

MISSION



La Mission di **GOPACKBIO** è fornire packaging ad alto valore aggiunto destinato al mondo della Produzione, della Distribuzione Moderna e dell'Artigianato; realizzare supporti con materiali a basso impatto ambientale ma al contempo capaci di fornire performance di risultato sin ora replicabili solo con i ben più impattanti materiali plastici.

**Tecnologia,  
Innovazione,  
Rispetto dell'Ambiente  
si uniscono in  
Un Prodotto Unico.**



**GOPACKBIO**

IL MONOUSO CHE NON LASCIA TRACCIA

Via Bellisario 13/15,  
Zona industriale Scannabue  
26020 Palazzo Pignano (CR)  
Tel. +39 0373 98 29 78  
Fax +39 0373 93 83 80  
e-mail [info@gopack.it](mailto:info@gopack.it)  
[gopack.it](http://gopack.it)



**Sea  
Pack**

**LA RIVOLUZIONE  
del Packaging Alimentare**

TERMOALDABILE / MICROONDABILE  
ANTIGRASSO / ANTITAGLIO

**GOPACKBIO**

IL MONOUSO CHE NON LASCIA TRACCIA

## INNOVAZIONE



**GO PACK BIO** è lieta di presentarvi **Sealpack**, un innovativo sistema di confezionamento e trasporto degli alimenti.

Un contenitore ad alto fattore di innovazione, realizzato con cartoncino Kraft di elevata grammatura (gr/mq 325), tale da garantire un performante livello di rigidità, non riscontrabile in altre produzioni oggi presenti sul mercato.

Sealpack è realizzato con tecnologia Lining che prevede un processo di microlaminatura (accoppiamento) di diverse tipologie di Liner funzionali ai diversi processi di utilizzo.

Sealpack è Termosaldabile,

**Microondabile, Antigrasso, idoneo all'utilizzo di stoviglie** in acciaio direttamente al suo interno.

Rappresenta ad oggi lo stato dell'arte nel mondo Thermosealing Paper.

Sealpack è realizzato con materiali con proprietà barriera ossigeno.

Si presta ad utilizzi che non sono semplicemente quello dell'asporto di gastronomia ma può rappresentare un primo step per il mondo della produzione artigianale.

## PROGETTO



**Sealpack**, ancor prima di un contenitore, è un sistema di processo grazie ad un'ampia gamma specializzata di Film di chiusura ed un formidabile strumento per le preparazioni e produzioni alimentari. Per completare i processi di confezionamento sono disponibili film Antifog, Pelabili, Barriera-Gas, Richiudibile a breve sarà disponibile anche la versione idonea alla preparazione di cibi in **Forno Tradizionale**.

Saranno disponibili a partire da metà Novembre le macchine Termosaldatrici professionali o da banco realizzate da un primario produttore Italiano e customizzate in funzione alle peculiarità dei packs della famiglia Sealpack.

## SOSTENIBILITÀ



Forti di una filiera interna per la produzione del cartoncino realizzato dalla cellulosa delle foreste Russe, **Sealpack** è realizzato nel rispetto delle più rigorose pratiche di tutela delle foreste e conforme alle recenti normative di recepimento della **SUP** (Single Use Packaging), vantando di fatto un rapporto Liner/cartoncino del 6-7% in funzione della specifica referenza.



Cottura in forno



Microondabile



Resistenza fino a - 40° C



Realizzato in cartoncino rigido a fibra lunga



Laminazione con Liner ad alta pelabilità



100% Riciclabile



## LA SEALPACK

### Termosalda in pochi secondi con tecnologia Anti-Leaking!

Ancor prima di un contenitore, è un sistema di processo. Sealpack, grazie alla Macchina Termo-Saldatrice, all'ampia gamma specializzata di Film di Chiusura ed all'elevata capacità di personalizzazione del formato di confezionamento è lo strumento ideale per il mondo della Gastronomia, per il Take Away e per l'Industria Alimentare. SealPack si configura come uno strumento unico nel suo genere. Capace di uscire dal ristorante/gastronomia e arrivare sulla tavola del cliente mantenendo il piatto caldo, con la possibilità di

essere nuovamente Cotto o Condizionato senza dover cambiare contenitore. È uno strumento formidabile per le preparazioni e produzioni alimentari, con la possibilità di essere personalizzato e stampato in quadricromia al fine di aumentare la Brand Awareness della propria attività!

Sealpack, con il suo sistema di chiusura, ha un effetto Barriera Ossigeno che contribuisce ad aumentare la vita dei prodotti (Shelf Life) contenuti al suo interno.



## SEALPACK (La Vaschetta)

### Multi Tray (Easy Use) Line



- Idoneo al riscaldamento in forno tradizionale (180° per 10 minuti)
- Idoneo all'utilizzo in Microonde (800 W per 3 minuti)
- Idoneo all'utilizzo in Frigo (0°/ +4°C) e in Abbattitore (-40°)
- Idoneo all'utilizzo di stoviglie in acciaio direttamente all'interno della confezione
- Idoneo all'utilizzo di cibi con Alto contenuto di Acqua e Grassi
- Disponibile nelle versioni Pelabile e Closer

Prodotto	Dimensioni (mm)	Quantità (pezzi/cartone)	Peso cartone (Kg)
Sealpack GA 38	190*137*38	800	9,60
Sealpack GA 50	190*137*50	800	10,60
Sealpack GA 72	190*137*72	700	10,40
Sealpack GS 63	137*95*63	800	7,10

### Cooking Line



COMING SOON



- Idoneo alla cottura e riscaldamento in forno tradizionale (220° per 55 minuti)
- Idoneo all'utilizzo in Microonde (800 W per 5 minuti)
- Idoneo all'utilizzo in Frigo (0°/ +4°C) e in Abbattitore (-40°)
- Idoneo all'utilizzo di stoviglie in acciaio direttamente all'interno della confezione
- Idoneo all'utilizzo di cibi con Alto contenuto di Acqua e Grassi
- Disponibile nella versione Closer

Prodotto	Dimensioni (mm)	Quantità (pezzi/cartone)	Peso cartone (Kg)
Sealpack GA 38	190*137*38	800	9,60
Sealpack GA 50	190*137*50	800	10,60
Sealpack GA 72	190*137*72	700	10,40
Sealpack GS 63	137*95*63	800	7,10