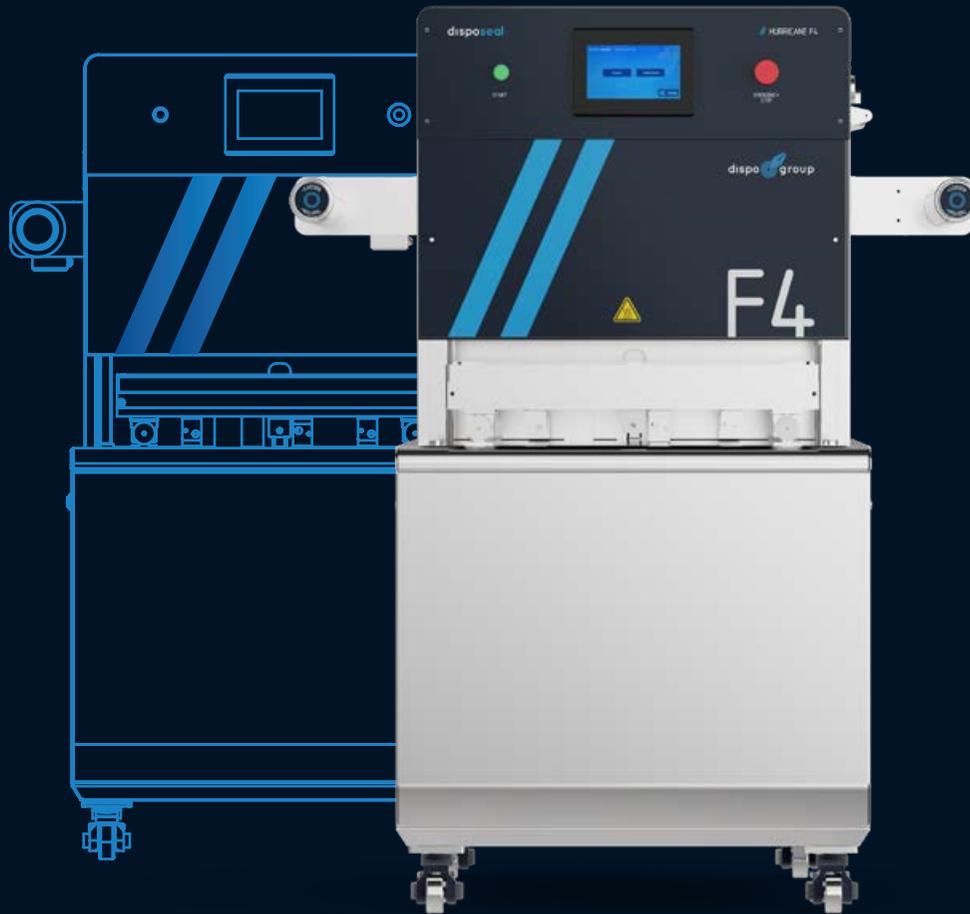


dispo  group



disposal

// CATALOGUE

Conserver la saveur,
sceller la qualité

disposeal



Dispogroup a lancé la ligne Disposeal après trois ans de développement : une gamme de machines de scellage innovantes qui se distinguent par leur facilité d'utilisation, leur prix abordable et leur grande accessibilité.

Les appareils Disposeal ont été conçus pour une grande diversité d'utilisateurs, des traiteurs à la GMS.

Dispogroup mise sur l'efficacité, les économies et la durabilité avec Disposeal, établissant une nouvelle norme dans l'industrie de l'emballage.





// A PROPOS DE DISPOSEAL

Un vent nouveau dans la conservation des aliments

Dispogroup est fier de présenter dans cette brochure une gamme complète de machines d'emballage semi-automatiques baptisée 'Disposeal'.

Durant ces 3 années de développement et de lancement de la gamme, notre priorité a été de nous concentrer sur les 4 points suivants:



Excellent rapport
qualité-prix



Polyvalence
d'application



Grande facilité
d'utilisation



Une gamme
complète

Tout en continuant à nous développer pour élargir encore la gamme.

EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX

Notre priorité est de vous offrir le meilleur rapport qualité prix en utilisant des matériaux et composants de qualité à un prix toujours abordable. Pour rendre notre gamme encore plus attractive, nous vous proposons de louer nos équipements, service unique sur le marché.





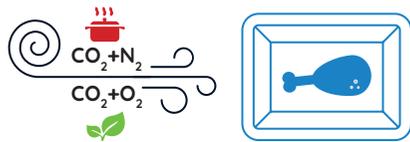
UNE GAMME COMPLÈTE

Disposeal propose une gamme complète d'équipements d'emballage semi-automatiques pour l'emballage et l'operculation des aliments sous atmosphère protectrice. Disposeal peut répondre à presque toutes les applications dans l'industrie alimentaire de taille moyenne et dans le commerce de détail grâce à trois techniques différentes :

- Injection de gaz
- Mise sous vide avec réinjection de gaz
- Skinning

Nous proposons les techniques ci-dessus pour presque toutes les tailles d'appareils. Grâce à ces trois techniques, nous augmentons considérablement la fraîcheur et la durée de conservation de vos produits alimentaires par rapport aux méthodes d'emballage conventionnelles sans atmosphère protégée.

