THE POWER OF
Performance

Excellence inédite des emballages

Nouvelle référence en matière de thermoformeuses, la GEA PowerPak PLUS garantit des emballages d'excellence

GEA engineering for a better world

gea.com

Découvrez le pouvoir des performances

Le système de conditionnement GEA PowerPak PLUS est la thermoformeuse la plus récente de GEA. Cette thermoformeuse offre une vue dégagée sur le poste de soudure pendant la production mais assure aussi un alignement automatique du film supérieur et inférieur ainsi que des temps de préparation et de réglage d'à peine quelques minutes. Les atouts de la PowerPak PLUS sont multiples : efficacité, excellence du conditionnement, consommation réduite en film, rapidité et simplicité de sa commande, meilleure disponibilité et faibles coûts d'exploitation.

THE POWER OF Performance

Ses principaux atouts

- *Plus grande disponibilité*
- *Excellence du conditionnement*
- *Réduction de la consommation en film*
- *Simplicité de fonctionnement*
- *Rapidité de la préparation et des réglages*

Personne ne l'avait fait auparavant et nous faisons donc œuvre de pionnier dans le développement des machines. C'est vraiment un système unique en son genre.

Jochen Rehn, ingénieur en logiciels

Nous voyons actuellement des clients revenir vers nous après dix ans ou plus d'absence pour nous acheter la GEA PowerPak PLUS. C'est une grande réussite !

Thomas Mitterfellner, Responsable Vente Produit

Une technologie pragmatique

Le développement de PowerPak PLUS et son continuel perfectionnement ont toujours été centrés sur le client. Découvrez-en les bénéfices et faites connaissance des spécialistes passionnés qui constituent notre équipe GEA.

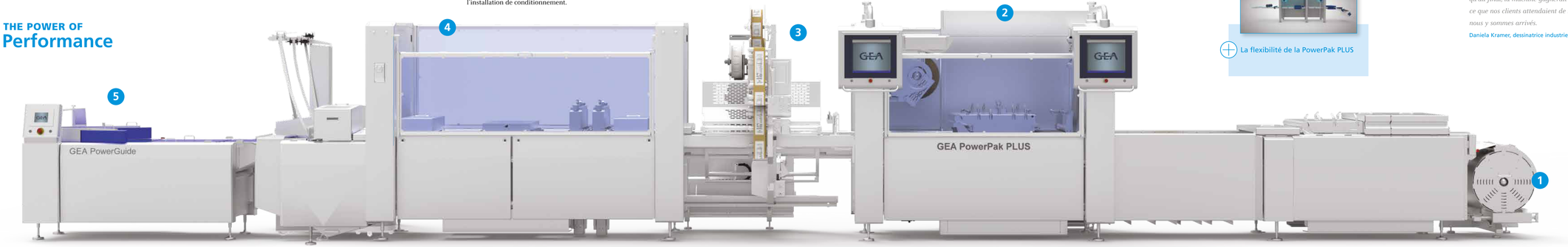
THE POWER OF Performance

Sur la PowerPak PLUS, nous avons remplacé les capots par des portes de sécurité transparentes et coulissantes (disponibles également en inox ajouré). Ce qui peut ici paraître un simple perfectionnement logique est en fait une énorme avancée pour nos clients.

Frank Runte, ingénieur en mécanique

La PowerPak PLUS se joue des difficultés rencontrées par d'autres systèmes.

Steffen Eschenroeder, contrôleur pré-livraison



4. GEA OxyCheck et GEA LeakCheck

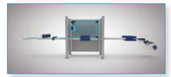
OxyCheck et LeakCheck de GEA sont les premiers systèmes au monde à contrôler de manière non invasive la teneur en oxygène ainsi que l'étanchéité des emballages alimentaires scellés. En les associant, nous assurons que tous les emballages MAP ont été testés avant de quitter l'installation de conditionnement.

2. Poste de soudure et système de déroulement

Le poste de soudure est équipé d'un système de déroulement motorisé pour le film supérieur et d'un système de tension du film. Ces systèmes assurent un meilleur scellage, réduisent les contraintes exercées sur le film et permettent un déroulement parfaitement maitrisé.

Le support bilatéral de la bobine du film supérieur contribue à la qualité de l'emballage en éliminant les risques de plis! La position axiale du film supérieur est contrôlée automatiquement par un système innovant. Ce système garantit une utilisation optimale du film et une meilleure qualité de l'emballage.

Le poste de soudure étant doté de portes de sécurité coulissantes, l'opérateur y accède rapidement et facilement, ce qui améliore l'hygiène de tout le processus.



La flexibilité de la PowerPak PLUS

Nous savions qu'en structurant la machine et toutes ses fonctionnalités requises, il serait plus facile de la commander, d'y changer les films et de l'entretenir, et qu'au final, la machine gagnerait en efficacité. C'est ce que nos clients attendaient de nous et je pense que nous y sommes arrivés.

