

Packaging bio o con riciclato per la carne

ILIP presente quest'anno per la prima volta a Meat-Tech con due vassoi per il confezionamento di carni studiati secondo criteri di eco-design.

22 ottobre 2021 08:45

Il produttore bolognese di imballaggi ILIP presenta in questi giorni alla fiera Meat-Tech di Milano la sua gamma di vassoi per il confezionamento della carne, progettati seguendo criteri di eco-design al fine di garantire elevate prestazioni con il minimo utilizzo di materiale e nell'ottica di favorire il riciclo a fine vita.



SealMaster è una linea di vassoi termosaldabili per la carne utilizzabili negli stampi di termosigillatura già esistenti sul mercato. Idonei al confezionamento in atmosfera modificata (MAP) sono disponibili in tre formulazioni di materiale: EVO, con contenuto di PET riciclato fino al 90%; BIO, in bioplastica compostabile certificata EN13432 (Mater-bi di Novamont) e DUO con la classica struttura multistrato PET/PE per garantire massima integrità di termosaldatura.



La seconda famiglia di vassoi in mostra a Milano, WrapMaster, è progettata in modo specifico per i sistemi di confezionamento automatico che utilizzano film estensibile o flow-pack. Sono state quindi studiate particolari geometrie degli angoli e del raccordo del fondo con le pareti del vassoio.

In aggiunta, il bordo superiore ad attrito ridotto e anti-taglio Ergo+ (Extended Rounded rim + reduced Grip On) contribuisce a sopportare le sollecitazioni delle linee di confezionamento automatico, garantendo l'affidabilità di processo. Anche questa linea è disponibile nelle formulazioni di struttura EVO e BIO,

rispettivamente con materiale riciclato e bioplastica.

I vassoi Seal e Wrap possono essere abbinati a due diverse soluzioni per assorbire gli essudati della carne: con fondo Microcell o con il pad assorbente. Il primo è dedicato, in particolare, alle formulazioni EVO e DUO: grazie alla tensione superficiale, cattura e intrappola gli essudati nelle celle senza bisogno del classico assorbente.