

VARTDAL ABSORBENTAR

– breitt utval, høg kvalitet

ECO VANLEGE ABSORBENTAR AV HØG KVALITET OG MED KJERNE AV CELLULOSE

BIO VANLEGE ABSORBENTAR AV HØG KVALITET SOM ER INDUSTRIRELT KOMPOSTERBARE

MAX ABSORBENTAR MED STOR ABSORPSJONSEVNE

SUPERFRESH AKTIV ABSORBENT SOM BÅDE ABSORBERER FUKTIGHEIT OG LAGAR CO² – AUKAR HALDBARHEIT

VARTDAL ECO

- Sikker, lukka matabsorbent med 4 heilt forsegle hjørne
- Miljøvenleg profil med FSC® sertifisert kerne av cellulose
- Matvaregodkjende, høgkvalitetsmateriale i samsvar med Normpack norma



VARTDAL ECO sikrar absorpsjon under høgt trykk utan risiko for smitte frå fibrar eller kjemikaliar, med hjelp frå dei forsegle kantane og kjernen av rein cellulose.

VARTDAL BIO

- Laga med høgkvalitets fornybare, og berekraftige råvarer
- Sertifisert i samsvar med DIN EN 13432, industrielt komposterbar
- Patentert og miljøvenleg løysing, utvikle for å redusere bruken av eingongspast



VARTDAL BIO kombinerer den høge absorpsjonsevna med å vere industrielt komposterbar. På denne måten er det mogleg

å redusere bruken av eingongspast samtidig som ein aukar haldbarheita på produkt.

VARTDAL MAX

- Kraftig og rask absorpsjon sikrar flott presentasjon i emballasjen
- Høg evne til å halde på veske og best mogleg absorberingsevne
- Reduserer lukt meir effektivt enn vanlege absorbentar

VARTDAL SUPERFRESH

- Marknadsleiande, berekraftig løysing som aukar haldbarheit til ferske matvarer
- Reduserer matsvinn gjennom at den forseinkar bakterievekst
- Gjer det mogleg å redusere emballasjevolum, reduserer transport og reduserer emballasjemengda
- Dokumenterte resultat mellom anna ved pakking av fersk laks, torsk, kylling og krabbeskjell
- Produktilpassa
- Leverast i kartongar eller på rull
- Kan brukast i MAP, skin pack eller vakuum



VARTDAL GEL-ICE

Kvalitet på mat er avhengig av temperatur. Gel-Ice kan hjelpe med å sikre kvaliteten heilt fram til kunden ved distribusjon av ferskvarer. Produktet er lett å handtere og gjev ingen avrenning. Som følgje av dette kan ferskvarer og tørrvarer også bli distribuert saman, noko som kan føre til reduserte transportkostnader.

Bruksområde Gel-Ice:

- Kjøling av ferske varer, legemiddel eller andre varer som treng kjøling for å sikre god haldbarheit



Gel-Ice er i dag brukt mykje av fiskeindustrien til pakking av fersk fisk i EPS-kasser som skal sendast med fly. I tillegg er Gel-Ice brukt i matkasser for heimlevering.

Døme på kjøleeffekt:

Ved pakking av 20 kilo fisk i Vartdal Airbox (FT40) reduserer 250 g Gel-Ice temperaturen inne i kassa med ca. 1° Celsius.

Innfrysing:

Ved innfrysing vil frysemetode og temperatur kunne gi store variasjonar i tida det tek å fryse inn ein pall Gel-Ice.

Indikasjon på tid ved innfrysing

Frysetunnel: ca. 2 dagar (pr. pall)
Fryselager: ca. 1 uke (pr. pall)
Djupfrysar: ca. 1 døgn (pr. pose)

Avfallshandtering:

Kan kastast som restavfall

Kontakt:

T: +47 70 04 83 00
E: vartdal@vartdalplast.no
www.vartdalplast.no

