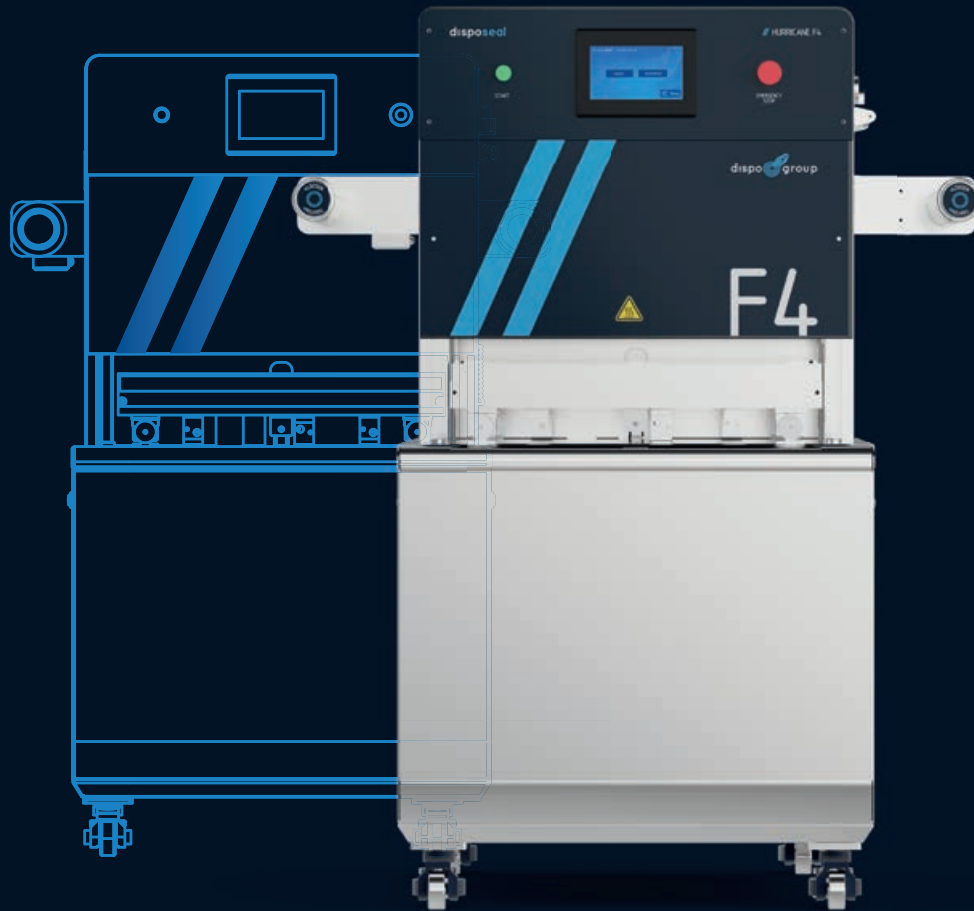


dispo  group



disposal

// CATALOGUS

Verzegel de Smaak,
Bewaar de Kwaliteit.