Daniela Kramer, dessinatrice industriel

5. Technique d'automatisation

Une ligne de conditionnement GEA peut s'enrichir de multiples options : convergeurs, balances de vérification et détecteurs de métaux, robots chargeurs, trancheurs pour lignes de découpe et de conditionnement, systèmes de manutention, interface utilisateur conviviale moderne et bien plus encore !

Processus en trois étapes avec GEA OxyCheck et GEA LeakCheck.
Un spot de mesure permet un contrôle non destructif de l'emballage.

- OxyCheck effectue une première mesure de la teneur en oxygène
- Tous les emballages sont mis à l'épreuve de la pression et du vide
- Il s'en suit une deuxième mesure de la teneur en oxygène. Une divergence dans les résultats de mesure indique la présence d'un défaut d'étanchéité sur l'emballage et celui-ci est alors automatiquement rejeté.

3. TiroLabel PLUS et autres solutions d'impression et d'étiquetage

Les puissantes thermoformeuses comme la GEA PowerPak PLUS produisent à grande cadence des emballages alimentaires de haute qualité. Une étiqueteuse doit pouvoir s'adapter à la fois à la vitesse et au nombre d'emballages à étiqueter. Pour ce faire, l'unité de commande de la GEA TiroLabel PLUS est ultra conviviale et simplifie le changement d'un type d'emballage à un autre. Grâce aux broches à ressort de l'unité de positionnement motorisée, les étiquettes sont positionnées sur l'emballage au millimètre près.

Et d'autres solutions d'impression et d'étiquetage sont encore proposées pour la PowerPak PLUS.

Toutes les thermoformeuses GEA sont conçues sur mesure selon les besoins individuels et les applications souhaitées des clients. N'hésitez pas à nous contacter, nous vous proposerons une configuration personnalisée!

Nous avons considérablement baissé les contraintes exercées sur le film. Il est donc maintenant possible d'utiliser des films plus fins et d'en réduire ainsi la consommation.

Frank Sabato, concepteur mécanique

1. Module d'entrée du film inférieur

Le module d'entrée du film inférieur est équipé d'un système de déroulement et de tension de film. Ces deux systèmes améliorent la qualité de l'emballage en permettant d'en contrôler tout le processus. Le support bilatéral de la bobine du film inférieur contribue également à améliorer la qualité. Le système de positionnement axial intégré à toutes les thermoformeuses PowerPak PLUS assure une meilleure qualité du conditionnement et réduit la consommation en film.

Qualité de l’emballage et innovation

L’emballage est au cœur du processus de thermoformage et sa qualité est un facteur essentiel pour garantir un produit fini qui saura séduire le client. Les derniers perfectionnements de la PowerPak PLUS y participent en tous points.

Jambon, saucisse, fromage, poisson et fruits de mer, poulet, naan ou délicieux steaks pour la saison des barbecues : la PowerPak PLUS s’adapte à tous les aliments imaginables et sait tout emballer. Vous êtes à la recherche d’un emballage de type MAP, skin, sous vide ou film thermorétractable ou vous préférez une solution refermable ? Découvrez ici toutes les options de conditionnement que vous offre la GEA PowerPak PLUS.

Applications non-alimentaires

La GEA PowerPak PLUS convient non seulement pour emballer de manière attrayante tout type de denrées alimentaires, mais se prête aussi parfaitement au conditionnement de produits non-alimentaires. Les biens techniques et articles ménagers ne sont que deux exemples parmi la multitude de produits que nous pouvons emballer avec notre PowerPak PLUS.

Des solutions d’emballage durables

L’éco-conception vous tient à cœur ? Nous avons développé une solution qui vous permet d’utiliser jusqu’à 80 % de film rigide en moins que sur les emballages classiques.

FoodTray

Le nouvel emballage FoodTray, qui est constitué de carton recyclable et de film plastique, peut être réalisé par la PowerPak PLUS. Ces deux matériaux sont entièrement recyclables et faciles à séparer l’un de l’autre.

Lignes de conditionnement intégrées

Produits entiers ou tranchés : nous offrons un vaste programme comportant trancheuses, systèmes de chargement, robots chargeurs, systèmes d’automatisation, d’étiquetage et de codage, systèmes de contrôle de la qualité, convergeurs et bien plus encore. Rendez-vous sur gea.com pour en savoir plus ou contactez-nous pour recevoir une offre spécifique.

Nos clients apprécient le PLUS

Vous souhaitez bien sûr vous assurer que votre machine est un investissement rentable. En choisissant GEA, vous avez la certitude d'avoir pris la bonne décision. Et pour ne pas seulement nous croire sur parole, lisez plutôt ici ce que pensent nos clients de leur investissement.

Butt Foods, entreprise familiale, Angleterre

Butt Foods a choisi la nouvelle thermoformeuse de GEA PowerPak PLUS pour emballer à Nottingham des pains de type naan. La GEA PowerPak PLUS promet de réduire jusqu'à 75 % des chutes de film. La configuration de la machine permet par ailleurs de gagner du temps lors des réglages et des changements de production.

