



Nous proposons une gamme de matériaux qui permettent de réchauffer, rendre croustillants ou brunir uniformément les aliments pendant le processus de cuisson. Les matériaux Qwik CrispMC, MicroRiteMC, et suscepteur MicroRiteMC peuvent être véritablement personnalisés pour obtenir les résultats de cuisson souhaités au micro-ondes ou au four conventionnel.

Ces matériaux peuvent être ajoutés en totalité ou dans des zones sélectionnées soit à une structure en carton, soit à une barquette pressée. Ils offrent une expérience simple et efficace, depuis les lignes de remplissage de l'opérateur jusqu'au consommateur qui savoure son repas, comme votre marque souhaite que le produit soit apprécié.

Durabilité



- Alternative à base de carton aux barquettes de polyester cristallisé; réduisant généralement le plastique de plus de 90 %
- Certifié repulpabilité par l'Université Western Michigan. Conforme aux normes volontaires de repulpage et de recyclage menées par l'Université Western Michigan.

Efficacité opérationnelle



- Peut être appliqué à notre gamme de produits en barquettes pressées et en carton, répondant à une gamme d'applications plus large
- Fonctionne facilement sur les lignes de remplissage pour maintenir une vitesse efficace sans que le matériau ne s'écaille ou ne se détache du carton
- Livré dans votre établissement déjà appliqué sur la structure en carton souhaitée, éliminant ainsi le besoin d'appliquer les matériaux sur place

Expérience client



- Permet aux consommateurs de savourer un repas ou un goûter chaud, doré et croustillant en un temps de cuisson court, offrant ainsi une commodité avec une préparation minimale
- Aucun ustensile de cuisine spécialisé n'est requis : la qualité du produit et le brunissement peuvent être obtenus sans ajouter de papier d'aluminium ni transférer dans des casseroles ou des assiettes
- Se transfère facilement du congélateur au micro-ondes ou au four pour être réchauffé pour un repas rapide et pratique

Solutions uniformes de chauffage, de croustillance et de brunissage

Qwik CrispMC

Les films suscepteurs Qwik CrispMC sont conçus pour être utilisés avec des cartons, des manchons, des disques et des barquettes où le brunissage et la croustillance au micro-ondes du pain et des produits à base de pâte sont nécessaires.

Des modèles de suscepteurs personnalisés peuvent être créés pour répondre aux exigences spécifiques du produit, en les plaçant sur les zones où le brunissement et la croustillance sont les plus nécessaires pour une collation, un apéritif, une pizza, une tarte ou un sandwich agréables.

MicroRiteMC

Les produits MicroRiteMC gèrent l'énergie des micro-ondes pour fournir une chaleur uniforme pendant la cuisson grâce à une conception spéciale en aluminium à motifs. Idéal pour les pâtes en croûte et les lasagnes, MicroRite peut minimiser la perte d'humidité et les bords trop cuits pour préserver la qualité des aliments, tout en réduisant le temps de cuisson jusqu'à 50 % pour certains aliments par rapport aux barquettes en carton ou en polyester cristallisé standard.

La gamme de produits MicroRite propose deux offres:

- MicroRite avec technologie de chauffage uniforme
- Suscepteur MicroRite avec technologie de chauffage et de brunissement/croustillance uniforme

	Qwik Crisp	MicroRite	Suscepteur MicroRite
Détails du produit			
Utilisation du produit	Barquettes, bols, disques et cartes en carton; cartons; manchons	Barquettes, bols, disques et cartes en carton; cartons; manchons	Barquettes, bols, disques et cartes en carton; cartons; manchons
Amélioration des performances au micro-ondes	Application de motif complète ou ciblée	Modèle de démétallisation personnalisé	Modèle de démétallisation personnalisé
Usages			
Cuisson	Brunissage extérieur et croustillance Atténuation de l'humidité	Chauffage uniforme Cuisson en une seule étape	Chauffage uniforme Cuisson en une seule étape Brunissage extérieur et croustillance
Types d'aliments	Aliments surgelés Collations surgelées Repas et entrées à emporter Aliments à base de pâte (pizzas, tartes dessert, sandwichs, etc.)	Aliments surgelés Plats prêts à déguster Repas en portions multiples et en portions individuelles (lasagnes, cocottes, etc.)	Aliments surgelés Plats prêts à déguster nécessitant croustillance et brunissement (pâtés en croûte, pizza, etc.)
Revêtements et impression			
Stratification	Pellicule PET métallisé	Pellicule PET stratifiée	Pellicule PET MET stratifiée à l'aluminium
Imprimable	Impression flexo ou offset 1 à 6 couleurs à l'extérieur Couverture complète ou impression de marque/motif	Impression flexo Extérieur + revêtement bicolores Couverture complète ou impression de marque/motif	Impression flexo Extérieur + revêtement bicolores Couverture complète ou impression de marque/motif
Conformité réglementaire	Conforme aux normes de la FDA, l'ACIA et l'UE pour la reconstitution d'aliments surgelés et réfrigérés dans des fours à micro-ondes et des fours conventionnels	Conforme aux normes de la FDA, l'ACIA et l'UE pour la reconstitution d'aliments surgelés et réfrigérés dans des fours à micro-ondes et des fours conventionnels	Conforme aux normes de la FDA, l'ACIA et l'UE pour la reconstitution d'aliments surgelés et réfrigérés dans des fours à micro-ondes et des fours conventionnels
Certifications	ISF ^{MD} FSC ^{MD} Conforme aux normes volontaires de repulpage et de recyclage menées par l'Université Western Michigan.	ISF ^{MD} FSC ^{MD} Conforme aux normes volontaires de repulpage et de recyclage menées par l'Université Western Michigan.	ISF ^{MD} FSC ^{MD} Conforme aux normes volontaires de repulpage et de recyclage menées par l'Université Western Michigan.