disposeal

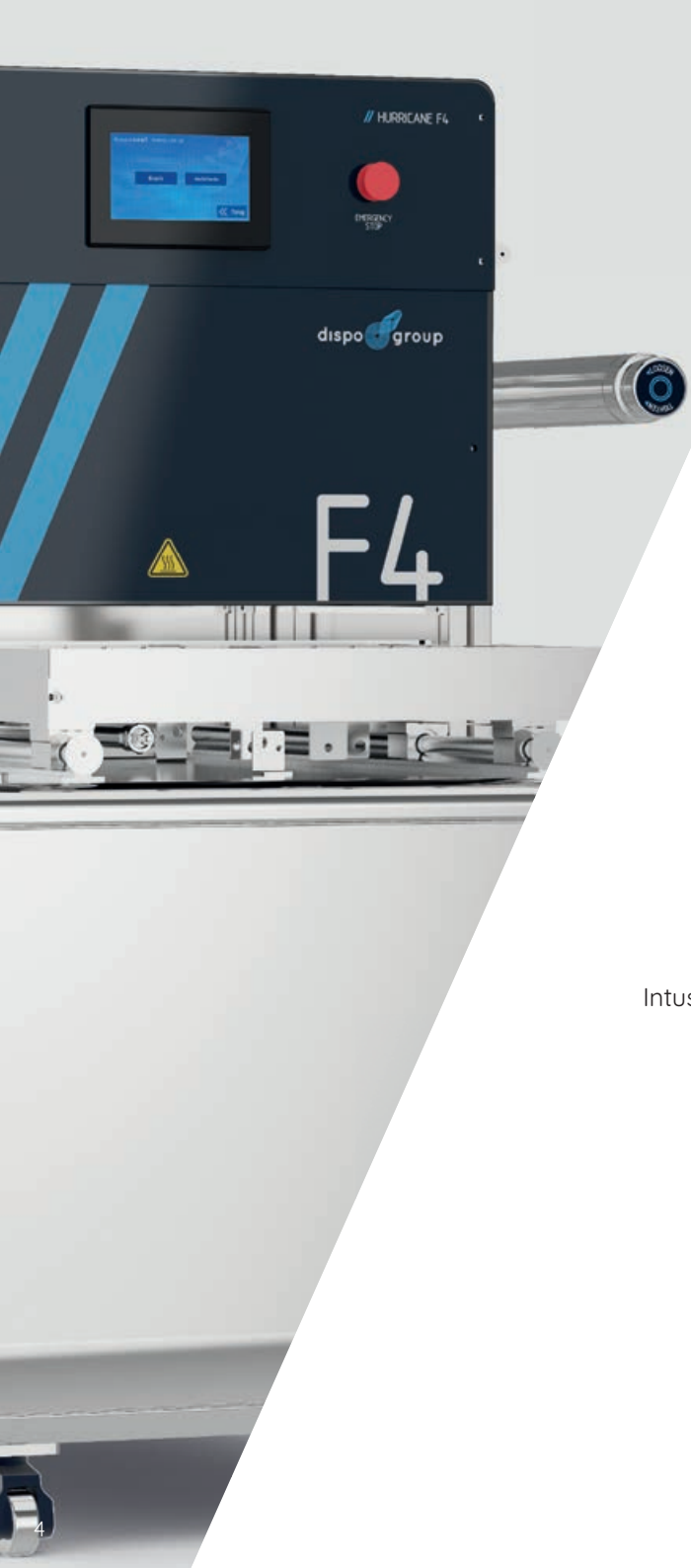


Dispogroup heeft na drie jaar ontwikkeling de Disposeal-lijn gelanceerd: een reeks innovatieve sealtoestellen die zich onderscheiden door hun gebruiksgemak, betaalbaarheid en brede toegankelijkheid.

De Disposeal-toestellen werden ontworpen voor een diversiteit aan gebruikers, van kleine ondernemers tot grote retailers.

Dispogroup zet met Disposeal in op efficiëntie, kostenbesparing en duurzaamheid en zet daarmee een nieuwe standaard in de verpakkingsindustrie.





// OVER DISPOSEAL

Een nieuwe wind in voedselbehoud

Dispo group is trots om een compleet gamma aan semi-automatische verpakkingsmachines, die zijn gedoopt onder de naam 'Disposeal', voor te stellen in deze brochure.

Bij de driejarige ontwikkeling en productie van het Disposeal gamma, werd er telkens rekening gehouden met de volgende 4 pijlers:



Uitstekende prijs-
kwaliteitverhouding



Veelzijdigheid
in toepassing



Groot
gebruiksgemak



Een compleet
gamma

Intussen blijven we verder ontwikkelen om het gamma nog verder uit te breiden.

UITSTEKENDE PRIJS-KWALITEITVERHOUDING

Disposeal streeft voortdurend naar een uitstekende kwaliteit in de productie op het gebied van materialen en componenten. Daarbij worden de toestellen steeds afgeleverd aan een zeer betaalbare prijs. Hierdoor wordt kwaliteit toegankelijk voor iedereen. Wie dan nog twijfelt kan de machines ook huren bij Dispogroup. Ons huurconcept is immers zeer uniek in de markt.





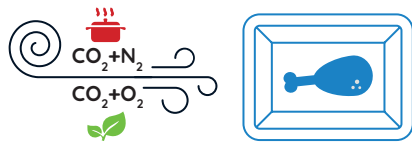
EEN COMPLEET GAMMA

Disposeal biedt een complete range van semi-automatische verpakkingstoestellen aan voor het verpakken van voeding onder beschermde atmosfeer en het sealen/sluiten van de verpakking. Disposeal kan vrijwel alle toepassingen invullen binnen de middelgrote voedingsindustrie en detailhandel door drie verschillende technieken:

- Spoelbegassen
- Vacuümeren en begassen
- Skinnen

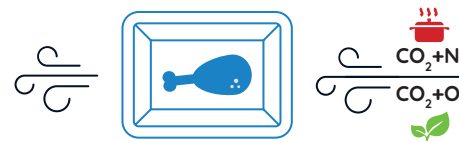
We bieden voor bijna iedere toestelgrootte bovenstaande technieken aan. Met alle drie technieken verhogen we aanzienlijk de versheid én houdbaarheid van jouw voedingswaren in vergelijking met conventionele verpakkingmethoden zonder beschermde atmosfeer.

De langere houdbaarheid en de latere houdbaarheidsdatum op uw producten werken dubbel: enerzijds zijn klanten vaak geneigd om meer te kopen omdat ze de producten langer thuis kunnen bewaren, anderzijds is er minder uitval aan bedorven producten in de winkel.



Spoelbegassen

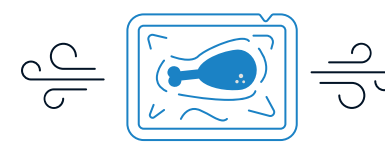
De lucht in de verpakking wordt vervangen door een gas of gasmengsel dat specifiek is voor het te conserveren product. Verpakkingsgassen helpen de houdbaarheid van producten te verlengen door het vertragen van het microbacteriële, enzymatische en fysische bederf dat anders in de lucht optreedt. Ze helpen de kleur, smaak en voedingswaarde van voedsel langer te behouden. Spoelbegassen gaat minimaal 10 seconden per cyclus sneller dan de andere technieken.



Vacuümeren en begassen

Bij deze techniek wordt de verpakking eerst volledig vacuüm gezogen vooraleer het gekozen gasmengsel wordt geïnjecteerd. Deze techniek biedt in sommige gevallen extra houdbaarheid t.o.v. spoelbegassen. Maar het verschil is erg klein en het betreft alleen enkele geïsoleerde gevallen van voedingsproducten.

Voor deze techniek is een vacuümpomp geïntegreerd die jaarlijks onderhoud vergt.



Skinnen

Bij skinnen wordt er geen gasmengsel geïnjecteerd. Zoals bij vacuümzakken, wordt de sealfolie na het vacuümeren van de verpakking, rond het product 'gekrompen' door kortstondige verwarming. Ook hier maken we gebruik van een vacuümpomp.



