

Les bonnes pratiques d'utilisation

Les gobelets en carton

Contrairement au plastique qui possède une mémoire de forme, le carton est une fibre naturelle : une fois déformé, le carton ne revient pas à son état initial. Ainsi, une mauvaise utilisation peut entraîner des blocages dans les machines de DA.

Voici quelques recommandations pour un usage optimal :



1. Le stockage

Environnement

- Le carton est sensible à l'humidité : à garder au sec, à l'abri de l'air et de la lumière
- Stockage à température ambiante : éviter les forts écarts de température



Durée

- ⇒ Privilégier le principe logistique du premier entré premier sorti (FIFO)
- Durée limite d'utilisation optimale : 2 ans après la production

Reconditionnement / Colisage

- ⇒ Adapter la tension / force de filmage pour éviter d'écraser les gobelets qui sont dans le carton
- ⇒ Mettre les rames de gobelets à la verticale



Méthode

- ⇒ Mettre les rames de gobelets et les colis à la verticale
- Palettes non gerbables

2. Transport vers le site de réapprovisionnement

- Attention à l'humidité : ne pas stocker ou transporter les gobelets ou les colis dans les camions frigorifiques
- Les colis /palettes (non gerbables) doivent être bien calés pour éviter tous risques de chute ou d'écrasement
- Privilégier de transporter les colis plutôt que les rames de gobelets
- ⇒ Ne pas stocker dans le camion pendant une durée prolongée



3. Manipulation des gobelets

- ⇒ Vérifier le bon état du colis ou des rames avant de les mettre dans la machine (traces de chocs, écrasements...)
- ⇒ Ne pas mettre les gobelets au fond de vos chariots de transport entre le camion et la machine
- ⇒ Dans la machine, ne pas tasser les gobelets (risque de surpression, donc mauvais défilage)



4. Réglage de vos machines

- La majorité des machines est déjà adaptée aux gobelets en carton
- Sur certaines machines, surtout les plus anciennes (> 10 ans), des réglages peuvent être nécessaires ou des pièces peuvent être à changer : se rapprocher de votre contact fabricant et/ou Huhtamaki
- Dans tous les cas, faire des tests avec une dizaine de gobelets puis avec une rame complète

Notre équipe commerciale Huhtamaki est formée (Evoca, Bianchi, Rheavendors) et renforcée, présente à travers la France, pour vous accompagner.

Huhtamaki

Catalogue France
Parution : mars 2021
www.foodservice.huhtamaki.fr
fr.foodservice@huhtamaki.com

Huhtamaki Foodservice France
14, rue Hellé Nice
28700 Auneau
T +33 (0) 2 37 91 77 40 / 43

