



# **Вкладыши влагопоглощающие для пищевых продуктов**

для качественной упаковки и  
увеличения срока хранения товара

**+7 (495) 108-74-99**

**[www.airlaid.pro](http://www.airlaid.pro)**



# О компании

Мы производим продукцию широкого спектра из нетканого материала: влагопоглощающие вкладыши, салфетки, протирочные материалы в рулонах, плёнки и влагопитывающие коврики.

- **Собственная линия производства:** позволяет выпускать качественный товар в большом объёме – 10 000 шт/ч.
- **Контролируем все этапы производства:** от закупки сырья до отгрузки готовой продукции.
- **В составе только экологически чистое сырьё** – волокна 100% целлюлозы.
- **Собственная техническая лаборатория** позволяет отслеживать качество товара и способствует внедрению инновационных технологий.
- **Вся наша продукция сертифицирована и соответствует высоким стандартам качества.**



# Вкладыши влаговпитывающие

размещаются в упаковке с пищевыми продуктами для впитывания выделяемой из них жидкости или конденсата с упаковки



- Вкладыши специально разработаны под разные категории продуктов;
- Впитывают и удерживают влагу в любом положении;
- Замедляют размораживание;
- Устраняют последствия разморозки;
- Поглощают неприятный запах;
- Сдерживают рост бактерий.
- Доказанно сокращают количество брака и отходов.

# Вкладыши для фруктов и ягод



Точечное тиснение улучшает циркуляцию воздуха, что позволяет сохранить первозданный вид продукта



Предусмотрительное использование помогает сократить количество брака и отходов



Вкладыши быстро впитывают излишнюю влагу, за счёт чего подавляют рост бактерий и плесневых грибов



# Комбинированные вкладыши

## Состав:

Впитывающая основа – нетканый материал белого цвета с суперабсорбентом, барьерное покрытие из полиэтилена чёрного цвета с одной или с двух сторон.

**Область применения:** универсальные. Подходят как для готовой продукции и полуфабрикатов, так и для сырых продуктов.



Изготавливаем вкладыши стандартных размеров: 80x160 мм и 80x120 мм.

По желанию заказчика возможно исполнение индивидуальных размеров по ширине от 40 мм. до 190 мм., по длине от 70 мм. до 420 мм.\*+/-5мм.



*лицевая и  
оборотная стороны*

SLB4.80.120.100DS –  
впитываемость 11 мл  
SLB4.80.120.100DS\*2 –  
впитываемость 17 мл

SLB4.80.160.100DS –  
впитываемость 25 мл  
SLB4.80.160.100DS\*2 –  
впитываемость 34 мл



*лицевая сторона*

SLB5.80.120.100DS – впитываемость 11 мл  
SLB5.80.120.100DS\*2 – впитываемость 18 мл

SLB5.80.160.100DS – впитываемость 24 мл  
SLB5.80.160.100DS\*2 – впитываемость 34 мл



*оборотная сторона*

# Вкладыши для мяса



Подходят для  
любого вида  
мясной продукции



Мгновенно  
впитывают любой  
тип жидкости



Натуральная  
целлюлоза



Предотвращает  
запотевание упаковки

# Цельнокроенные вкладыши

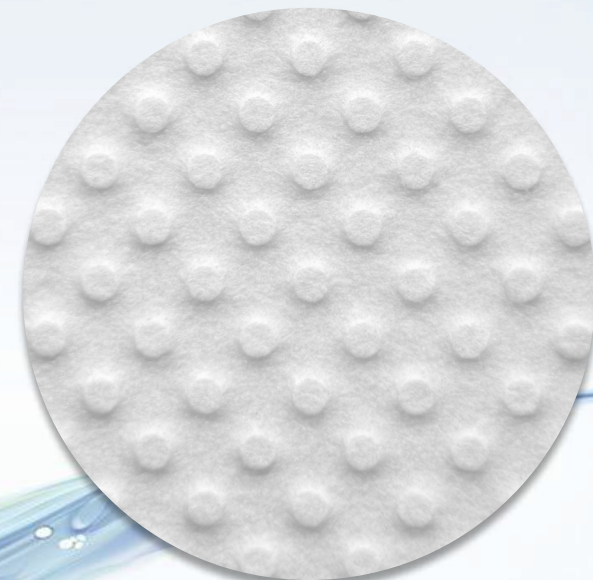
## Состав:

нетканый материал Айрлайд на основе целлюлозы, с полимерным связующим.

**Область применения:** универсальные. Подходят как для готовой продукции и полуфабрикатов, так и для сырых продуктов.

Изготавливаем вкладыши стандартных размеров: 80x160 мм и 80x120 мм.

По желанию заказчика возможно исполнение индивидуальных размеров по ширине от 40 мм. до 190 мм., по длине от 70 мм. до 420 мм.\*+/-5мм.