VEELZIJDIGE INZETBAARHEID



Ieder toestel heeft 2 aansluitingen voor verschillende gasmengsels: zowel vers vlees als gegaarde producten kunnen op hetzelfde toestel worden geseald onder een verschillende, aangepaste atmosfeer:

- CO₂ en N₂ voor gegaarde producten
- CO₂ en O₂ voor verse producten

Als je de twee aansluitingen niet nodig hebt, kan ook de tweede aansluiting gebruikt worden met hetzelfde gas zodat je naadloos kan verderwerken als een fles leeg is.



Ieder toestel kan worden voorzien van een elektronisch oog om met bedrukte folie te werken.



Vrijwel elk toestel heeft een extra connectie voor perslucht, bijvoorbeeld voor een persluchtpistool om het toestel te reinigen.



Ieder toestel heeft een hoes, zodat het toestel tijdens het reinigen van het atelier, niet nat wordt.



Disposeal biedt ook op maat gemaakte trolley-tafels aan voor het plaatsen van de toestellen en matrijzen.

GEBRUIKSGEMAK



Eenvoudige en overzichtelijke bediening. Alle toestellen werken met hetzelfde touchscreen en software.



De Tornado heeft, naast een fysieke knop, ook een elektronisch oog als noodstop.



Bijna ieder toestel heeft een automatische lade 'in' én 'uit'.



Ieder toestel is voorzien van wielen, separaat verstelbaar in de hoogte en vergrendelbaar.



Op basis van de verpakingskeuze van de klant, worden vooraf op elk toestel presets geprogrammeerd door onze technikers.

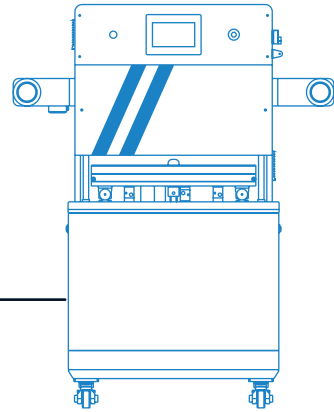


Gemakkelijke foliewissel en matrijzenwissel.



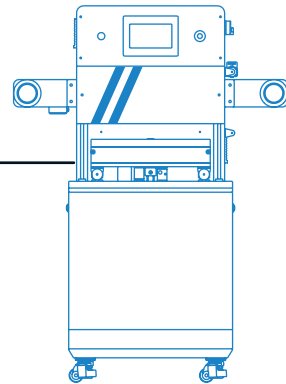
P12

HURRICANE
SERIES



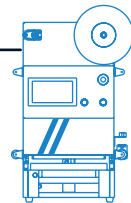
P18

TYPHOON
SERIES



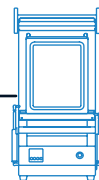
P24

TORNADO
SERIES



P30

BREEZE
SERIES





HURRICANE SERIES

Verzegel de Smaak, Bewaar de Kwaliteit.

De Disposeal Hurricane is het vlaggenschip van Disposeal. Met zijn imposante gestalte staat de Disposeal Hurricane aan de top van zijn klasse. Het toestel wordt geleverd in 3 varianten: vacuümeren en begassen, spoelbegassen en skinnen. Elk van deze technieken biedt unieke voordelen en toepassingen. In de meeste gevallen is de Hurricane F4 de meest aangewezen en ecologische keuze.

De Hurricane F4 met spoelbegassing is niet alleen het meest krachtig en veelzijdig, maar draagt ook het hoogste niveau van milieuvriendelijkheid. Met zijn efficiënte werking belichaamt de Hurricane F4 met spoelbegassing de toewijding van Disposeal aan duurzaamheid en ecologische verantwoordelijkheid.





- Zeer **lage onderhoudskost** (o.w.v. geen vacuümpomp);
- Daardoor ook **minder** snel kans op **schimmels** in de matrijs;
- **Uitstekende waarden van restzuurstof** tussen 0.1 en 0.2%. Deze waardes blijven dus gemakkelijk onder de wettelijke 1% voor elke mogelijke toepassing;
- **220 volt** aansluiting / lager verbruik
- De F4 is de **snelste machine: sealen en begassen duurt maximum 12 seconden** terwijl soortgelijke machines in de markt met vacuümeren en begassen vaak boven de 25 seconden per slag werken omdat er eerst gevacuümeerd dient te worden;
- Dus **20 maaltijden per minuut** verpakken is mogelijk.

De versies Hurricane V4 en VS4 zorgen in geïsoleerde gevallen voor nog iets extra houdbaarheid.

// HURRICANE







HURRICANE F4 SPOELBEGASSEN

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



HURRICANE V4





VACUÛMEREN EN BEGASSEN

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



HURRICANE VS4

SKINNEN - VACUÛMEREN - BEGASSEN

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

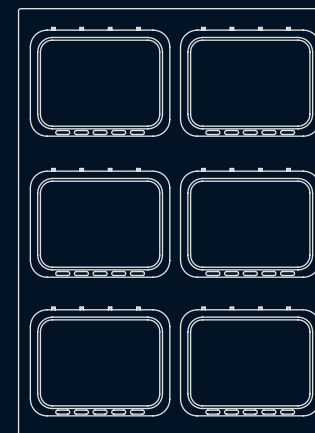
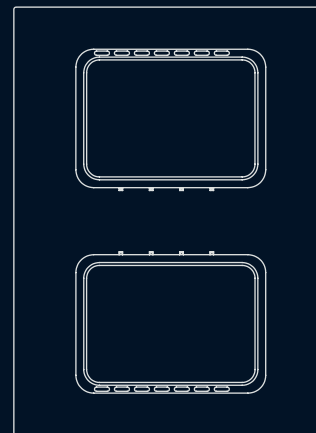
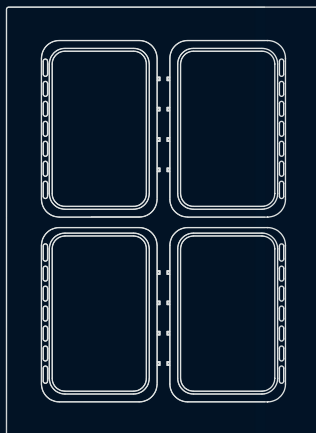