L'allongement de la durée de conservation et le report de la date de limite de consommation de vos produits ont un double impact : d'une part, les clients sont souvent enclins à acheter davantage parce qu'ils peuvent conserver les produits plus longtemps chez eux et, d'autre part, il y a moins de gaspillage de produits en magasin.

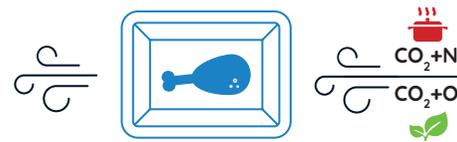


Injection de gaz

L'air de l'emballage est remplacé par un mélange de gaz spécifique au produit à conserver.

L'injection de gaz contribue à prolonger la durée de conservation des produits en ralentissant l'altération microbactérienne, enzymatique et physique qui se produit à l'air libre. Ils permettent de préserver plus longtemps la couleur, la saveur et la valeur nutritionnelle des aliments.

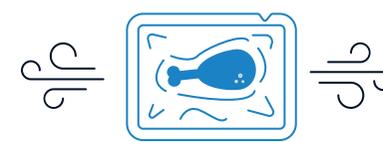
Cette technique est plus rapide que les autres techniques d'au moins 10 secondes par cycle.



Mise sous vide et réinjection de gaz

L'emballage est d'abord complètement mis sous vide avant que le mélange gazeux choisi ne soit injecté. Cette technique offre une durée de conservation supplémentaire dans certains cas par rapport à la simple injection de gaz. Mais la différence est très faible et ne concerne que quelques cas isolés de produits alimentaires.

Une pompe à vide est intégrée pour cette technique, qui nécessite un entretien annuel.



Skinning

Lors du skinning, aucun mélange gazeux n'est injecté. Comme pour les sacs sous vide, après la mise sous vide de l'emballage, le film de scellage est "rétracté" autour du produit par un chauffage momentané. Là encore, nous utilisons une pompe sous vide.



UTILISATION POLYVALENTE



Chaque appareil dispose de deux raccords pour des mélanges de gaz différents : la viande fraîche et les produits cuits peuvent être utilisés sur le même appareil. Ils sont scellés dans une atmosphère différente et modifiée :

- CO₂ et N₂ pour les produits cuits
- CO₂ et O₂ pour les produits frais

Si vous n'avez pas besoin des deux raccords, le deuxième raccord peut également être utilisé avec le même gaz, ce qui vous permet de continuer à travailler sans interruption si l'une des bouteilles est vide.



Chaque appareil peut être équipé d'un œil électronique pour travailler avec des films imprimés.



Presque tous les appareils disposent d'un raccord supplémentaire pour l'air comprimé, par exemple pour un pistolet à air comprimé destiné à nettoyer l'appareil.



Chaque appareil est doté d'une bâche, de sorte que l'appareil ne soit pas mouillé lors du nettoyage de l'atelier.



Disposeal propose également des tables roulantes sur mesure pour placer les appareils et les moules.

UTILE



Fonctionnement simple et clair. Tous les appareils fonctionnent avec le même écran tactile et le même logiciel.



Outre un bouton physique, le Tornado dispose également d'un œil électronique qui sert d'arrêt d'urgence.



Presque tous les appareils disposent d'un tiroir automatique "in" et "out".



Chaque unité est équipée de roues, réglables séparément en hauteur et verrouillables.



En fonction du choix d'emballage du client, des pré-réglages sont programmés à l'avance sur chaque appareil par nos techniciens.

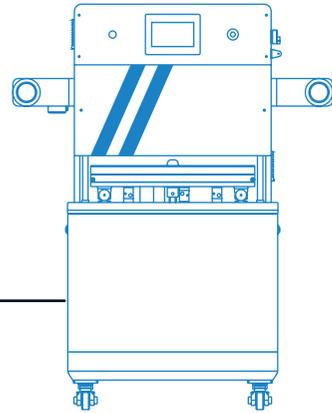


Changement facile du film et du moule.



