorbent pads are ideal for absorbing excess juice in the chilled state and fat whilst the food is cooking in our smoothwall trays. The ovenable pads are available in any size from 50 x 50mm upwards in a variety of absorbencies from 1700cc to 10000cc. The product is made from elevated temperature resistant film thermally laminated to a cellulose substrate. Further information on request.



 Für eine übersetzte Version kontaktieren Sie bitte unser Büro.
 Veuillez contacter votre bureau régional pour une traduction de la documentation.

Film di chiusura

I film flessibili termosaldabili vengono largamente impiegati per la sigillatura dei contenitori smooth wall. Essi offrono un sistema di chiusura a tenuta ermetica.

La varietà di film disponibili è tale da soddisfare le differenti esigenze dei clienti. Possono essere, pelabili, con una shelf life prolungata, o anche anti fog per migliorare la visibilità del prodotto all'interno della confezione. Inoltre il film può essere personalizzato attraverso la stampa del marchio del prodotto e/o del produttore, o anche delle istruzioni per i consumatori. Sono disponibili film che trattengono gli aromi dai cibi durante la cottura in forno.

Macchine

Le macchine per la saldatura a caldo partono da modelli manuali a singola cavità fino ad arrivare alle linee di confezionamento completamente automatizzate.

Siamo in grado di raccomandare fornitori specializzati di film o di macchinari o, in alternativa, possiamo fornire insieme ai contenitori i nostri film o le nostre macchine chiuditori manuali a singola cavità, in un pacchetto chiavi in mano. Le nostre macchine hanno stampi intercambiabili e sono facili da usare.

Accessori per l'assorbimento di liquidi

Le spugnette da forno assorbenti Roast-it™ sono ideali per assorbire il liquido in eccesso nei cibi allo stato fresco, oltre al grasso durante la cottura nei nostri contenitori smooth wall. Sono disponibili in qualsiasi formato a partire da 50 x 50mm e in differenti livelli di assorbenza da 1700cc a 10000cc. Il prodotto è realizzato da un film resistente a temperature elevate accoppiato a un substrato celluloso. Ulteriori informazioni saranno fornite su richiesta.

Aluminium trays in a microwave oven

Contenitori in alluminio nel forno a microonde
Aluminiumschalen im Mikrowellen Ofen
Barquettes en aluminium dans un four micro-ondes



The right way to do it



The aluminium lid must be removed from the tray before use.

The meal should cover most of the floor of the tray.

Place the aluminium tray in the middle of the turntable in the microwave oven.
Attention: If your microwave oven is equipped with a metal turntable, please place a ceramic or glass plate beneath the tray.

The aluminium dish must not come into contact with the walls of the microwave oven. (Minimum distance to the walls: 2cm.)

Only one aluminium tray may be used in the microwave oven at a time.

* Not suitable for microwave ovens constructed before 1983

© 2007 by BMB

Concrete evidence that aluminium foil packaging can be used safely in microwave ovens has been established by a study from the Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV in Freising, Germany.

The results dispel the myth that aluminium foil containers are unsafe for use in microwave ovens and prove that consumer fears about using foil packs in the microwave are unfounded.

For more information, please go to www.alufol.org (reference library – Aluminium foil and microwave ovens).

Da uno studio del Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging (IVV) a Freising in Germania sono state dimostrate prove inconfutabili che gli imballaggi in foglio di alluminio possono essere usati in modo sicuro nei forni a microonde.

I risultati sfatano il mito secondo cui i contenitori in foglio di alluminio non sono sicuri per l'uso nei forni a microonde e dimostrano che i timori dei consumatori nei confronti dell'utilizzo dei contenitori di alluminio nei microonde sono infondati.

Per ulteriori informazioni, puoi visitare il sito www.alufol.org (biblioteca di riferimento – foglio di alluminio e forni a microonde).

Ein zwingender Beweis dafür, dass Aluminiumverpackungen getrost im Mikrowellen Ofen benutzt werden kann, wurde durch eine Studie des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV in Freising, Deutschland, erbracht.