// HURRICANE



TRAYS

lengte (mm)	breedte (mm)	caviteiten	
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

Handige presets

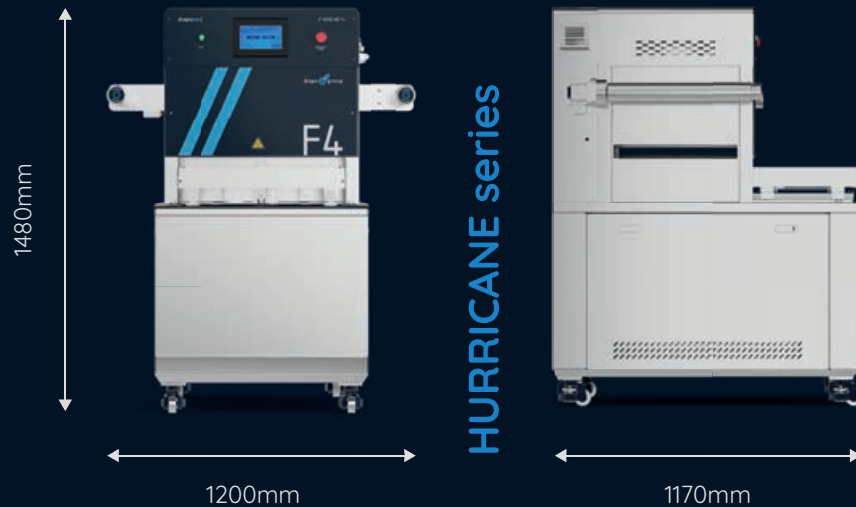
Iedere machine wordt door Dispogroup vooraf geprogrammeerd met presets, specifiek op maat van de klant, gebaseerd op de keuze van type verpakking en de keuze van de daarbij horende folie: PP, PET, CPET, ... Dit zorgt ervoor dat elke verpakkingrun soepel en efficiënt verloopt, met optimale resultaten en minimale verspilling.

Gebruiksvriendelijke touchscreen

Al onze toestellen werken met hetzelfde gebruiksvriendelijke touchscreen waarmee je met één aanraking toegang hebt tot alle functies, zoals gasinstellingen, verwarming, alarm en MAP-functie. Dankzij de intuïtieve interface wordt de bediening van het toestel kinderspel, zodat je je kunt concentreren op andere taken.

Teller

Op het werkscreen staat ook een teller die je elke beurt kan resetten. Zo zie je in een oogopslag het aantal gesealde verpakkingen en kan je je focussen op andere taken.





TYPHOON SERIES

Verzegel de Smaak, Bewaar de Kwaliteit.

De Disposeal Typhoon is de middenmoot van het gamma.

Het toestel wordt geleverd in 3 varianten: vacuümeren en begassen, spoelbegassen en skinnen. Elk van deze technieken biedt unieke voordelen en toepassingen. In de meeste gevallen is de Typhoon F2 de meest aangewezen en ecologische keuze.

- Zeer **lage onderhoudskost** (o.w.v. geen vacuümpomp);
- Daardoor ook **minder** snel kans op **schimmels** in de matrijs;
- **Uitstekende waarden van restzuurstof** tussen 0.1 en 0.2%. Deze waarden blijven dus gemakkelijk onder de wettelijke 1% voor elke mogelijke toepassing;

- **220 volt** aansluiting / lager verbruik;
- De F2 is de **snelste machine: sealen en begassen duurt maximum 12 seconden** terwijl soortgelijke machines in de markt met vacuümeren en begassen vaak boven de 25 seconden per slag werken;
- Dus **10 maaltijden per minuut** verpakken is mogelijk.





De versies Typhoon V2 en VS2 zorgen in geïsoleerde gevallen voor nog iets extra houdbaarheid.



// TYPHOON







TYPHOON F2 SPOELBEGASSEN

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



TYPHOON V2





VACUÛMEREN EN BEGASSEN

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



TYPHOON VS2

SKINNEN, VACUÛMEREN EN BEGASSEN

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

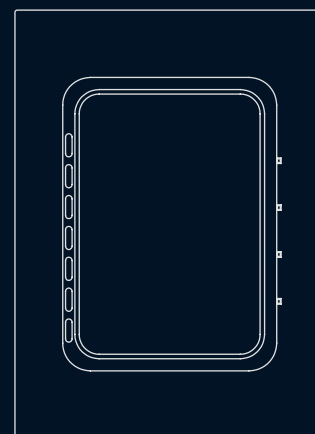
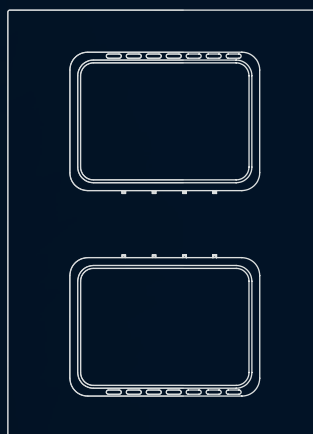


// TYPHOON



TRAYS

lengte (mm)	breedte (mm)	caviteiten	
187	137	2	
227	178	2	
230	145	2	
325	265	1	(1/2 GN)
308	240	1	(H320)



INTERFACE

Handige presets

Iedere machine wordt door Dispogroup vooraf geprogrammeerd met presets, specifiek op maat van de klant, gebaseerd op de keuze van type verpakking en de keuze van de daarbij horende folie: PP, PET, CPET, ... Dit zorgt ervoor dat elke verpakkingrun soepel en efficiënt verloopt, met optimale resultaten en minimale verspilling.