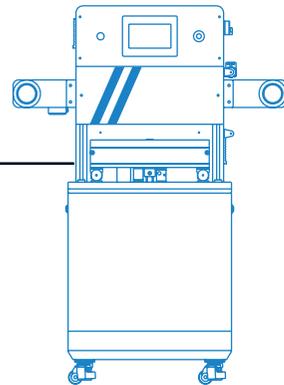
P12

HURRICANE
SERIES



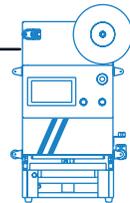
P18

TYPHOON
SERIES



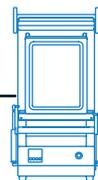
P24

TORNADO
SERIES



P30

BREEZE
SERIES





HURRICANE SERIES



Conserver la **saveur**, sceller la **qualité**

Le Disposeal Hurricane est le fleuron de Disposeal. Avec sa stature imposante, le Disposeal Hurricane est au sommet de sa catégorie. L'appareil existe en 3 variantes : injection de gaz, mise sous vide avec réinjection gazeux et skinning. Chacune de ces techniques offre des avantages et des applications uniques. Dans la plupart des cas, l'Hurricane F4 est le choix le plus approprié et le plus écologique.

Le Hurricane F4 avec injection de gaz est non seulement le plus puissant et le plus polyvalent, mais il offre également le plus haut niveau de qualité.
le respect de l'environnement. Grâce à son fonctionnement efficace, le Hurricane F4 avec injection de gaz incarne l'engagement de Disposeal en matière de durabilité et de responsabilité environnementale.

- **Coût de maintenance très faible** (pas de pompe à vide) ;
- **Réduction** également du risque **de moisissure** dans le moule ;
- **Excellentes valeurs d'oxygène résiduel** entre 0,1 et 0,2 %. Ces valeurs restent donc facilement inférieures au seuil légal de 1 % pour toutes les applications possibles ;
- Connexion **220 volts** / consommation réduite
- La F4 est **la machine la plus rapide : l'injection de gaz et l'operculage durent au maximum 12 secondes**, alors que les machines similaires sur le marché avec mise sous gaz et réinjection gazeux durent souvent plus de 20 secondes.
- Il est donc possible de conditionner **20 barquettes par minute**.

Les versions Hurricane V4 et VS4 offrent une durée de vie des aliments un peu plus longue dans des cas isolés.

// HURRICANE



HURRICANE F4 INJECTION DE GAZ

-  260 kg
-  3 kW
-  220 V / 50 Hz
-  5 - 6 cycles/min.



HURRICANE V4

MISE SOUS VIDE AVEC INJECTION GAZEUX

-  375 kg
-  4,5 kW
-  380 V / 50 Hz
-  3 - 4 cycles/min.



HURRICANE VS4

SKINNING

-  365 kg
-  4,5 kW
-  380 V / 50 Hz
-  3 cycles/min.

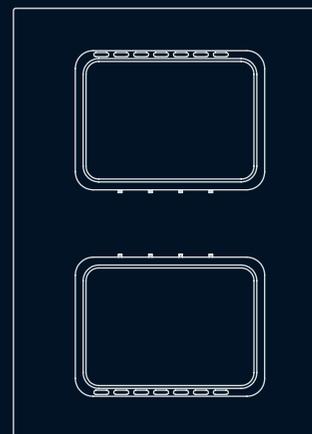
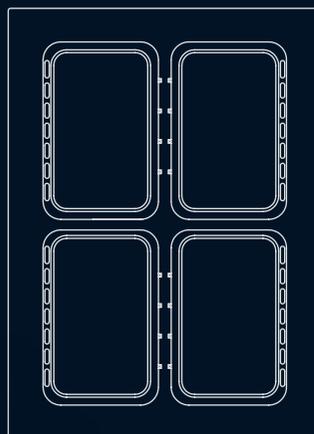


// HURRICANE



PLATEAUX

longueur (mm)	largeur (mm)	cavités	
187	137	4	
227	178	4	
230	145	4	
265	162	3	(1/4 GN)
325	265	2	(1/2 GN)
308	240	2	(H320)



INTERFACE

Des pré réglages pratiques

Chaque machine est préprogrammée par Dispogroup avec des pré réglages, spécifiquement adaptés au client, en fonction du choix du type d'emballage et du choix du film associé : PP, PET, CPET, ...

Cela permet de garantir que chaque opération d'emballage se déroule sans heurts et efficacement, avec des résultats optimaux et un minimum de déchets.

Écran tactile convivial

Tous nos appareils fonctionnent avec le même écran tactile convivial qui vous permet d'accéder d'une seule touche à toutes les fonctions, telles que les réglages du gaz, le chauffage, l'alarme et la fonction MAP. L'interface intuitive rend l'utilisation de l'appareil très simple, ce qui vous permet de vous concentrer sur d'autres tâches.

Compteur

L'écran de travail comporte également un compteur que vous pouvez remettre à zéro à chaque tour. Vous pouvez ainsi voir en un coup d'œil le nombre de barquettes scellées et vous concentrer sur d'autres tâches.





TYPHOON SERIES

Conserver la **saveur**, sceller la **qualité**

Le Disposeal Typhoon se situe au milieu de la gamme.

