



HeatWave™

Garde les pizzas plus chaudes, plus longtemps !

NaturAlvi 

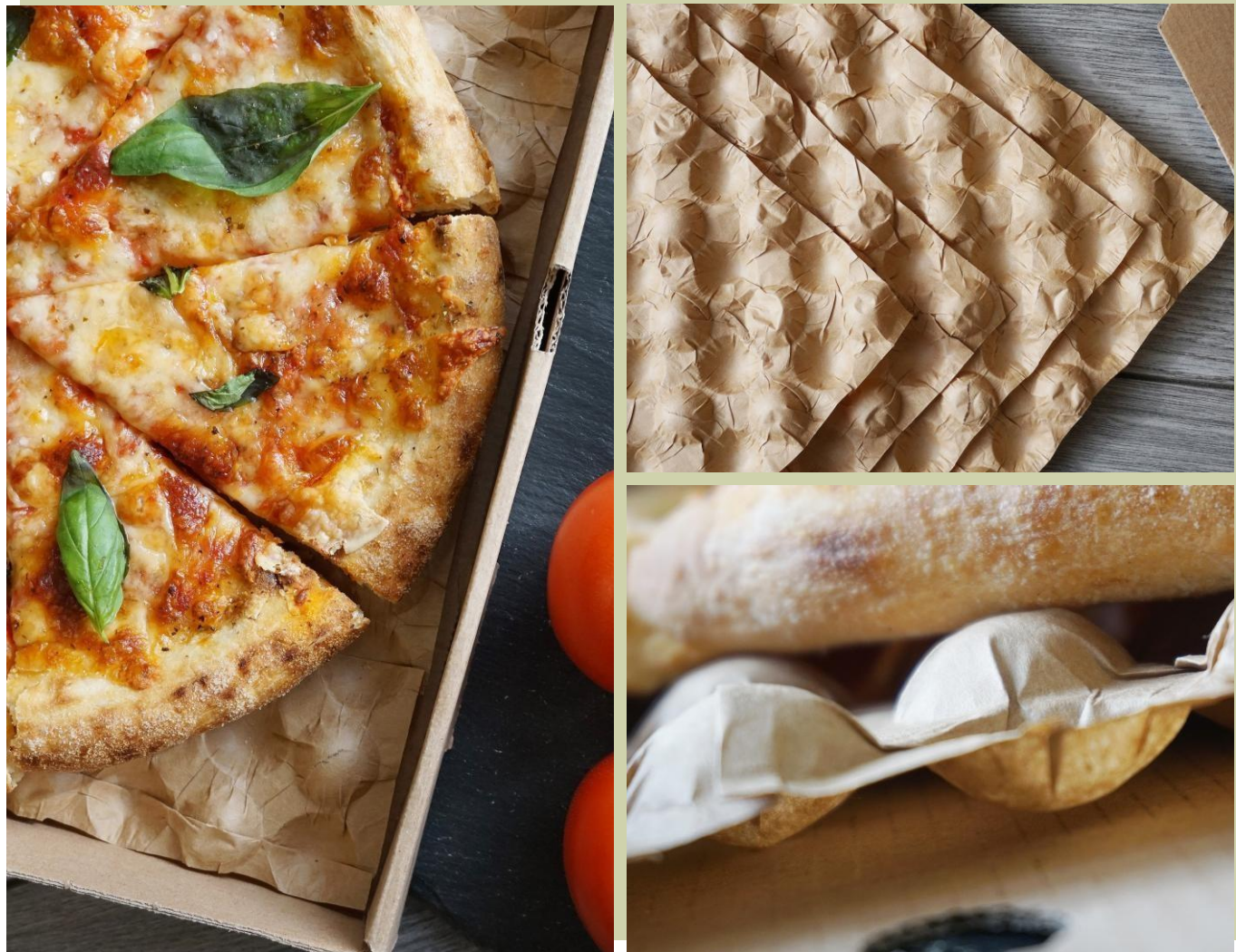


Jusqu'à 27% plus chaud

Les emballages standards pour pizzas retiennent l'humidité et laissent la chaleur s'échapper, ce qui entraîne souvent des pâtes détremées et molles, une expérience gustative décevante à l'arrivée et une satisfaction client fortement dégradée, pouvant nuire à l'image de marque et à la fidélisation. Dès qu'une pizza sort du four, sa chaleur commence à diminuer, surtout pendant la livraison entraînant une qualité variable et un manque d'uniformité à l'arrivée, augmentant ainsi le risque de réclamations clients et de remboursements.