Gebruiksvriendelijke touchscreen

Al onze toestellen werken met hetzelfde gebruiksvriendelijke touchscreen waarmee je met één aanraking toegang hebt tot alle functies, zoals gasinstellingen, verwarming, alarm en MAP-functie. Dankzij de intuïtieve interface wordt de bediening van het toestel kinderspel, zodat je je kunt concentreren op andere taken.

Teller

Op het werkscreen staat ook een teller die je elke beurt kan resetten. Zo zie je in een oogopslag het aantal gesealde verpakkingen en kan je je focussen op andere taken.





TORNADO SERIES



Verzegel de Smaak, Bewaar de Kwaliteit.

De Disposeal Tornado, de kleinste in onze begassingsreeks, is onze grootste trots! Deze machine vormt de perfecte brug tussen onze handsealmachines 'Breeze' en de semi-automatische begassingsmachines op de markt. Uniek in zijn soort, is de Tornado een lichtgewicht tafelformaat met een zeer compact ontwerp dat perfect past in kleine winkels, laboratoria voor industriële testen, slagerijen en traiteurszaken. De machine werkt op 220V en zonder compressor, waardoor er slechts minimale aansluitingen nodig zijn voor een snelle en efficiënte verpakking, met als resultaat een langere houdbaarheid van je producten.

De Tornado is beschikbaar in 3 versies

- De versie Tornado L1: deze is goed voor automatisch sealen, maar niet begassen
- De versie Tornado F1: spoelbegassen
- De versie Tornado S1 (staand model): de skinversie, met vacuümpomp

Deze kleine machine is enorm compleet en door de vele opties die je ook bij de 'Typhoon' en 'Hurricane' kan terug vinden, is dit momenteel het meest complete en automatische tafelformaat in de markt.





In de meeste gevallen is de Typhoon F1 de meest aangewezen en ecologische keuze.

- Zeer **lage onderhoudskosten** (o.w.v. geen vacuümpomp);
- Daardoor ook **minder** snel kans op **schimmels** in de matrijs;
- **Uitstekende waarden van restzuurstof** tussen 0.1 en 0.2%. Deze waarden blijven dus gemakkelijk onder de wettelijke 1% voor elke mogelijke toepassing;
- **220 volt** aansluiting / lager verbruik;
- De F1 is de **snellste machine: sealen en begassen duurt maximum 12 seconden** terwijl soortgelijke machines in de markt met vacuümeren en begassen vaak boven de 25 seconden per slag werken.

// TORNADO







TORNADO L1 LIDDING

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







TORNADO F1 SPOELBEGASSEN

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



TORNADO S1 SKINNEN

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



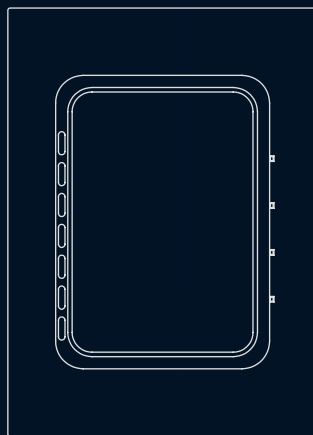
// TORNADO



TRAYS

Tornado model	lengte (mm)	breedte (mm)	caviteiten
L1, F1	187	137	1
L1, F1	227	178	1
L1, F1	230	145	1
L1, F1	234	138	1

disposeal



TORNADO L1 & F1



HIGHLIGHTS

Handige presets

Iedere machine wordt door Dispogroup vooraf geprogrammeerd met presets, specifiek op maat van de klant, gebaseerd op de keuze van type verpakking en de keuze van de daarbij horende folie: PP, PET, CPET, ... Dit zorgt ervoor dat elke verpakkingrun soepel en efficiënt verloopt, met optimale resultaten en minimale verspilling.

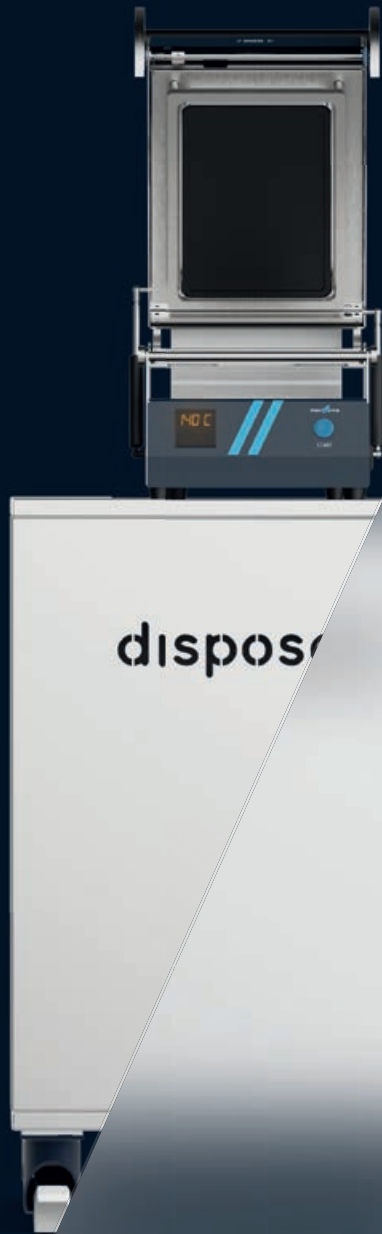
Gebruiksvriendelijke touchscreen

Al onze toestellen werken met hetzelfde gebruiksvriendelijke touchscreen waarmee je met één aanraking toegang hebt tot alle functies, zoals gasinstellingen, verwarming, alarm en MAP-functie. Dankzij de intuïtieve interface wordt de bediening van het toestel kinderspel, zodat je je kunt concentreren op andere taken.

