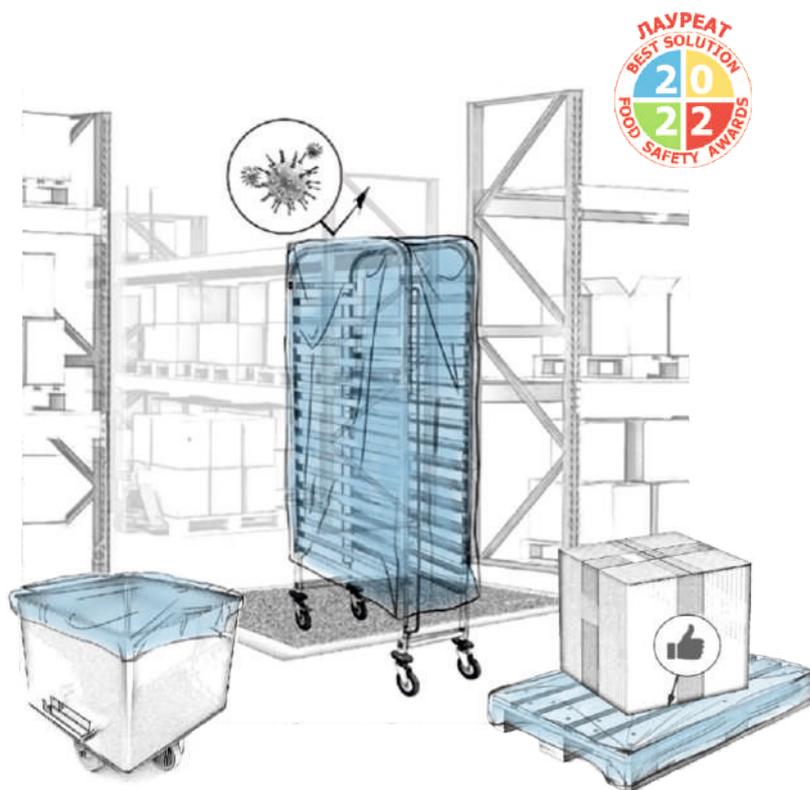


КАТАЛОГ ОДНОРАЗОВЫХ ПОКРЫТИЙ



НАССЕР

Keepsa

Генеральный партнер международной
научно-практической конференции-выставки Food Safety



Food Safety

Используя KEEP SA, вы сохраняете свой продукт в безопасности

НАССР KEEP SA – это гигиеничные покрытия для оборотной тары. Являются компенсационной мерой при пересечении потоков и защищают продукцию от физических и микробиологических загрязнений

Первые покрытия для продуктов появились во Франции и назывались «одежда для хлеба». Идея принадлежала пекарям, которым приходилось замешивать тесто вечером для утренней выпечки. Они создали специальное покрытие для заготовок, чтобы те не успели заветриться за ночь. Так впервые появились тканевые покрытия на шпильки. Изначально многоразовые, они эволюционировали в гигиеничные одноразовые покрытия НАССР Keep sa.



ОДНОРАЗОВЫЕ ПОКРЫТИЯ KEEP SA

- для тележки-чана
 - для тележки-шпильки
 - для паллета
- Для транспортировки и хранения

ПЕРВИЧНЫЙ ПОЛИЭТИЛЕН



Защищает от биологических и физических загрязнений



Безопасно контактирует с продуктами питания



Подлежит повторной переработке

ПОКРЫТИЯ КРАТКОСРОЧНОГО ПРИМЕНЕНИЯ KEEP SA AGROSAFETY

- для тележки-шпильки
- Для хранения овощей и корнеплодов
Соответствует требованиям СанПиН 2.3.6.3668-20 для хранения овощей, картофеля и корнеплодов.

