



УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ





ПОДЛОЖКИ, ЛОТКИ

Пластиковые лотки и подложки из вспененного полистирола, как правило, применяются совместно с ПВХ-пленкой для упаковки деликатесных нарезок, мяса, рыбы, птицы и их полуфабрикатов, фруктов, овощей, ягод и грибов, придавая им изящный вид и сохраняя как сам продукт, так и его вкусовые качества долгое время.

Подложки, лотки

- Привлекательный внешний вид лотков и подложек.
- Удобство в использовании.
- Большое разнообразие цвета и размеров.
- Выделяет товар на витринах магазинов среди прочих продуктов питания и привлекает покупателя, тем самым увеличивая реализацию продукции.

Цвета лотков из вспененного полистирола

цвет лотка	наиболее часто упаковываемый продукт
белый	зелень, огурцы, помидоры, орехи и другие продукты
желтый	курица, куриные окорока
черный	мясо, фарш
другие цвета	печенье, сладости, фрукты



Изделия из вспененного полистирола (EPS) имеют следующие характеристики:

- Низкая теплопроводность – обладает термоизолирующими свойствами.
- Прочен при растяжении, изгибе, сжатии; имеет отличную устойчивость к ударам, поглощает вибрации.
- Легкость – на 95% состоит из воздуха.
- Стойкость к воде, жирам. Водонепроницаемость и пыленепроницаемость.
- Безопасность при использовании – не выделяет вредных веществ при контакте с пищевыми продуктами, безвредна для окружающей природной среды, возможность переработки и вторичного использования.
- «Дышащие свойства» – удерживает влагу, пропускает в небольших количествах воздух, что является необходимым условием сохранности фруктов и кондитерских изделий.

Изделия из вспененного полистирола имеют привлекательный внешний вид и удобны в использовании.

Благодаря большому цветовому разнообразию лотков из вспененного полистирола упаковываемый продукт смотрится наиболее элегантно и привлекательно, с помощью чего возможно наилучшим образом преподнести товар покупателям. Наибольшим спросом пользуются изделия из вспененного полистирола белого и желтого цвета. Наряду с этими свойствами подложки из вспененного полистирола имеют низкую цену.

Несмотря на одинаковые формы подложек, необходимо учитывать, что они бывают двух видов: для ручной и машинной (автоматической) упаковки. Подложки для автоматической упаковки более жесткие и менее хрупкие, но и более дорогие, а для ручной упаковки более мягкие и легкие. Подложка под охлажденные продукты применяется совместно с влаговпитывающей салфеткой либо используются специальные влаговпитывающие подложки, объединяющие свойства подложки и салфетки.

Преимущества использования влаговпитывающей салфетки и влаговпитывающей подложки:

- Впитывает и удерживает нежелательную жидкость.
- Обеспечивает сухое и гигиеничное хранение продуктов.
- Предотвращает порчу продуктов, увеличивает срок хранения.
- Нейтрализует неприятные запахи, ограничивает размножение бактерий.
- Обеспечивает чистоту и удобство при транспортировке.
- Быстро извлекается из упаковки, не пачкая рук.
- Сохраняет привлекательный внешний вид продукта и первоначальный аромат.

Ассортимент подложек различных размеров

Наименование подложки	Размеры (длина*ширина*высота)
М-10	175*85*12
М-20	175*85*20
К-20	135*135*20
ТТ-15	225*100*20
ТТ-25	225*100*25
А-10	175*135*10
А-25	175*135*25
С-2	175*135*20
С-3	175*135*30
AV-20	233*168*35
В-30	225*150*30
М-2	225*150*20
Т-10	225*135*10
Т-20	225*135*20
Т-30	225*135*30
Т-40	225*135*40
ДОШ	160*130*53