Automatische lade 'in' en 'uit'

Om alles nog sneller te laten gaan, kan je kiezen om met een druk op de knop de automatische lade activeren. Zo schuift de lade, nadat je er een schaalteje inzet, automatisch naar binnen. Na het sealen, schuift de lade ook automatisch naar buiten. De warme sealplaat heeft daarbij slechts minimale invloed op de opwarming van bijvoorbeeld het vlees. Zodoende wordt de houdbaarheid niet negatief beïnvloed.





BREEZE SERIES

Verzegel de Smaak, Bewaar de Kwaliteit.

De serie Disposeal Breeze omvat alle tafel- en handmodellen die niet kunnen begassen. We hebben deze machines ontwikkeld op basis van meer dan 10 jaar ervaring met verschillende modellen in de markt.

Bij de ontwikkeling hebben we vooral gelet op

- Een **robuust handvat** dat niet uit de hand kan glijden door een goede anti slip;
- De machine **is zeer degelijk gemaakt: het is volledig uit inox** en bevat bijna geen kunststof delen zoals vele andere machines in de markt;
- De machines hebben gemiddeld een **snellere opwarmtijd** (bijvoorbeeld 7 minuten tot 180 °C is telkens opnieuw haalbaar op kamertemperatuur);

- **UNIEK:** Er zijn modellen met een **volledige contoursnit** beschikbaar;
- Voor de grote machine is er een **'passe partout'** waarbij alle matrijzen van de kleine machines vlekkeloos kunnen worden geplaatst op de grote machine;
- De machines zijn elk voorzien van **gasveren** zodat het sealdeksel zonder schokken kan openen;
- Een **zeer toegankelijke prijs.**





De grootste trots van deze machinereeks Breeze, is de handmachine om te skinnen: de BREEZE S1.

Dit bestaat op dit moment nog niet in de markt en is dus een primeur voor de Benelux!





// BREEZE







BREEZE S1 SMALL

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

BREEZE L1 LARGE





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

BREEZE C1 CUT

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







BREEZE C2
CUT

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



BREEZE SK1
SKINNEN

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

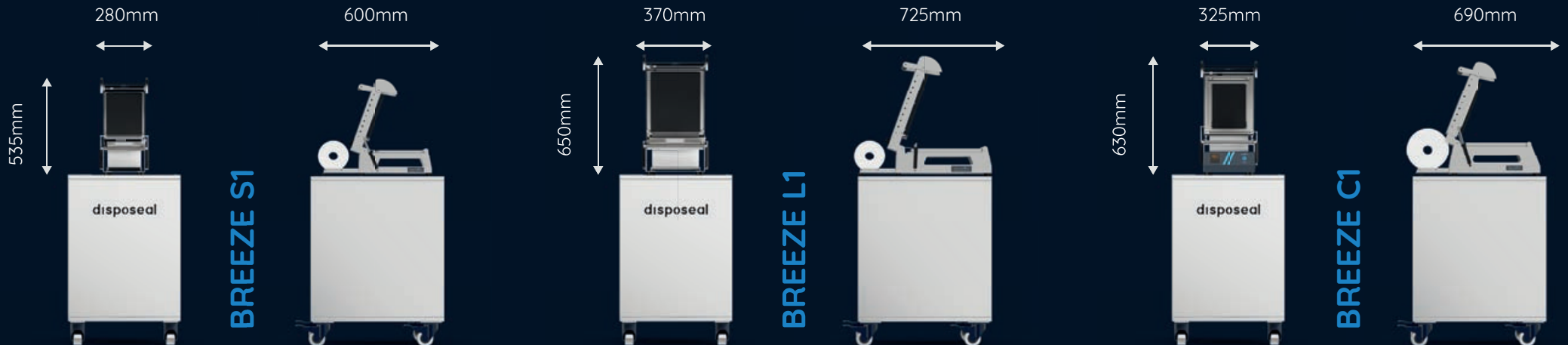


// BREEZE



TRAYS

Breeze model	lengte (mm)	breedte (mm)	caviteiten
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	soep / sauspotje		2
C2	mosselpot		1
L1	passe-partout		1



HIGHLIGHTS

Ecologisch en kostenbesparend

In Nederland staan deze machines vaak bekend als 'dekselaars', omdat ze niet alleen een uitstekende afsluiting bieden, maar ook dure deksels kunnen vervangen.

