

Cassette per alimenti: come trovare quella adatta alle proprie esigenze?

Di Redazione

Le cassette in plastica per alimenti rappresentano una soluzione pratica e sicura per il trasporto e lo stoccaggio di prodotti destinati al consumo



Grazie alla loro resistenza e facilità di utilizzo, trovano impiego in diversi settori, tra cui l'**industria alimentare**, l'**agricoltura**, il settore **ittico**, la **ristorazione** e la **macelleria**.

Perché utilizzare le cassette in plastica per alimenti

Scelta ideale per il **trasporto** e la **conservazione** di prodotti destinati al consumo, le [cassette in plastica per alimenti](#) offrono numerosi vantaggi.

La loro struttura è progettata per garantire **massima sicurezza e igiene**, evitando contaminazioni e preservando la qualità degli alimenti. Inoltre, tali cassette vengono spesso realizzate con **materiali di alta qualità**, come il polietilene ad alta densità (HDPE) o il polipropilene (PP), e per tale ragione risultano estremamente **resistenti e durevoli** nel tempo.

Grazie alla loro composizione, questi contenitori sono anche **inattaccabili da muffe e batteri**, offrendo un ambiente sicuro per gli alimenti. A seconda del modello, poi, le cassette in plastica per alimenti possono essere **impilabili e sovrapponibili**, ottimizzando così lo spazio durante il trasporto e lo stoccaggio.

La possibilità di scegliere **diverse colorazioni**, infine, permette una **facile identificazione** dei prodotti, migliorando l'organizzazione nelle filiere produttive e nella logistica.

Diversi tipi di cassette in plastica

In commercio è possibile trovare **diverse tipologie** di cassette in plastica per alimenti, ciascuna con le proprie caratteristiche, adatte a un utilizzo specifico.

Ci sono, ad esempio, le **cassette per ortofrutta**, progettate per l'agricoltura e il commercio di frutta e verdura, che proteggono efficacemente il contenuto grazie alla loro struttura robusta e alla resistenza agli sbalzi di temperatura. Le **cassette per il pane**, invece, specifiche per il settore della panificazione e della pasticceria, sono dotate di pareti forate che garantiscono una corretta aerazione.

Un'altra tipologia è quella delle **cassette per carne**, che, conformi agli standard DIN 55423 e ai requisiti dell'EHI, assicurano igiene e sicurezza nella lavorazione della carne e degli insaccati. Infine, si possono citare le **cassette per alimenti generiche**, realizzate in polietilene ad alta densità (HDPE), offrono resistenza agli agenti chimici e sono adatte a diversi usi nel settore alimentare.

Come trovare la cassetta giusta

La scelta delle cassette in plastica per alimenti dipende da diversi fattori, in base alle **esigenze di trasporto, stoccaggio e utilizzo**.

Un aspetto fondamentale da valutare è la loro capacità di essere **impilabili e sovrapponibili**, caratteristica che consente di ottimizzare lo spazio quando non sono in uso, facilitando la gestione degli ambienti di lavoro.

Bisogna, poi, scegliere tra cassette in plastica per alimenti **con e senza maniglie**. Queste ultime garantiscono volume di contenimento maggiore ed evitano la fuoriuscita accidentale del cibo. Al contrario, le cassette con maniglie risultano molto pratiche per il trasporto di carichi pesanti, permettendo una presa salda e sicura.

Grazie alla loro **resistenza**, questi contenitori sono ideali per la **movimentazione di qualsiasi prodotto alimentare**, sia all'interno di industrie e magazzini sia nella fase di distribuzione e vendita. Infine, è necessario tener conto della **misura** e della **capacità** della cassetta, in base al tipo di alimento da conservare e al contesto di utilizzo.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 31/03/2025 - AGGIORNATO IL 30/04/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)