Die Ergebnisse räumen mit dem Mythos auf, dass die Anwendung von Aluminium Behälter in Mikrowellen Ofen nicht sicher ist, und beweisen, dass die Bedenken der Verbraucher hinsichtlich der Verwendung von Alufolie im Mikrowellen Ofen unbegründet sind.

Für weitere Informationen gehen Sie bitte zur Webseite www.alufol.org (Präsenzbibliothek – Aluminiumfolie und Mikrowellen Ofen).

Une étude réalisée par le Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV de Freising, en Allemagne a établi de manière concluante qu'un emballage en feuille aluminium peut être utilisé sans danger dans les fours à micro-ondes.

Les résultats de cette étude dissipent le mythe selon lequel les récipients en aluminium ne peuvent pas être utilisés sans danger dans les fours à micro-ondes et prouvent que les craintes des consommateurs quant à l'utilisation d'emballages Alufol au micro-ondes ne sont pas fondées.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.alufol.org (bibliothèque de référence – feuille aluminium et fours micro-ondes) pour de plus amples informations.

Lacquered foil

Alluminio laccato
Lackierte Folie
Feuille laquée



Information table • Tabella informativa • Informationstabelle • Tableau d'informations

Surface coating Rivestimento della superficie Oberflächenbeschichtung Revêtement de surface	Layers Strati Schichten Couches	Heat seal Sigillatura a caldo Halbsegl Thermosicilage	Film type Tipo di film Folien Typen Type de film	Shelf life Shelf life Haltbarkeit Durée de conservation	Food type Tipo di cibo Nahrungsmitteln Sorte d'aliment	Oven range Utilizzo in forno Ofenbereich Gamme de fours	Retort Retort Retorte Autoclave
Plain + laced	0	✓	PE ¹	M	pH 4-9	-40°C to 350°C for 60mins	X
Epoxy-1	1	✓	PE ¹	L	AF ²	-40°C to 200°C for 30mins	X
Epoxy-2	1	X	X	L	AF ²	-40°C to 200°C for 30mins	X
PET	1	✓	PET	L	AF ²	-40°C to 180°C for 30mins	X
Epoxy/PP-1	1	✓	PP/PE ¹	L	AF ²	-40°C to 200°C for 30mins	✓
Epoxy/PP-2	2	✓	PP/PE ¹	L	AF ²	-40°C to 200°C for 30mins	✓

EN Lacquer table to be used as a general guide only.

M: Medium L: Long AF: All food

¹ PE & PP film types to be removed before cooking.

² Comprehensive tests should always be undertaken by the food manufacturer in order to determine exact shelf life parameters.

IT Tabella lacche da utilizzare come indicazione generale.

M: Medium L: Long AF: All food

¹ Rimuovere la pellicola di chiusura in PE e/o PP prima di cuocere.

² Test completi devono essere sempre effettuati dal produttore dagli alimenti al fine di determinare esattamente i parametri di shelf life del prodotto da confezionare.

DE Die Lacktabelle ist nur als allgemeiner Leitfaden zu verwenden.

M: Mittel L: Lang

AF: Alle Nahrungsmittel

¹ PE & PP Folien müssen vor dem Kochen entfernt werden.

² Der Hersteller sollte umfangreiche Test durchführen, um die genauen Haltbarkeitsparameter zu bestimmen.

FR Le tableau d'indication des laques est fourni à titre indicatif uniquement.

M: Moyen L: Long

AF: Tous aliments

¹ Films PE & PP devant être retirés avant la cuisson.

² Des essais approfondis doivent toujours être effectués par le fabricant alimentaire afin de déterminer les paramètres exacts de conservation.

FR Aesthetic and performance enhancing lacquers

The market for aesthetic and performance enhancing lacquers is growing.

We can provide coloured lacquers to the outside of the tray to enhance the aesthetic appearance of a product for shelf appeal to the customer and for quick and easy identification of a product by the consumer. Externally coloured trays have high visual impact and can be supplied in a bright or matt version. The number of colours is almost endless.

Internal lacquers can also improve the functional performance of our trays. We can select a coating to suit your specific product criteria.