Autopasteurisatie

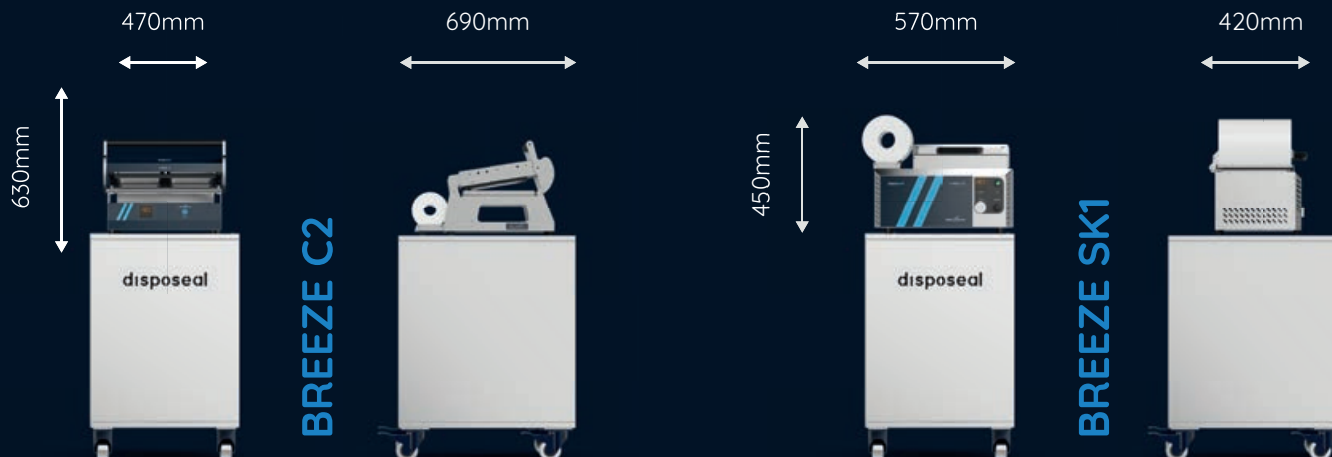
De machines zijn ook geschikt voor 'autopasteurisatie', waarbij onze pasteurisatiefolie ervoor zorgt dat warm afgevlude maaltijden tot 20 dagen houdbaar blijven na het sealen, zonder dat begassing nodig is.



Gebruiksvriendelijk controlepaneel

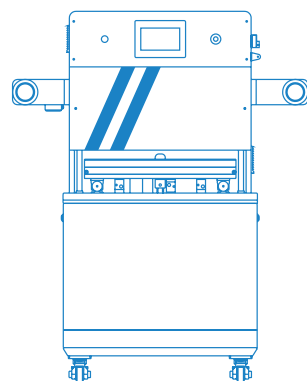


Vering om een maximale druk te realiseren op alle hoeken van de verpakking



// APPENDIX

HURRICANE Series



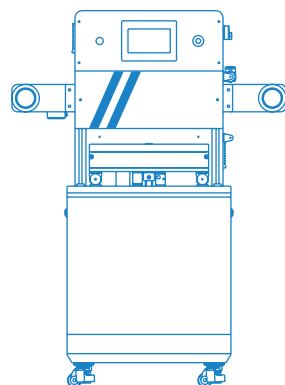
optie 1
SPOELBEGASSEN

optie 2
VACUUM
& BEGASSEN

optie 3
SKINNEN
VACUUM & BEGASSEN

	Hurricane F4	Hurricane V4	Hurricane VS4
Type	Flush MAP	Vacuum + MAP	Vacuum
MAP-type			
Breedte machine	1200 mm	1200 mm	1200 mm
Diepte machine	1170 mm	1170 mm	1170 mm
Hoogte machine	1480 mm	1480 mm	1480 mm
Max. foliebreedte	440 mm	440 mm	440 mm
Max. trayhoogte	100 mm	100 mm	100 mm
Gewicht	260 kg	375 kg	375 kg
Vermogen	3 kW	4,5 kW	4,5 kW
Elektrische aansluiting	220 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz
Verpakkingscycli / min.	5 - 6	3 - 4	3
Persluchtaansluiting	1	1	1
Gasmengel ingang	2	2	2
Vacuumpomp	neen	ja	ja

TYPHOON Series



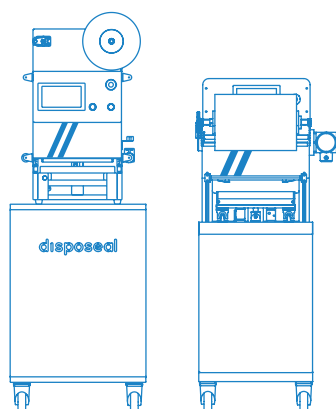
optie 1
SPOELBEGASSEN

optie 2
VACUUM
& BEGASSEN

optie 3
SKINNEN
VACUUM & BEGASSEN

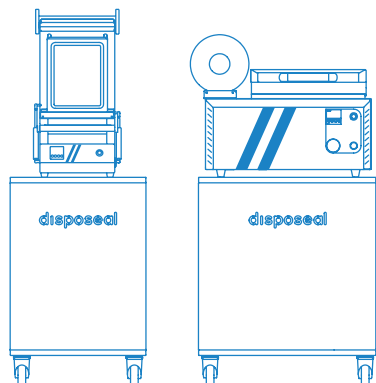
	Typhoon F2	Typhoon V2	Typhoon VS2
Type	Flush MAP	Vacuum + MAP	Vacuum
MAP-type			
Breedte machine	1020 mm	1020 mm	1020 mm
Diepte machine	920 mm	920 mm	920 mm
Hoogte machine	1400 mm	1400 mm	1400 mm
Max. foliebreedte	320 mm	320 mm	320 mm
Max. trayhoogte	100 mm	100 mm	100 mm
Gewicht	125 kg	160 kg	215 kg
Vermogen	2,5 kW	3,5 kW	3,5 kW
Elektrische aansluiting	220 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz	380 V / 50 Hz
Verpakkingscycli / min.	5 - 6	3 - 4	3
Persluchtaansluiting	1	1	1
Gasmengel ingang	2	2	2
Vacuumpomp	neen	ja	ja

