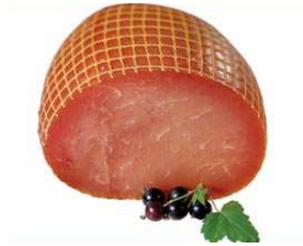


Mallas Elásticas



Hellasnet produce una amplia gama de mallas apropiadas para productos cárnicos cocidos, asados y ahumados.

- Proporciona una atractiva imagen a sus productos
- Disponible en rollos de 50 m. desde 12 a 28 cuadros, para tubos de diámetro de entre 90 y 250 mm.
- Fabricación con hilos de caucho natural hilvanados en algodón o poliéster

Osnet - Boneguard (PROTECTOR DE HUESOS)



- Protector de huesos para envasado de carnes al vacío BONEGUARD
- Protege el envase de perforaciones por huesos o bordes cortantes
- De aplicación en jamón cocido con hueso
- Presentación - rollos de 100 mts de largo por 333mm de ancho
- Presentación - rollos de 100 mts de largo por 250mm de ancho

Absorbentes



Almohadillas para absorber los jugos liberados en envasados de carne y pescado fresco.

- Capacidad de absorbanca de 3 a 12L/m²
- Almohadillas de celulosa o polietileno
- Absorbe los jugos liberados de forma natural, sin goteo
- Mantiene la carne más fresca, más tiempo