Typical benefits are:

- Increased corrosion resistance against food types with a pH level outside the range 4-9. In extreme cases lacquers have been formulated to resist degradation of either the food or container for over two years.
- Shelf life extension can be increased by applying lacquers which improve seal integrity with either flexible plastic films for reduction in oxygen and humidity permeability or aluminium lidding materials to prevent any light degradation.
- Ability to withstand the rigours of pasteurisation and sterilisation using retort processes.

FR Miglioramento estetico e delle prestazioni tecniche con l'impiego delle lacche

La richiesta del mercato riguardo all'impiego di lacche per il miglioramento estetico e delle prestazioni tecniche dei prodotti è in crescita. Siamo in grado di fornire lacche in differenti colori per l'applicazione all'esterno dei contenitori al fine di migliorare l'aspetto estetico di un prodotto e di aumentare il richiamo verso i consumatori grazie all'identificazione rapida e immediata del prodotto sullo scaffale da parte del consumatore. I contenitori laccati all'esterno hanno un alto impatto visivo. Le lacche possono essere in una versione brillante o opaca e la varietà di colori realizzabili è quasi infinita.

Le lacche possono inoltre essere applicate allo scopo di migliorare le prestazioni tecniche delle nostre vaschette. Siamo in grado di selezionare il tipo di lacca a seconda delle caratteristiche specifiche del tuo prodotto.

I vantaggi tipici sono:

- Maggiore resistenza alla corrosione in caso di contatto prolungato con alimenti con pH non compreso tra 4-9. In casi estremi sono state formulate speciali lacche in grado di garantire una shelf life del prodotto per un periodo superiore a 24 mesi, preservando l'integrità del contenitore e del cibo.
- L'applicazione delle lacche consente di prolungare la shelf life del prodotto, grazie al miglioramento della tenuta di chiusura sia in caso di utilizzo di film plastici flessibili che riducono la permeabilità all'ossigeno e all'umidità sia in caso di utilizzo di film accoppiati con alluminio, i quali offrono una barriera contro gli effetti degradanti della luce esterna.
- Adatto all'utilizzo per il confezionamento di cibi sottoposti a processi retort di pastorizzazione e sterilizzazione.

FR Ästhetische und Leistung steigernde Lacke

Der Markt für Ästhetik und Leistung steigende Lacke wächst.

Wir können farbige Lacke auf die Außenseite der Schale auftragen, um das ästhetische Aussehen des Produkts zu verbessern und damit seine Attraktivität für die Kunden auf dem Regal zu erhöhen und die Identifizierung eines Produkts zu erleichtern. Außen farbige Schalen haben eine starke Auswirkung. Die Lacke können glänzend oder auch matt sein, die Auswahl der Farben ist nahezu unendlich.

Lacke können ebenfalls die Funktionstüchtigkeit unserer Schalen verbessern. Wir können eine Beschichtung wählen, die Ihren speziellen Produktkriterien entspricht.

Typische Vorteile sind:

- Erhöhte Korrosionsfestigkeit gegenüber Nahrungsmitteln mit einem pH-Wert außerhalb des 4-9 Bereichs. In extremen Fällen wurden die Lacke so formuliert, dass sie über zwei Jahre hin von der Zersetzung des Nahrungsmittels oder des Behälters unbeeinträchtigt bleiben.
- Die Verlängerung der Haltbarkeit kann durch Auftragen von Lacken verstärkt werden, durch eine dichtere Verschluss sowohl mit flexiblen Plastikfolien zu reduzieren der Durchlässigkeit für Sauerstoff und Feuchtigkeit als auch mit Aluminium Deckfolie zur Verhinderung jeder Zersetzung durch Licht.
- Einsatzbereich, bei Retort Prozessen, für Pasteurisierung und Sterilierung.

FR Laques optimisant l'aspect et les performances

Nous pouvons enduire de laque colorée l'extérieur de la barquette afin d'optimiser l'aspect esthétique d'un produit en rayon et de le rendre ainsi plus attirant et plus facilement identifiable par le consommateur. Les barquettes à couleurs vives ont un impact visuel élevé et peuvent être en version brillante ou mate. Le nombre de couleurs est pratiquement illimité.

