

# SIPALDIS

## Papiers cuisson

Biodégradable, recyclable & compostable  
Naturel & écologique

### Silikraft



Composé de **fibres vierges non blanchies**, ce papier siliconé a été spécialement développé comme support naturel pour la cuisson de pâtisseries, pains et produits spéciaux.

Ce produit en kraft naturel véhicule l'**aspect traditionnel** et permet de masquer les tâches provoquées par les opérations de dorure.

### Caractéristiques techniques

Dimensions : 600x400 mm

Grammage : 40gr/m<sup>2</sup>

La pâte 100 % de fibres vierges de pin finlandais.

Siliconé sur les 2 faces.

500 feuilles par unité (vendues en boîte cartonnée)

Multipassage



Pour tout besoin spécifique de bobines, n'hésitez pas à contacter nos équipes !



ZA Les Murons - 224 rue Jules Védrines - 42160 Andrézieux-Bouthéon  
Tél. 04 77 40 29 30 - Fax 04 77 54 13 96 - [contact@sipaldis.fr](mailto:contact@sipaldis.fr) - [www.sipaldis.fr](http://www.sipaldis.fr)



# SIPALDIS

## Papiers cuisson

---

### Zoom sur notre papier cuisson Silikraft

Spécialiste des produits de cuisson depuis plus de 40 ans, Sipaldis se distingue en apportant sur un marché complexe des produits de qualité et singuliers ! C'est dans cette optique que nous souhaitons mettre en valeur notre papier cuisson Silikraft, commercialisé uniquement par notre société sur tout le territoire français. Nos produits sont étudiés dans le respect de la cuisson des aliments mais également dans le respect de l'environnement, une valeur qui nous semble essentielle chez Sipaldis, notamment dans nos projets d'avenir. Bien entendu, notre gamme de papiers cuisson est entièrement biodégradable et issue de forêts gérées de manière équilibrée et durable.

#### Le processus de fabrication

Le Silikraft est fabriqué à partir de pâte à papier provenant de bois à fibres courtes et de bois à fibres longues. Il est transformé afin d'obtenir un papier siliconé anti-adhérent de très bonne qualité. La première étape du processus consiste à mélanger la pâte à papier avec de l'eau puis, à l'aide de rotors mécaniques, la pâte est remodelée. Elle est ensuite raffinée mécaniquement, cette étape donne les propriétés d'étanchéité et de résistance du papier final. Le mélange pulpe-eau passe par plusieurs stations de nettoyage. La pâte peut ainsi passer dans la machine à papier qui va non seulement mettre en place les fibres mais également déshydrater l'eau inutile. La teneur en eau passe de 99% au début du processus à moins de 5% sur le produit final. Les machines à papier possèdent 3 phases de déshydratation : un premier séchage se fait par le bas à l'aide d'un aspirateur, un second séchage est obtenu en passant le papier dans une presse à deux rouleaux puis un dernier séchage est effectué par énergie thermique, la bande à papier passe alors dans des cylindres qui sont chauffés par de la vapeur. Une dernière étape consiste en l'enduction de siliconage sur les deux faces du papier.

#### Le choix de Sipaldis

Vous constaterez que notre entreprise a fait le choix d'un papier non sulfurisé. Pourquoi ? Avec l'industrie scandinave, nous avons opté pour un traitement mécanique des fibres. Ce processus évite tout traitement à base de produits chimiques comme ce peut être le cas avec l'acide sulfurique. Nous avons réussi à obtenir un papier cuisson de haute qualité qui peut se substituer facilement aux produits sulfurisés existants sur le marché actuel. Souhaitant apporter des innovations dans ce domaine tout en respectant l'environnement, Sipaldis s'est donc naturellement orienté vers un papier siliconé, traité mécaniquement.

