

Pallet riciclati anche in macelleria

Relicyc può fornire le palette di carico rigenerate anche in versione resistente alle basse temperature utilizzate nel settore delle carni.

28 marzo 2023 08:43

Il produttore veneto di pallet in plastica riciclata Relicyc (già Imball Nord) propone le sue palette anche per applicazioni nell'industria delle carni, dove rispondono ai requisiti igienici e prestazionali propri del settore, favorendo anche un utilizzo più sostenibile dell'imballo, prodotto con materie prime rigenerate e, a sua volta, riciclabile a fine vita.



I pallet in plastica non assorbono liquidi né odori, non sono attaccabili da muffe, sono facilmente lavabili (anche con getto d'acqua) e la loro manutenzione è ridotta rispetto ai pallet in legno. Sono leggeri e maneggevoli, nestabili con un rapporto fino a 1 a 3 rispetto al legno, riducendo così lo spazio di stoccaggio; essendo resistenti all'umidità, mantengono anche una tara costante. Inoltre, non producono schegge o segatura, che possono inquinare la merce, i locali di lavorazione e i mezzi di trasporto dedicati.



C'è anche un altro aspetto che rende questi prodotti adatti a chi lavora nell'ambito della macelleria, ovvero la possibilità di essere impiegati in cella frigorifera. "I pallet stampati con il macinato plastico riciclato generalmente diventano molto fragili sotto lo zero termico e quindi il loro utilizzo sarebbe sconsigliato a basse temperature - spiega Simone Frezzato, Direttore Commerciale di

Relicyc -. Per ovviare a questo inconveniente, utilizziamo materiale sempre riciclato, ma con un più basso punto di vetrificazione". "Grazie a questi accorgimenti - aggiunge - tutti i nostri pallet possono essere utilizzati anche in surgelazione offrendo un notevole plus al settore della lavorazione delle carni".

Per gli utilizzatori, un ulteriore vantaggio è il valore economico che conservano anche in caso di danneggiamento, in quanto vengono remunerati e riciclati quando inservibili.

© Polimerica - Riproduzione riservata