L'unité se décline en trois variantes : injection de gaz, mise sous vide avec réinjection gazeux et skinning. Chacune de ces techniques offre des avantages et des applications uniques. Dans la plupart des cas, le Typhoon F2 est le choix le plus approprié et le plus écologique.

- **Coût d'entretien très faible** (pas de pompe à vide) ;
- **Réduction** également du risque **de moisissure** dans le moule ;
- **Excellentes valeurs d'oxygène résiduel** entre 0,1 et 0,2 %. Ces valeurs restent donc facilement inférieures au seuil légal de 1 % pour toutes les applications possibles ;

- Connexion **220 volts** / consommation réduite ;
- La F2 est **la machine la plus rapide** : **l'injection de gaz et l'opercutage durent au maximum 12 secondes**, alors que les machines similaires sur le marché avec mise sous vide et réinjection gazeux tournent à 25 sec par cycle ;
- Il est donc possible d'emballer **10 barquettes par minute**.

Les versions Typhoon V2 et VS2 offrent une durée de conservation des aliments un peu plus longue dans des cas isolés.

// TYPHOON



TYPHOON F2 INJECTION DE GAZ

-  125 kg
-  2,5 kW
-  220 V / 50 Hz
-  5 - 6 cycles/min.



TYPHOON V2

MISE SOUS VIDE AVEC INJECTION DE GAZ

-  160 kg
-  3,5 kW
-  380 V / 50 Hz
-  3 - 4 cycles/min.



TYPHOON VS2

SKINNING

-  215 kg
-  3,5 kW
-  380 V / 50 Hz
-  3 cycles/min.

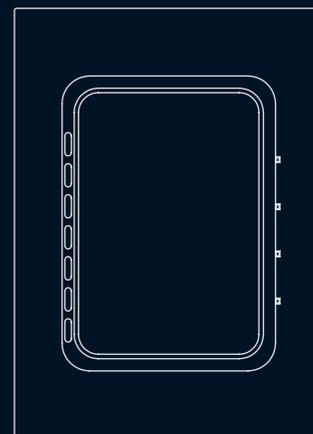
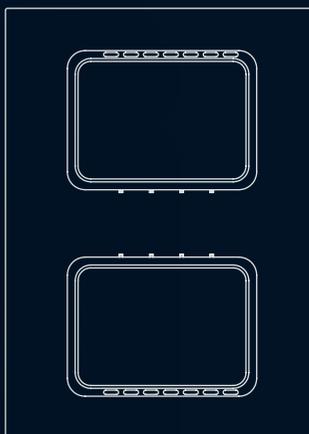


// TYPHOON



PLATEAUX

longueur (mm)	largeur (mm)	cavités	
187	137	2	
227	178	2	
230	145	2	
325	265	1	(1/2 GN)
308	240	1	(H320)



INTERFACE

Des préréglages pratiques

Chaque machine est préprogrammée par Dispogroup avec des préréglages, spécifiquement adaptés au client, en fonction du choix du type d'emballage et du choix du film associé : PP, PET, CPET, ...

Cela permet de garantir que chaque opération d'emballage se déroule sans heurts et efficacement, avec des résultats optimaux et un minimum de déchets.

Écran tactile convivial

Tous nos appareils fonctionnent avec le même écran tactile convivial qui vous permet d'accéder d'une seule touche à toutes les fonctions, telles que les réglages du gaz, le chauffage, l'alarme et la fonction MAP. L'interface intuitive rend l'utilisation de l'appareil très simple, ce qui vous permet de vous concentrer sur d'autres tâches.

Compteur

L'écran de travail comporte également un compteur que vous pouvez remettre à zéro. Vous pouvez ainsi voir en un coup d'œil le nombre de barquettes scellées et vous concentrer sur d'autres tâches.





TORNADO SERIES





Conserver la **saveur**, sceller la **qualité**

La Disposal Tornado, la plus petite de notre gamme MAP, est notre plus grande fierté ! Cette machine est idéalement positionnée entre nos scelleuses manuelles 'Breeze' et les machines MAP semi-automatiques du marché. Unique en son genre, le Tornado est un modèle léger au design très compact qui s'intègre parfaitement dans les petits magasins, les laboratoires d'essais industriels, les boucheries et les traiteurs. Il fonctionne sur 220V et sans compresseur, ne nécessitant que des connexions minimales pour un conditionnement rapide et efficace, ce qui se traduit par une plus longue durée de conservation de vos produits.

Le Tornado est disponible en 3 versions

- La version Tornado L1 :
operculage sans injection gazeux
- Version Tornado F1 : injection gazeux
- Version Tornado S1 (modèle vertical) :
la version skinning avec pompe à vide

Cette petite machine est extrêmement complète et, avec de nombreuses options que l'on trouve également sur le "Typhoon" et le "Hurricane", il s'agit actuellement de la machine d'operculage la plus complète et la plus automatique du marché.