> *L'excellence en boulangerie est notre véritable passion. Logique alors de rechercher seulement les meilleures solutions de conditionnement pour optimiser notre production : et c'est exactement ce que nous propose GEA avec sa PowerPak PLUS.*
>
> Danesh Butt, directeur gérant de Butt Food

FZ Neumünster, Allemagne

FZ Neumünster cherchait une solution durable permettant de remplacer les barquettes classiques en PP produites sur les operculeuses et de conditionner les steaks marinés pour la saison des barbecues. Grâce au système FoodTray et à l'adaptabilité de la PowerPak PLUS, cette entreprise est maintenant en mesure de produire sur une seule machine des barquettes pour la saison des grillades mais aussi des emballages typiques MAP pour le reste de l'année.

> *La nouvelle PowerPak PLUS nous offre une flexibilité absolue : nous pouvons produire des emballages MAP, sous vide et en pelliplacage sur une seule machine ! GEA FoodTray, le nouvel emballage pour steaks marinés, est tout aussi exceptionnel. Cette association de carton et de film nous permet d'économiser jusqu'à 80 % de plastique.*
>
> Dirk Stemke, directeur de la production

Danish Crown, Danemark

Réaffirmant sa volonté de toujours s'améliorer en termes de qualité, d'efficacité et de durabilité, Danish Crown souhaitait remplacer les thermoformeuses qui lui servaient à emballer les produits à base de viande porcine destinés au commerce de détail. Le cahier des charges était clair : faciliter et raccourcir le réglage de la machine et le changement de film, réduire la consommation en film, accroitre la disponibilité, diminuer le gaspillage en film et produits, optimiser la qualité de l'emballage et simplifier autant que possible la commande.

> *Je suis heureux de pouvoir dire que la GEA PowerPak PLUS a même dépassé nos attentes.*
>
> Brian Abrahamsen, Danish Crown

Handl Tyrol, Autriche

Lorsque Handl Tyrol GmbH, le fabricant de fines spécialités tyroliennes, a voulu moderniser une de ses lignes de conditionnement du site Schönwies, il a opté pour la toute nouvelle thermoformeuse GEA PowerPak PLUS. Les techniciens en systèmes n'ont rencontré aucune des difficultés initiales auxquelles ils auraient pu s'attendre pendant les essais. Nous avons du jour au lendemain gagné en efficacité et en productivité car les mises en route sont plus rapides, les changements de film simplifiés, les emballages de meilleure qualité et aussi les opérateurs satisfaits.

> *Le nouveau système de déroulement du film nous permet d'économiser du temps et des matériaux. Les films supérieur et inférieur sont vite et facilement insérés. Ils ne demandent aucun autre réglage et ne sont plus gaspillés.*
>
> Dieter Roos, directeur de production

Tester avant d'investir

Avant d'investir, les clients peuvent venir tester la GEA PowerPak PLUS au GEA Technology Center de Wallau en Allemagne. Parlez-en à votre représentant GEA.

Louer au lieu d'acheter

GEA offre dans de nombreux pays la possibilité de location machines avec option d'achat (LOA). Parlez-en à votre agent commercial GEA.

Réseau de service mondial

Le service clientèle de la GEA PowerPak PLUS est assuré par le centre mondial GEA de pièces de rechange et le réseau GEA de techniciens de maintenance.

Réception en ligne

Les clients peuvent maintenant profiter des avantages que présente une réception de la machine effectuée en direct par vidéo : ils bénéficient d'une meilleure interaction et économisent des frais de déplacement.

engineering for
a better world

Nous vivons nos valeurs.

Excellence • Passion • Intégrité • Responsabilité • GEA-versité

« Engineering for a better world », telle est la devise et le moteur des collaborateurs de GEA. En proposant des machines, des solutions pour des procédés et des services, en particulier pour les industries des produits alimentaires, des boissons et des produits pharmaceutiques, GEA est l'un des plus grands fournisseurs de systèmes et concourt à un avenir axé sur le développement durable. Les installations, processus et composants conçus par GEA contribuent dans le monde entier à limiter considérablement l'empreinte carbone, l'utilisation de plastique et les déchets alimentaires dans les différents secteurs de production.

Le groupe GEA figure dans les indices MDAX allemand et STOXX® Europe 600, et compte en sus parmi les entreprises cotées aux indices DAX 50 ESG et MSCI Global Sustainability basés sur le développement durable.

GEA Food Solutions France SAS
25 Rue de la Claie - ZI Angers -
Beaucouzé
49070 Beaucouzé
France

Tel +33 2 41 22 70 51
gea.com

B02.05.01EN_022020 © GEA Food Solutions. Les informations contenues dans cette brochure ne constituent qu'une description non contractuelle de nos produits et sont sans garantie.
Des informations contractuelles, en particulier concernant les données de capacité et l'adéquation à des applications spécifiques, ne peuvent être fournies que dans le cadre de demandes concrètes. Sous réserve de modification.