La solution HeatWave™ est conçue pour résoudre ce problème. En améliorant la circulation de l'air et en réduisant l'accumulation d'humidité, il aide à maintenir la chaleur et donc la qualité du produit. Il est prouvé que l'intercalaire HeatWave™ permet de conserver les pizzas jusqu'à 27 % plus chaudes, offrant une expérience plus constante, protégeant l'image de marque et réduisant les problèmes liés à la livraison pour les opérateurs.

Performance Optimisée



HeatWave™ est un intercalaire avec un design innovant permettant de transformer la manière dont la chaleur est conservée à l'intérieur d'une boîte à pizza standard.

Une série de demi sphères positives et négatives retiennent la pizza à distance du fond de la boîte, minimisant le contact direct et réduisant les pertes de chaleur par conduction.

Cela crée une couche d'air ventilée sous la pizza agissant comme une barrière thermique, ralentissant la dissipation de chaleur et permettant au produit de rester chaud plus longtemps.

En parallèle, le support réduit l'accumulation d'humidité, préservant ainsi la texture, son croustillant et la qualité de la pâte pendant toute la livraison.

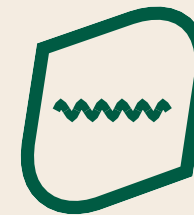
Améliorer la durabilité

HeatWave™ est un produit 100% Made in France, fabriqué à partir de papier Kraft issu de sources responsables et est entièrement recyclable après usage. Il s'adapte aux boîtes à pizza existantes sans nécessiter de modification, réduisant le besoin de matériaux supplémentaires et favorisant une solution d'emballage plus efficace à faible impact environnemental.



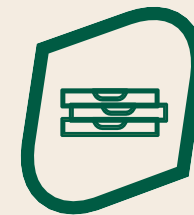
Rétention de chaleur prouvée

Des tests indépendants montrent que des pizzas de 30 cm arrivent chez le client jusqu'à 27% plus chaudes après 15 minutes lorsqu'elles sont équipées de la solution HeatWave™. Une amélioration significative et mesurable de la qualité produit à l'arrivée.



Design innovant en vogue

Une série de demi-sphères positives et négatives surélève la base de la pizza, réduisant au minimum la surface de contact avec la boîte en carton en créant une protection thermique hautement efficace autour de la pizza.



Compatibilité parfaite avec les boîtes

Les intercalaires HeatWave™ sont prédécoupés aux formats standards de boîtes à pizza et se positionnent simplement, sans collage, pliage ni fixation. Le conditionnement de ces intercalaires a été conçu pour s'adapter parfaitement aux contraintes des cuisines professionnelles, tout en limitant l'encombrement. L'intégration dans les opérations existantes ne pourrait pas être plus simple !



Matériaux durables certifiés

Fabriqués à partir de papier Kraft vierge issu de sources responsables, les intercalaires HeatWave™ sont entièrement recyclables et compostables industriellement, ce qui en fait une solution responsable pour les opérateurs soucieux de l'environnement.



Protection anti-graisse

HeatWave™ agit également comme une barrière anti-graisse, protégeant la boîte à pizza extérieure des contaminations. Cela permet de préserver la recyclabilité de la boîte elle-même et d'améliorer l'impact environnemental de chaque livraison.



HeatWave™ carré

Tailles disponibles:

Heatwave 290x290 mm
Heatwave 330x330 mm
Heatwave 400x400 mm
Heatwave sur mesure



HeatWave™ coins coupés

Tailles disponibles:

Heatwave 178x178 mm
Heatwave 229x229 mm
Heatwave 260x255 mm
Heatwave 352x352 mm
Heatwave sur mesure

Détails produit

- Matériau de base : **Papier kraft vierge**
 - Grammage : **60 gsm**
- Couleurs disponibles : **Kraft ou blanc**
 - Recyclable : **Oui**
- Quantités par carton : **200**

Optimisez vos livraisons

L'intercalaire HeatWave™ est une solution simple qui apporte une différence mesurable dès la première utilisation. Sans modification des emballages existants, sans équipement supplémentaire et sans perturbation des opérations, il s'intègre parfaitement à tous les modèles de livraison de pizzas.

Il est prouvé qu'il permet de conserver les pizzas jusqu'à 27% plus chaudes, contribuant à améliorer la régularité de la qualité, réduire les réclamations et protéger l'image de marque.

Avec l'intercalaire HeatWave™, améliorez votre expérience de livraison.

Bref, c'est chaud, ça croustille, et c'est écologique !





NATURALVI
7 rue de la Papeterie
67590 Schweighouse-sur-Moder
France

(+33) 3 88 07 27 80
www.naturalvi.com

NaturALvi 