Dans la plupart des cas, le Typhoon F1 est le choix le plus approprié et le plus écologique.

- **Coût d'entretien très faible** (pas de pompe à vide) ;
- **Réduction** également du **risque de moisissure** dans le moule ;
- **Excellentes valeurs d'oxygène résiduel** entre 0,1 et 0,2 %. Ces valeurs restent donc facilement inférieures au seuil légal de 1 % pour toutes les applications possibles ;
- Connexion **220 volts** / consommation réduite ;
- La F1 est la machine **la plus rapide** : **l'injection de gaz et l'operculage prennent au maximum 12 secondes**, alors que les machines similaires sur le marché avec mise sous vide et réinjection gazeux tournent à 25 sec par cycle.

// TORNADO



TORNADO L1 OPERCULAGE

-  50 kg
-  1 kW
-  220 V / 50 Hz
-  5 - 6 cycles/min.



TORNADO F1 INJECTION DE GAZ

-  50 kg
-  1 kW
-  220 V / 50 Hz
-  3 - 4 cycles/min.



TORNADO S1 SKINNING

-  60 kg
-  2 kW
-  220 V / 50 Hz
-  3 cycles/min.



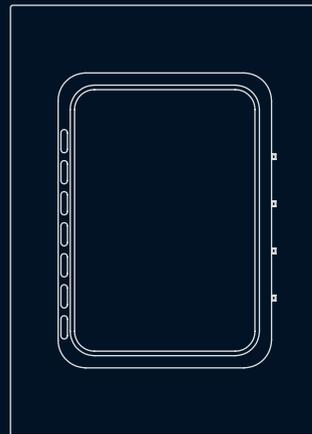
// TORNADO



PLATEAUX

modèle	longueur (mm)	largeur (mm)	cavités
L1, F1	187	137	1
L1, F1	227	178	1
L1, F1	230	145	1
L1, F1	234	138	1

disposeal



TORNADO L1 & F1

FAITS MARQUANTS

Des préréglages pratiques

Chaque machine est préprogrammée par Dispogroup avec des préréglages, spécifiquement adaptés au client, en fonction du choix du type d'emballage et du choix du film associé : PP, PET, CPET, ...
Cela permet de garantir que chaque opération d'emballage se déroule sans heurts et efficacement, avec des résultats optimaux et un minimum de déchets.

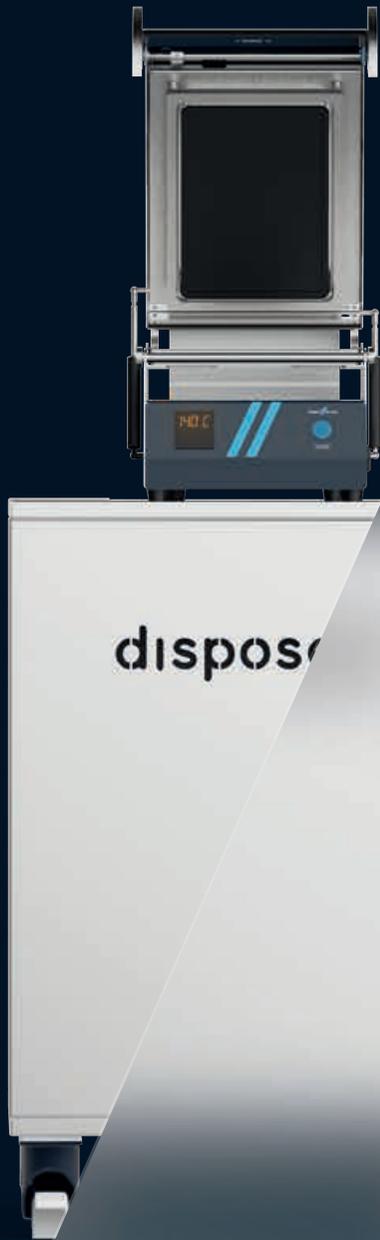
Écran tactile convivial

Tous nos appareils fonctionnent avec le même écran tactile convivial qui vous permet d'accéder d'une seule touche à toutes les fonctions, telles que les réglages du gaz, le chauffage, l'alarme et la fonction MAP. L'interface intuitive rend l'utilisation de l'appareil très simple, ce qui vous permet de vous concentrer sur d'autres tâches.

Tiroir automatique "entrée" et "sortie".

Pour que tout aille encore plus vite, vous pouvez choisir d'activer le tiroir automatique en appuyant sur un bouton. Ainsi, après avoir inséré une barquette, le tiroir se ferme automatiquement. Après le scellage, le tiroir s'ouvre également automatiquement. La plaque de soudure chaude n'a aucune incidence sur les aliments. La durée de conservation n'en est donc pas affectée.





