

MeatPad

Für längere Haltbarkeit und mehr Attraktivität
von frischem Fleisch und Fisch



MeatPad



Der Schlüssel zu mehr Profitabilität

Hochwertigere Ware – zufriedenerere Kunden – weniger Abschriften

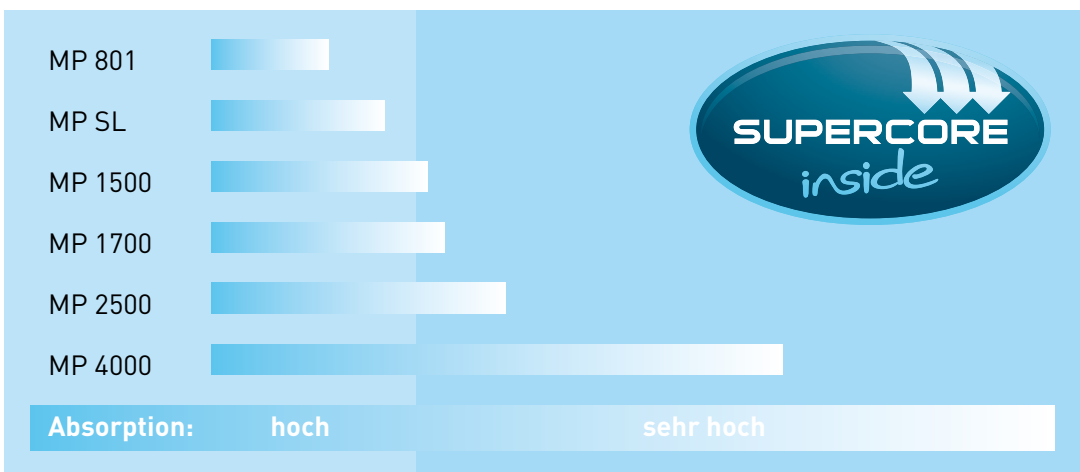
MeatPads von McAirLaid's sind für die spezifischen Anforderungen verschiedener Fleisch- und Fischprodukte entwickelt worden. Sie erfüllen die Herausforderung, alle freiwerdenden Flüssigkeiten innerhalb der Verpackung zu absorbieren.

Dadurch wird das Bakterienwachstum so gering wie möglich gehalten und die Waren in der Verpackung bleiben länger frisch und attraktiv.

Der Kern aller MeatPads besteht aus reiner Zellulose, unserem SuperCore®, der in einem speziellen Verfahren ohne synthetische Bindemittel oder Kleber hergestellt wird.

Dies sorgt gegenüber herkömmlichen Airlaids für eine deutlich höhere Absorptionsfähigkeit, da die Zellulosefasern nicht durch Bindemittel teilweise versiegelt werden.

Für spezielle Absorptionsanforderungen werden bei hochabsorbierenden MeatPads noch superabsorbierende Fasern (SAF) hinzugefügt.





Überzeugende Gründe für MeatPad:

- Sehr hohe Absorptionskapazität durch SuperCore®-Zellulose und ggfls. SAF
- Absorption über die Fläche und die offenen Kanten, auch in Schräglage
- Einsetzbar für Fleisch- oder Fischprodukte und auch Käse
- Verlängerung der Mindesthaltbarkeit durch Reduktion des Mikrowachstums
- Attraktivere Verpackung ohne freischwimmende Flüssigkeiten
- Erhältlich in verschiedenen Breiten als Rollenware oder als geschnittenes Format



MeatPad Plus

Die leistungsstärkste Variante mit noch absorptionsstärkerer Zellulose



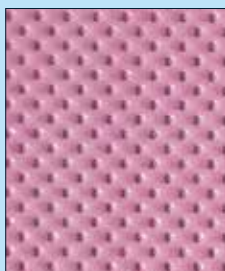
MeatPad NF

ist ein biologisch komplett abbaubares Produkt mit einer auf Pflanzenfasern basierenden Oberfläche auf beiden Seiten

MeatPad Farben



10 Weiß



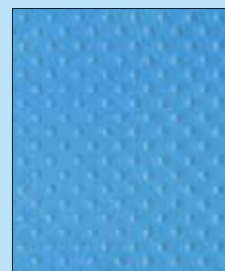
51 Rosa



56 Rot



24 Dunkelblau



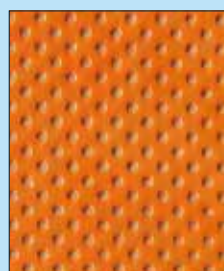
20 Hellblau



70 Schwarz



60 Gelb



55 Orange



31 Grün



80 Silber



Ein starker Partner für starke Ideen

Wir bieten Ihnen:

- Entwicklungs-Know-how für jede produkttechnische Anforderung.
- Eine breite Palette an zellstoffbasierten Materialien und Airlaid-Spezifikationen mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis.
- Integration von Zusätzen wie Superabsorbent (SAP/SAF), wenn erforderlich.
- Biologische Abbaubarkeit gemäß EN 13432 und eine Fertigung mit geringen CO₂-Emissionen.
- Flexible Produktkonfigurationen, um Ihre Fertigungsprozesse optimal zu unterstützen.
- Mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Fertigung hochwertiger Komponenten für die Lebensmittel-, Hygiene- und Medizinindustrie.
- Liefersicherheit durch vier Produktionsstätten mit hoher Kapazität.



SuperCore: saubere, barrierefreie Absorptionskraft

Unser SuperCore® besteht aus reiner Zellulose mit ausgezeichneten Absorptionseigenschaften. Die spezielle Herstellungstechnologie steht für ein Airlaid ohne synthetische Zusatzstoffe oder Bindemittel, was zu einer signifikant besseren Absorption und Flüssigkeitsverteilung führt.

Gleichzeitig erfolgt unsere Produktion ohne Wasser und ohne fossile Brennstoffe und sorgt so für einen unerreicht niedrigen CO₂-Fußabdruck unserer Produkte.

McAirlaid's Vliesstoffe GmbH



Corporate Head Office

Münsterstr. 61-65
D-48565 Steinfurt
+49 2552 93340



Werk 1

Zum Eichberg 2
D-37339 Berlingerode
+49 36071 90090



Werk 2

Rudolf-Diesel-Str. 6
D-37308 Heilbad Heiligenstadt
+49 3606 59090



Werk 3

Steigerstr. 10
D-59379 Selm
+49 2592 914150



USA | McAirlaid's Inc.

180 Corporate Drive
Rocky Mount VA 24151
+1 540 352 5050