TORNADO Series



	optie 1 LIDDING	optie 2 SPOELBEGASSEN	optie 3 SKINNEN
Type	Tornado L1	Tornado F1	Tornado S1
MAP-type	-	Vacuum + MAP	Vacuum
Breedte machine	440 mm	440 mm	600 mm
Diepte machine	780 mm	780 mm	850 mm
Hoogte machine	670 mm	670 mm	1300 mm
Max. foliebreedte	227 mm	227 mm	227 mm
Max. trayhoogte	100 mm	100 mm	100 mm
Gewicht	50 kg	50 kg	60 kg
Vermogen	1 kW	1 kW	1,5 kW
Elektrische aansluiting	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Verpakkingscycli / min.	5 - 6	3 - 4	3
Persluchtaansluiting	1	1	1
Gasmengel ingang	2	2	2
Vacuumpomp	neen	neen	ja

BREEZE Series

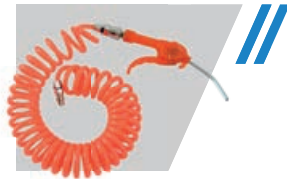


	optie 1 SMALL	optie 2 LARGE	optie 3 CUT	optie 4 CUT	optie 5 SKINNEN
Type	Breeze S1	Breeze L1	Breeze C1	Breeze C2	Breeze SK1
MAP-type	Handseal	Handseal	Handseal	Handseal	Handseal
Breedte machine	280 mm	370 mm	325 mm	mm	570 mm
Diepte machine	600 mm	740 mm	600 mm	mm	420 mm
Hoogte machine	535 mm	650 mm	630 mm	mm	450 mm
Max. foliebreedte	190 mm	280 mm	230 mm	430 mm	310 mm
Max. trayhoogte	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Gewicht	17 kg	25 kg	23 kg	38 kg	58 kg
Vermogen	0,7 kW	1 kW	0,7 kW	1 kW	2 kW
Elektrische aansluiting	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Verpakkingscycli / min.	7 - 8	7 - 8	7 - 8	7 - 8	2 (x2)
Persluchtaansluiting	-	-	-	-	-
Gasmengel ingang	-	-	-	-	-
Vacuumpomp	neen	neen	neen	neen	ja

// OPTIES



Machinahoos



Persluchtpistool



Elektronisch oog voor werken met bedrukte folie



Extra sealrubbers



Tafel voor Tornado en Breeze series



Compressor voor Hurricane, Typhoon, Tornado skin



Tafel voor de matrijzen demontage

COMMERCIELE OPTIES

Eigen hersteldienst met stock aan onderdelen

Dankzij onze in-house hersteldienst met ervaren techniekers en een voorraad aan reserveonderdelen, ben je snel geholpen in geval van een onderhoud of defect.



Eigen hersteldienst



Onderhoudscontract



Kopen, leasen of huren

Bij ons kan je kopen, leasen of huren!

Uniek in de Benelux: huren inclusief onderhoud!

Onze voordelen voor huren:

- Zeer **scherpe tarieven** bij Dispogroup, inclusief onderhoud;
- Huur is een off-balance activiteit, waarbij **geen BTW** moet worden voorgeschoten;
- **Meer geld voor uw kernactiviteiten** beschikbaar, geen aantasting van de cash flow planning;
- Er is een **duidelijke kostenstructuur** voor het machinepark, gelijkmatig gespreid per maand;
- Een investering wordt omgezet naar een **operationele kost**;
- Het is **gemakkelijker** om uw toestel te **upgraden** naar een hogere versie;
- Met deze **lage huurkosten**, kan je beter een **extra machine** huren, dan telkens mallen te moeten wisselen: minder afstelling nodig – minder frustraties – meer tijdsbesparing.

Onderhoudscontract voor iedere machine

Voor iedere machine is een onderhoudscontract voorhanden en aanbevolen. Dit geeft je immers de maximale ondersteuning voor een jarenlange zorgeloze en feilloze werking van je machine.





// DISPOGROUP

Dispogroup is dé expert als het gaat om **verpakkingen voor de voedingsindustrie**. Als productiepartner van hoogwaardige verpakkingsooplossingen bieden wij een volledig pakket aan diensten, inclusief uitstekend **verpakkingsadvies**. Met onze Disposeal-oplossing sluiten we de cirkel van ons totaalconcept, waardoor we niet alleen verpakkingen leveren, maar ook de machines en de folies om uw voedingsproducten optimaal te bewaren.

Kwaliteit staat bij ons hoog in het vaandel en we zorgen voor een grondige opvolging van A tot Z. Onze diepgaande **productiekennis** stelt ons in staat om advies te geven op het gebied van wetgeving en milieuaspecten. **Betrouwbaarheid** is essentieel voor ons bedrijf. Daarom produceren we in een **BRC A+ gecertificeerde omgeving**, is al onze apparatuur voorzien van de vereiste CE-keurmerken en nemen we het onderhoud in eigen beheer.

Of het nu gaat om verpakkingen voor verse producten, ingevroren voedingsmiddelen of andere toepassingen binnen de voedingsindustrie: Dispogroup staat garant voor **hoogwaardige oplossingen** die voldoen aan de strengste normen en eisen. We streven ernaar om onze klanten te voorzien van duurzame, veilige en efficiënte verpakkingsooplossingen die bijdragen aan het succes van hun bedrijf.






Verzegel de Smaak,
Bewaar de Kwaliteit.


disposeal

disposeal

powered by
dispo  group



 +32 89 33 00 44

 info@dispogroup.com

 Industrieweg 11
B-3840 Borgloon