BREEZE SERIES

Conserver la **saveur**, sceller la **qualité**

La série Disposeal Breeze comprend tous les modèles d'operculeuse sans MAP. Nous avons développé ces machines sur la base de plus de 10 ans d'expérience avec différents modèles sur le marché.

Au cours du développement, nous avons accordé une attention particulière

- **Une poignée robuste** avec un bon système antidérapant ;
- **Une construction solide** : elle est **entièrement en acier inoxydable** et ne contient pratiquement pas de pièces en plastique, comme c'est le cas pour de nombreuses autres machines sur le marché ;
- En moyenne, les machines ont **un temps de préchauffage plus rapide** (par exemple, température de 180°C en 7 minutes en condition ambiante) ;

- **UNIQUE** : des modèles avec une **découpe complète du contour** sont disponibles ;
- Pour la grande machine, il existe un **“passe partout”** où tous les moules des petites machines peuvent être placés sans problème sur la grande machine ;
- Les machines sont toutes équipées avec des **verins** pour une ouverture en douceur ;
- **Un prix très accessible.**

La plus grande fierté de cette série de machines Breeze, est la machine à main pour le skinning : la BREEZE S1.

Ceci n'existe pas encore sur le marché et c'est donc une première pour le Benelux !

// BREEZE



BREEZE S1 SMALL

-  17 kg
-  0,5 kW
-  220 V / 50 Hz
-  7 - 8 cycles/min.

BREEZE L1 LARGE

-  25 kg
-  1 kW
-  220 V / 50 Hz
-  7 - 8 cycles/min.

BREEZE C1 CUT

-  23 kg
-  0,7 kW
-  220 V / 50 Hz
-  7 - 8 cycles/min.



BREEZE C2
CUT

-  38 kg
-  1 kW
-  220 V / 50 Hz
-  7 - 8 cycles/min.



BREEZE SK1
SKINNING

-  58 kg
-  2 kW
-  220 V / 50 Hz
-  2 cycles/min. (x2)



// BREEZE



PLATEAUX

modèle	longueur (mm)	largeur (mm)	cavités
S1	178	134	1
C1, S1	187	137	1
C1, S1	220	150	1
C1, S1	227	178	1
C2	227	178	2
S1	230	145	1
C1, S1	234	138	1
L1	325	265	1
C1	Ø150 / Ø185 saladbowl kraft		1
C1	pot à soupe / pot à sauce		2
C2	marmite de moules		1
L1	passe-partout		1



POINTS IMPORTANTS

Écologique et économique

Grâce à leur excellent operculage, nos machines apportent une très bonne étanchéité, mais peuvent également remplacer des couvercles coûteux.

Autopasteurisation

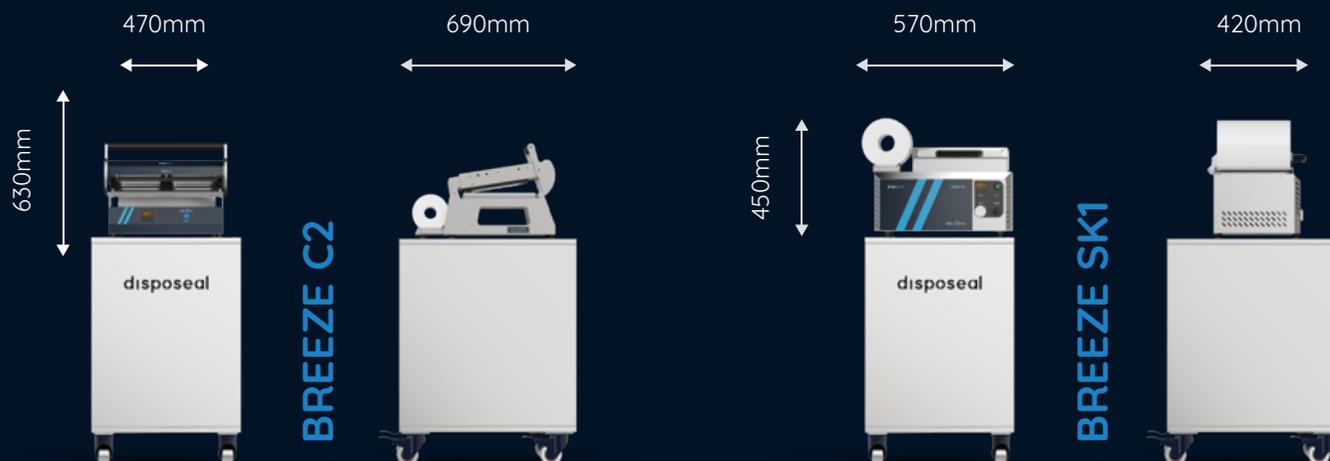
Les machines conviennent également à l' "autopasteurisation", où notre film de pasteurisation garantit que les repas remplis à chaud peuvent être conservés jusqu'à 20 jours après le scellage, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser de gaz.