СПАНБОНД



Пропускает воздух



Не пропускает свет



Закрывается на липучки

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГИГИЕНИЧНЫХ ПОКРЫТИЙ



Покрытие Keep sa для паллет обеспечивает сухость и чистоту их поверхности. Это устраняет риски намокания гофрокоробов или иной групповой упаковки, размещаемых на паллетах для перевозки

Покрытие Keep sa на тележку-чан защищает продукцию (фарш, мясное сырье, ингредиенты) от попадания посторонних предметов и загрязнений в ходе маринования, отстаивания, транспортировки

Покрытия Keep sa для тележки-шпильки обеспечивают чистоту подносов, гастроемкостей, готовых блюд при их перемещении между цехами. Незаменимы для хлебопекарных предприятий и HoReCa



УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ, МОЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ, ПРЕДПРИЯТИЙ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ И КЕЙТЕРИНГА

ПРЕИМУЩЕСТВА KEEP SA

- **ИННОВАЦИЯ**
Нет альтернатив на рынке
- **ЭРГОНОМИЧНОСТЬ**
Замена многоразовых крышек, чехлов, стрейч-пленки
- **ГИГИЕНИЧНОСТЬ**
Одноразовое применение, не требует стирки, сан.обработки
- **ЭКОЛОГИЧНОСТЬ**
Подлежит вторичной переработке
- **НЕОБХОДИМА НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА**
Хранение, транспортировка, выдержка, посол
- **НИЗКАЯ СТОИМОСТЬ**



ОДНОРАЗОВЫЕ ПОКРЫТИЯ

ПОКРЫТИЕ KEEPESA ДЛЯ ТЕЛЕЖКИ-ЧАНА В РУЛОНЕ

Материал: полиэтилен



Толщина 0,015 мм
Кол-во в коробе: 500 шт
116090-15 Размер: 600x900 мм

Кол-во в коробе: 1000 шт
116040-15 Размер: 600x400 мм

116464-15B Размер: 640x640 мм

117575-15 Размер: 750x750 мм

116868-15 Размер: 680x680 мм

ПОКРЫТИЕ KEEPESA ДЛЯ ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ В РУЛОНЕ

Материал: полиэтилен



Толщина 0,015 мм
Кол-во в коробе:
100 шт

121900-15
Размер:
850x700x1900 мм

121900-15 ПФ
Размер:
850x700x1900 мм

Толщина 0,020 мм
Кол-во в коробе: 80 шт
121550-21 Размер: 660x500x1550 мм

Кол-во в коробе: 60 шт
121900-20 Размер: 850x700x1900 мм

121800-21 Размер: 660x500x1800 мм

ПОКРЫТИЕ KEEPESA ДЛЯ ПАЛЛЕТ В РУЛОНЕ

Материал: полиэтилен



Толщина 0,015 мм
Кол-во в коробе: 500 шт
1012080-15
Размер: 1200x800 мм

ПОКРЫТИЯ КРАТКОСРОЧНОГО СРОКА ПРИМЕНЕНИЯ

НЕТКАНЫЙ ЧЕХОЛ-ПОКРЫТИЕ KEEPESA AGROSAFETY ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ

1012080-15

Материал: полипропилен
Размер: 1200x800x1600 мм
Кол-во в коробе: 12 шт



ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ПОКРЫТИЙ

ДИСПЕНСЕР CONTROL POINT ДЛЯ ПОКРЫТИЙ НА ТЕЛЕЖКУ-ЧАН



101110

Материал: Нержавеющая сталь
Размер: 850x170x100 мм

ДИСПЕНСЕР CONTROL POINT ДЛЯ ПОКРЫТИЙ НА ТЕЛЕЖКУ-ШПИЛЬКУ



101121

Материал: Нержавеющая сталь
Размер: 640x170x100 мм

Дистрибьютор

 +7 495 414 12 05

 haccper.ru

 info@haccper.ru

 **НАССР**

Генеральный партнер международной
научно-практической конференции-выставки Food Safety



Food Safety