Les laques peuvent également améliorer la performance fonctionnelle de vos barquettes. Nous pouvons sélectionner un enduit adapté à la spécificité de votre produit.

Parmi les avantages typiques, citons:

- Une résistance plus grande à la corrosion engendrée par les aliments ayant un niveau de pH en dehors de la plage 4-9. Dans des cas extrêmes, des laques ont été créées afin de résister à la dégradation aux aliments ou au récipient pendant plus de deux ans.
- La durée de conservation en rayon peut être prolongée en appliquant des laques, ce qui améliore l'étanchéité en combinaison avec des films plastique flexibles réduisant la perméabilité à l'oxygène et à l'humidité ou en combinaison avec des matériaux d'opercutage en aluminium empêchant toute dégradation due à la lumière.
- Capacité à résister aux rigueurs de la pasteurisation et de la stérilisation en utilisant des processus autoclaves.

Airline Trays and lids






Contenitori e coperchi
Schalen und Deckel
Barquettes et couvercles

A



Gr²








AS210350

	159 x 103
	148 x 92
	140 x 84
	29
	350cm ³





**AL210350**

	175 x 106
	156 x 99
	147 x 91
	13

**AS210470**

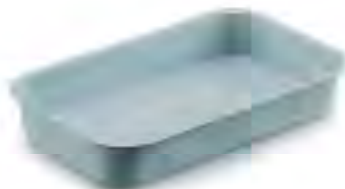
	159 x 120
	145 x 107
	132 x 93
	36
	470cm ³


**AL210420**

	183 x 111
	179 x 108
	177 x 105
	7

**AS210420**

	177 x 105
	169 x 97
	161 x 89
	27
	420cm ³





**SC01G**

	202 x 110
	198 x 106
	194 x 102
	14

**AS510420**

	177 x 105
	169 x 97
	158 x 87
	33
	300/120cm ³

**SC02G**

	335 x 210
	329 x 204
	323 x 198
	18



Aluminium facts

L'Alluminio
Das Aluminium
Faits à retenir sur l'aluminium

EN General use:

Containers and rolls are light-weight, strong and perfect for storing and preserving food.

Barrier properties:

It provides a 100% water and gas barrier. It is corrosion resistant to substances in the pH range 4 to 9.

Hygiene and safety:

Aluminium is sterile and safe for use in direct contact with foodstuffs.

Heat resistance:

The ability to conduct temperature quickly and evenly. There is no risk of cracking, melting, charring or burning.

Cooking:

Grill, oven, BBQ and microwave.

Temperature range:

From -40°C to +280°C.

Recyclability:

All trays are 100% recyclable.

Retort capability:

Aluminium containers are capable of supporting retort applications when used in conjunction with appropriate surface lacquer treatments.

IT Utilizzo generale:

I contenitori e rotoli in alluminio sono leggeri, resistenti e perfetti per il confezionamento e la conservazione degli alimenti.

Effetto barriera:

L'alluminio fornisce una barriera totale all'acqua e al gas. È resistente alla corrosione a contatto con sostanze con un pH da 4 a 9.

Igiene e sicurezza:

L'alluminio è sterile e sicuro per l'uso a diretto contatto con gli alimenti.

Resistenza termica:

Capacità di condurre la temperatura velocemente e in modo uniforme. Non vi è alcun rischio di rotture, di fusione, carbonizzazione o bruciature.

Metodi di cottura:

Grill, forno, barbecue e forno a microonde.

Temperatura:

Da -40°C a +280°C.

Riciclabilità:

Tutti i contenitori sono riciclabili al 100%.

Retort:

I contenitori in alluminio, se adeguatamente trattati con appositi vernici, sono in grado di supportare applicazioni retort.

DE Allgemeine Anwendung:

Behälter und Rollen sind leicht, stark und perfekt zum Lagern und Konservieren von Nahrung.

Speiseigenschaften:

Es bietet eine 100%ige Wasser- und Gasperme-Wasser- und Gasperme. Es ist korrosionstest gegenüber Substanzen im pH-Bereich 4 bis 9.