Panneau de commande convivial

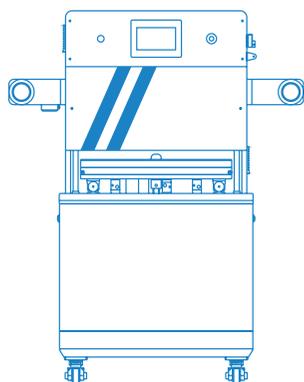


Plaque chauffante sur ressort assurant une pression optimale sur l'ensemble de la barquette



// APPENDIX

HURRICANE Series



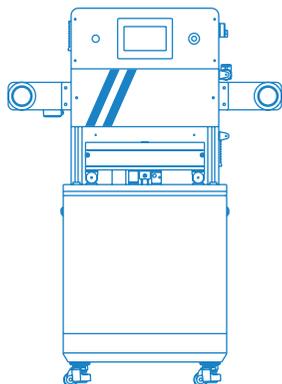
option 1
INJECTION DE GAZ

option 2
MISE SOUS VIDE
& REINJECTION GAZEUX

option 3
SKINNING
MISE SOUS VIDE AVEC
INJECTION GAZEUX

Type	Hurricane F4	Hurricane V4	Hurricane VS4
Type de MAP	Injection de gaz	Vide + MAP	Skinning
Largeur de la machine	1200 mm	1200 mm	1200 mm
Longueur de la machine	1170 mm	1170 mm	1170 mm
Hauteur de la machine	1480 mm	1480 mm	1480 mm
Largeur max. de la feuille	440 mm	440 mm	440 mm
Hauteur max. de la barquette	100 mm	100 mm	100 mm
Poids	260 kg	375 kg	375 kg
Puissance	3 kW	4,5 kW	4,5 kW
Raccordement électrique	220 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz
Cycles d'emballage / min.	5 - 6	3 - 4	3
Raccordement à l'air comprimé	1	1	1
Entrée du mélangeur de gaz	2	2	2
Pompe à vide	non	oui	oui

TYPHOON Series



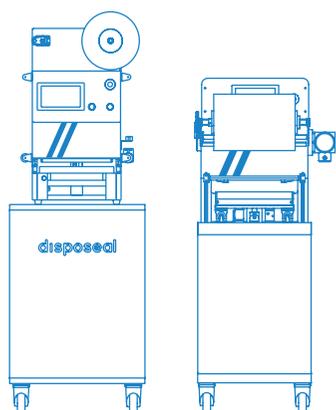
option 1
INJECTION DE GAZ

option 2
MISE SOUS VIDE
& REINJECTION GAZEUX

option 3
SKINNING
MISE SOUS VIDE AVEC
INJECTION GAZEUX

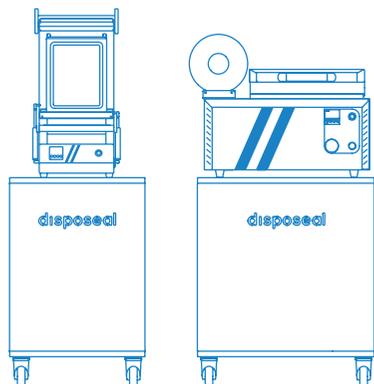
Type	Typhoon F2	Typhoon V2	Typhoon VS2
Type de MAP	Injection de gaz	Vide + MAP	Skinning
Largeur de la machine	1020 mm	1020 mm	1020 mm
Longueur de la machine	920 mm	920 mm	920 mm
Hauteur de la machine	1400 mm	1400 mm	1400 mm
Largeur max. de la feuille	320 mm	320 mm	320 mm
Hauteur max. de la barquette	100 mm	100 mm	100 mm
Poids	125 kg	160 kg	215 kg
Puissance	2,5 kW	3,5 kW	3,5 kW
Raccordement électrique	220 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz
Cycles d'emballage / min.	5 - 6	3 - 4	3
Raccordement à l'air comprimé	1	1	1
Entrée du mélangeur de gaz	2	2	2
Pompe à vide	non	oui	oui

TORNADO Series



	option 1 LIDDING	option 2 INJECTION DE GAZ	option 3 SKINNING
Type	Tornado L1	Tornado F1	Tornado S1
Type de MAP	-	Vide + MAP	Le vide
Largeur de la machine	440 mm	440 mm	600 mm
Longueur de la machine	780 mm	780 mm	850 mm
Hauteur de la machine	670 mm	670 mm	1300 mm
Largeur max. de la feuille	227 mm	227 mm	227 mm
Hauteur max. de la barquette	100 mm	100 mm	100 mm
Poids	50 kg	50 kg	60 kg
Puissance	1 kW	1 kW	1,5 kW
Raccordement électrique	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Cycles d'emballage / min.	5 - 6	3 - 4	3
Raccordement à l'air comprimé	1	1	1
Entrée du mélangeur de gaz	2	2	2
Pompe à vide	non	non	oui

