

اللحم اللين اللذيذ، هناك الكثير مما يتعلق بالتعبئة أكثر مما ترى ...

الواقيات الماصة الممتازة

الواقيات الماصة الممتازة – إكسترا

تقدم الواقيات الماصة الممتازة – إكسترا أداء إستثنائي

بلورات البوليمر شديدة الإمتصاص بالإضافة إلى المادة المساعدة الأخرى يعملون على إمتصاص أي رطوبة زائدة

أثبتت هذه الواقيات قدرتها على الحفاظ على كل الرطوبة الممتصة – حتى مع الضغط بشكل أشد مما يتم تطبيقه في ظروف الإستخدام العادية.

تتوفر الواقيات الماصة الممتازة – إكسترا بجميع المقاسات.

32ج، و 40ج، و 45ج، و 65ج، و 90ج، و 150ج هي المقاسات المتداولة لدى عملنا

- 32ج، حتى 90ج واقية ماصة ممتازة – إكسترا تتوفر كشرائط مثقوب به 3 واقيات. يمكن إستخدام واقية، أو إثنين أو ثلاثة لتناسب مقياس الإناء/المنتج.
- 150ج+ واقية ماصة ممتازة – إكسترا تتوفر كواقية واحدة بها ثلاث خلايا مما يحسن بشدة من أداء الواقية و ضمان التوزيع المتساوي للبلورات الماصة. لن تتجمع البلورات في جانب واحد فقط من الواقية.



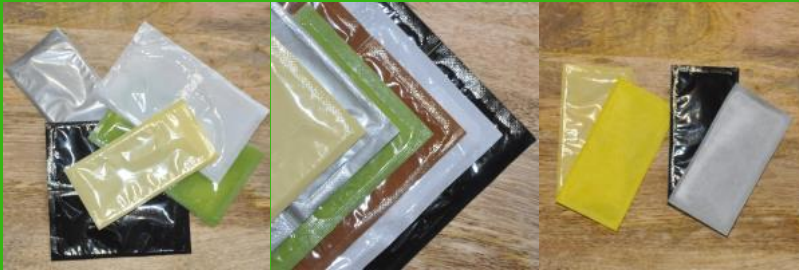
الواقيات الماصة الممتازة:

- ◆ إنها تمتص الرطوبة الزائدة فقط: إنها لن تقوم بتجفيف المنتج نفسه
- ◆ قدرة إمتصاص كبيرة جداً
- ◆ هذه الواقيات توفر معدل سريع جداً للإمتصاص
- ◆ متوفر في كل الألوان ليناسب المنتج الخاص بك وطريقة التعبئة
- ◆ معبأ في علب كرتونية عالية الجودة
- ◆ ملائم للتلامس مع المواد الغذائية
- ◆ حاصل على أيزو 9001:2008 و أيزو 13485:2003
- ◆ مصرح به من HACCP

الواقيات الماصة الممتازة

يمكن تصنيعها لتناسب إحتياجك الخاص
يمكن تصنيع أي لون أو مقياس حسب الطلب

قم بإختيار المقياس .. ثم قم بإختيار اللون الأمامي ...
ثم قم بإختيار اللون الخلفي .. الأمر سهل للغاية!



يمكننا توفير واقيات ماصة وفقاً لإحتياجات شركتك الخاصة.

سواء كنت تقوم بتعبئة لحوم حمراء (مثل: البقر، الخراف) أو لحوم بيضاء (مثل: العجول، والخنازير)، أو الدواجن (مثل: الدجاج، والبط، والديوك الرومي)، أو المأكولات البحرية (مثل الأسماك)، أو الفواكه و الثمار، سيكون هناك رطوبة زائدة يجب التخلص منها.

التخلص من الرطوبة الزائدة لا يحسن فقط من شكل عرض المنتج ولكنه أيضاً يطيل مدة الصلاحية وتقلل من نمو البكتيريا.

إضافة الواقيات الماصة الممتازة للأطباق، و الأكياس و الأواني و حقائب الحفظ مسبقى التعبئة سيضمن توصيل المنتج إلى المستهلك في أفضل حالة ممكنة.