Hygiene und Sicherheit:

Aluminium ist steril und für die Anwendung in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln geeignet.

Wärmebeständig:

Die Fähigkeit, Temperaturen schnell und gleichmäßig zu leiten. Es besteht keine Gefahr der Rissbildung, des Schmelzens, der Verkohlungs oder des Verbrennens.

Kochen:

Grill, Ofen, und Mikrowellen.

Temperaturbereich:

Von -40°C bis +280°C.

Wiederverwertbarkeit:

Alle Schalen sind zu 100% wiederverwertbar.

Retorte geeignet:

Aluminiumbehälter eignen sich zur Anwendung in Retorten, wenn sie mit geeignetem Oberflächenlack behandelt werden.

FR Utilisation générale:

Les récipients et les rouleaux sont légers, résistants et parfaitement adaptés pour le rangement et la conservation des aliments.

Qualités protectrices:

Il fournit une protection à 100% contre l'eau et le gaz. Il présente une résistance à la corrosion pour les substances dont le pH se situe entre 4 et 9.

Hygiène et sécurité:

L'aluminium est stérile et garanti au contact alimentaire.

Résistance à la chaleur:

Capacité à propager la température rapidement et de manière homogène. Il n'y a pas de risque de fissure, de fonte, de carbonisation ou de brûlure.

Cuisson:

Grill, four, barbecue et micro-ondes.

Plage de températures:

De -40°C à +280°C.

Récyclabilité:

Toutes les barquettes sont 100 % recyclables.

Capacité en autoclave:

Les récipients en aluminium peuvent supporter les applications en autoclave si utilisés conjointement avec des traitements de laque de surface appropriés.

PET facts

Il PET

Das PET

Faits à retenir concernant le PET

EN General use:

Containers and lids are light-weight, tough and provide a glass like clarity for excellent food presentation. Products may be formed into an almost limitless number of different shapes and sizes.

Barrier properties:

PET is chemically inert and has excellent barrier properties against water, carbon dioxide, oxygen and nitrogen.

Hygiene and safety:

It is shatter proof and crack resistant. It preserves product flavour and aroma without taint.

Heat resistance:

PET has excellent thermal stability within its operating temperature range.

Temperature range:

From -40°C to +70°C (non-ovenable).

Recyclability:

It is the most recycled plastic packaging in the world. Our containers are easily identified by the recycling logo on or near the bottom of the product.

IT Uso generale:

I contenitori e coperchi in PET sono leggeri, resistenti e trasparenti, ottimi per la presentazione del cibo. I prodotti possono essere realizzati in un numero quasi illimitato di forme e dimensioni diverse.

Effetto barriera:

Il PET è chimicamente inerte ed ha eccellenti proprietà di barriera contro l'acqua, l'anidride carbonica, l'ossigeno e l'azoto.

Igiene e sicurezza:

È intragibile e resistente agli urti. Esso preserva il sapore e l'aroma del cibo senza alterarli.

Resistenza al calore:

Il PET ha un'ottima stabilità termica nell'intervallo di temperatura consentito.

Temperatura:

Da -40°C a +70°C (non può essere impiegato in alcun tipo di forno).

Riciclabilità:

È l'imballaggio in plastica più riciclato al mondo. I nostri contenitori sono facilmente identificabili grazie al logo di riciclaggio posto sul fondo del prodotto.

DE Allgemeine Anwendung:

Behälter und Deckel sind leicht, robust und ermöglichen eine glasklare Durchsicht, so dass die Nahrung ausgezeichnet präsentiert werden kann. Die Produkte können in den verschiedensten Formen und Größen hergestellt werden.

Sperrigenschaften:

PET ist chemisch träge und hat ausgezeichnete Sperrigenschaften in Bezug auf Wasser, Kohlendioxid, Sauerstoff und Stickstoff.

Hygiene und Sicherheit:

Es ist bruchfest und unzerbrechlich. Es erhält frisch den Aromen des Produkts und ist Geschmacksneutral.