BREEZE Series



	option 1 SMALL	option 2 LARGE	option 3 CUT	option 4 CUT	option 5 SKINNING
Type	Breeze S1	Breeze L1	Breeze C1	Breeze C2	Breeze SK1
Type de MAP	Handseal	Handseal	Handseal	Handseal	Handseal
Largeur de la machine	280 mm	370 mm	325 mm	mm	570 mm
Longueur de la machine	600 mm	740 mm	600 mm	mm	420 mm
Hauteur de la machine	535 mm	650 mm	630 mm	mm	450 mm
Largeur max. de la feuille	190 mm	280 mm	230 mm	430 mm	310 mm
Hauteur max. de la barquette	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Poids	17 kg	25 kg	23 kg	38 kg	58 kg
Puissance	0,7 kW	1 kW	0,7 kW	1 kW	2 kW
Raccordement électrique	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Cycles d'emballage / min.	7 - 8	7 - 8	7 - 8	7 - 8	2 (x2)
Raccordement à l'air comprimé	-	-	-	-	-
Entrée du mélangeur de gaz	-	-	-	-	-
Pompe à vide	non	non	non	non	oui

// OPTIONS



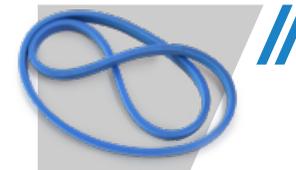
Bâche de protection



Pistolet à air comprimé



Oeil électronique pour travailler avec des films imprimés



Caoutchoucs d'étanchéité supplémentaires



Chariot pour les séries Tornado et Breeze



Compresseur pour Hurricane, Typhoon, Tornado skin



Table de démontage des outils

OPTIONS COMMERCIALES

Service de réparation interne avec stock de pièces détachées

Grâce à notre service de réparation interne composé de techniciens expérimentés et d'un stock de pièces détachées, vous serez dépanné rapidement en cas d'entretien ou de panne.



Propre service de réparation



Contrat de maintenance



Achat, crédit-bail ou location

Un contrat d'entretien pour chaque machine

Un contrat d'entretien est disponible et recommandé pour chaque machine. En effet, vous bénéficiez ainsi d'un soutien maximal pour des années de fonctionnement sans souci et sans faille de votre machine.

Avec nous, vous pouvez acheter, louer ou prendre en crédit-bail !

Unique au Benelux : location avec entretien !

Nos avantages pour la location :

- **Tarifs très compétitifs** chez Dispogroup, y compris l'entretien ;
- La location est une activité hors bilan, pour laquelle **aucune TVA** ne doit être avancée ;
- **Plus d'argent disponible pour votre activité principale**, pas d'entrave à la planification des flux de trésorerie ;
- Il existe **une structure de coûts claire** pour les machines, répartie uniformément par mois ;
- Un investissement est converti en **coût opérationnel** ;
- Il est **plus facile** de passer à **une version supérieure** de votre appareil ;
- Avec ce **faible coût de location**, il est préférable de **louer une machine supplémentaire**, plutôt que de devoir changer de moule à chaque fois : moins de réglages nécessaires - moins de frustration - plus de temps gagné.





// DISPOGROUP

Dispogroup est l'expert en matière d'**emballage pour l'industrie alimentaire**. En tant que partenaire de fabricant de solutions d'emballage de haute qualité, nous offrons une gamme complète de services, y compris **d'excellents conseils** en matière d'emballage. Avec notre solution Disposeal, nous bouclons la boucle de notre concept global, ce qui nous permet non seulement de vous fournir les emballages mais aussi les machines et les films permettant de conserver vos produits alimentaires de la meilleure façon possible.

La **qualité** est primordiale pour nous et nous assurons un suivi complet de A à Z. Nos **connaissances approfondies de la production** nous permettent de vous conseiller en matière de législation et d'environnement. La **fiabilité** est essentielle à notre activité. C'est pourquoi nous produisons dans un **environnement certifié BRC A+**, tous nos équipements portent les marques CE requises et nous nous occupons de la maintenance en interne.

Qu'il s'agisse d'emballages pour les produits frais, les aliments surgelés ou d'autres applications dans l'industrie alimentaire, Dispogroup garantit **des solutions de haute qualité** qui répondent aux normes et aux exigences les plus strictes. Nous nous efforçons de fournir à nos clients des solutions d'emballage durables, sûres et efficaces qui contribuent au succès de leur entreprise.





Conserver la **saveur**,
sceller la **qualité**

disposeal

disposeal

powered by
dispo  group



 +32 89 33 00 44

 info@dispogroup.com

 Industrieweg 11
B-3840 Borgloon