**SL.80.120.100DS –**  
впитываемость 10 мл

**SL.80.160.100DS –**  
впитываемость 25 мл

**SL.80.120.2.100DS –**  
впитываемость 17 мл

**SL.80.160.2x100DS –**  
впитываемость 34 мл

# Вкладыши для птицы



Птица выделяет больше жидкости, по сравнению с другими мясными продуктами



Супер абсорбент быстро и много впитывает



Полиэтиленовая подкладка обеспечивает надёжное удержание жидкости и запаха внутри вкладыша





# Комбинированные салфетки

## Состав:

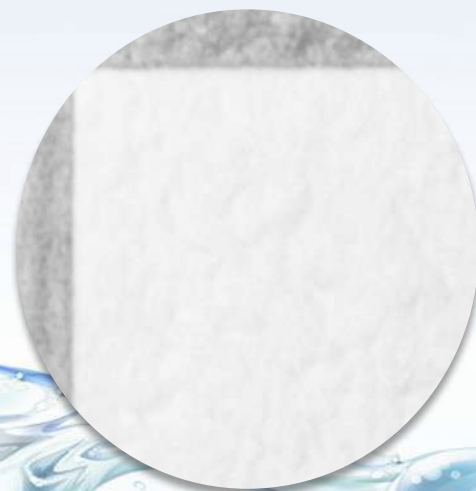
Впитывающая основа – нетканый материал Айрлайд белого цвета с суперабсорбентом, барьерное покрытие из тонкого пористого материала с двух сторон, либо с белым полиэтиленом с одной стороны.

**Область применения:** подходят для охлаждённых и замороженных продуктов.



Изготавливаем вкладыши стандартных размеров: 80x160 мм и 80x120 мм.

По желанию заказчика возможно исполнение индивидуальных размеров по ширине от 40 мм. до 190 мм., по длине от 70 мм. до 420 мм.\*+/-5мм.



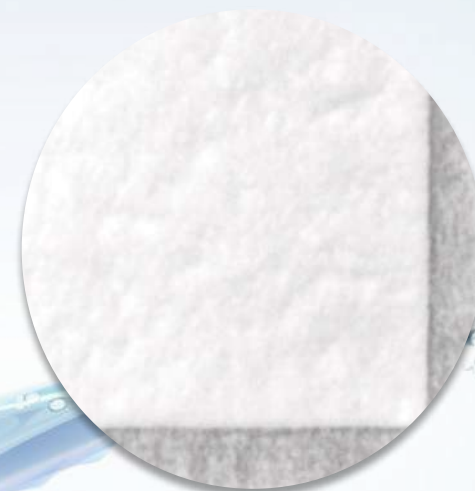
*лицевая и обратная стороны*

**SL3.80.120.175ST** –  
впитываемость 30 мл  
**SL3.80.160.175ST** –  
впитываемость 45 мл



*лицевая сторона*

**SL7.80.120.175ST** – впитываемость 30 мл  
**SL7.80.160.175ST** – впитываемость 45 мл



*обратная сторона*

# Вкладыши для рыбы и морепродуктов



Рыба быстро портится из-за высокого содержания легкоокисляющихся жиров и белков. Использование вкладышей препятствует чрезмерным окислительным процессам



Вкладыши устраняют неприятный запах и препятствуют росту микроорганизмов



Комбинированные вкладыши быстро впитывают жидкость за счёт пористой структуры и волокон целлюлозы



Полиэтиленовая подкладка надёжно удерживает жидкость и запах внутри вкладыша



# Комбинированные вкладыши

## Состав:

Впитывающая основа – нетканый материал белого цвета с суперабсорбентом, барьерное покрытие из полиэтилена чёрного цвета с одной или с двух сторон.

**Область применения:** универсальные. Подходят как для готовой продукции и полуфабрикатов, так и для сырых продуктов.

Изготавливаем вкладыши стандартных размеров: 80x160 мм и 80x120 мм.

По желанию заказчика возможно исполнение индивидуальных размеров по ширине от 40 мм. до 190 мм., по длине от 70 мм. до 420 мм.\*+/-5мм.



*лицевая и  
оборотная стороны*

SLB4.80.120.100DS –  
впитываемость 11 мл  
SLB4.80.120.100DS\*2 –  
впитываемость 17 мл

SLB4.80.160.100DS –  
впитываемость 25 мл  
SLB4.80.160.100DS\*2 –  
впитываемость 34 мл

*лицевая сторона*

SLB5.80.120.100DS – впитываемость 11 мл  
SLB5.80.120.100DS\*2 – впитываемость 18 мл

SLB5.80.160.100DS – впитываемость 24 мл

SLB5.80.160.100DS\*2 – впитываемость 34 мл

*оборотная сторона*



# Выбор вкладышей

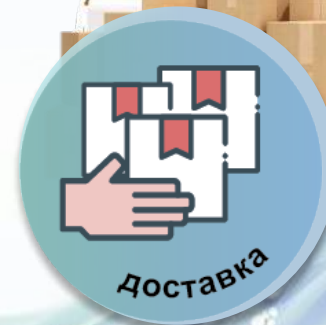
Подбираем продукцию для целей заказчика:



**Гибкие условия заключения контракта:** помогаем подобрать подходящий вариант вкладышей, договариваемся о цене и сроках производства



**Надёжность производства:** гарантируем качество товара и своевременность выполнения заказа



**Доставка товара:** Круглосуточная отгрузка, включая выходные и праздничные дни



**Благодарим за  
внимание!**

Будем рады ответить на возникшие вопросы:

[mp-sales@airlaid.pro](mailto:mp-sales@airlaid.pro)

**+7 (495) 108-74-99**

[www.airlaid.pro](http://www.airlaid.pro)