Wärmebeständigkeit:

PET hat eine ausgezeichnete thermale Stabilität innerhalb des betrieblichen Temperaturbereichs.

Temperaturbereich:

Von -40°C bis +70°C (nicht ofentfähig)

Wiederverwertbarkeit:

Es ist die am besten wiederverwertbare Kunststoffverpackung in der Welt. Unsere Behälter sind am Recycling-Logo auf oder in der Nähe des Produktbodens leicht zu erkennen.

FR Utilisation générale:

Les récipients et les couvercles sont légers, résistants et confèrent une clarté limpide assurant ainsi une excellente présentation des aliments. Les produits peuvent être fabriqués dans un nombre quasi illimité de formes et de tailles.

Qualités protectrices:

Le PET est inerte du point de vue chimique et il présente d'excellentes qualités de protection contre l'eau, le dioxyde de carbone, l'oxygène et l'azote.

Hygiène et sécurité:

Im cassable et résistant aux chocs. Il préserve le goût et l'arome du produit, sans nuire à ce dernier.

Résistance à la chaleur:

Le PET possède une excellente stabilité thermique dans les limites de ses températures de fonctionnement.

Plage de températures:

De -40°C à +70°C (ne peut aller au four).

Récyclabilité:

C'est l'emballage plastique le plus recyclé au monde. Nos récipients sont facilement identifiables à l'aide du logo de recyclage situé sur ou près de la base du produit.

PET

Trays and lids

Contenitori e coperchi
Schalen und Deckel
Barquettes et couvercles




PET Rectangular

Rettangolari
Rechteckig
Rectangulaire



PET A01 0250

	128 x 118
	101 x 94
	90 x 84
	35
	250cm ²



PET A04 0750

	188 x 143
	163 x 119
	151 x 106
	45
	750cm ²








PET A02 0375

	128 x 118
	100 x 94
	87 x 80
	50
	375cm ²



PET A05 1000

	188 x 143
	163 x 119
	148 x 103
	80
	1000cm ²



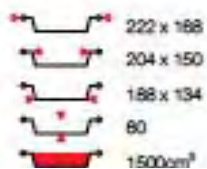
PET A03 0500

	143 x 128
	119 x 104
	105 x 90
	52
	500cm ²



PET C01 100/PI**PET C02 100/BO**

PET D01 250/PI**PET D02 250/BO**

PET E01 300/PI**PET E03 600/PI**

PET E02 450/PI

PET F01**PET F03**

PET F02

Professional

PET Oval

Oval
Oval
Oval

0

PET B01 0250

	137 x 111
	112 x 82
	108 x 73
	36
	250cm ³



PET B05 1000

	189 x 163
	163 x 133
	148 x 118
	60
	1000cm ³



PET B02 0375

	148 x 122
	122 x 92
	112 x 82
	43
	375cm ³



PET B06 1500

	221 x 197
	193 x 163
	178 x 143
	59
	1500cm ³



PET B03 0500

	157 x 132
	131 x 102
	120 x 89
	49
	500cm ³



PET B07 2000

	221 x 197
	193 x 163
	175 x 140
	80
	2000cm ³



PET B04 0750

	178 x 150
	150 x 120
	138 x 108
	55
	750cm ³

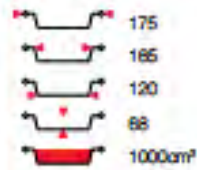
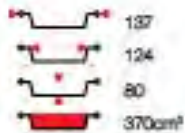
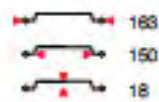
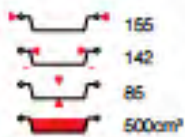
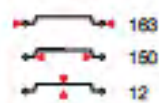
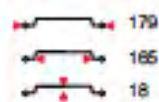


PET Circular

Circolari
Rund
Rond

C



PET H01 0150**PET G02 0600****PET H02 0250****PET G03 1000****PET H03 0370****PET CG02/BO****PET H04 0500****PET CG02/PI****PET H05 0750****PET CG03/BO****PET H06 1000****PET CG03/PI**