

FishPad

Für mehr Frische und auslaufsicheren Transport



Das Non Plus Ultra

Für den sicheren Transport von frischem Fisch und Meeresfrüchten

Alleine am Frankfurter Flughafen landen jährlich 24.000 Tonnen frischer Fisch. Ob Thunfisch aus Sri Lanka, Schwertfisch von den Malediven oder Red Snapper aus den Tropen – alle müssen auf dem Transportweg durch die Luft oder über Land ohne Unterbrechung gekühlt werden, um absolute Frische, direkte Verarbeitbarkeit und bestmöglichen Geschmack zu garantieren.

Dieser Transport geschieht gewöhnlich in leichten EPS-Boxen, die mit Eis aufgefüllt werden und ein hervorragendes Isolationsvermögen besitzen. Was an Schmelzwasser auf dem Schiff über Leckagelöcher in den Boxen einfach ablaufen kann, ist im Flugzeug oder in Kühltransportern allerdings unerwünscht.

Hier darf keine Flüssigkeit austreten aber auch der Fisch soll nicht im eigenen Saft schwimmen, sondern kühl und möglichst trocken gelagert sein.

Genau hier spielt das FishPad seine Stärken aus, weil es je nach Größe bis zu 4 Liter proteinbasierte Flüssigkeit und Wasser aufnehmen kann, diese sicher im Kern bindet und auch unter Gewichtsdruck nicht mehr abgibt.

Neben der praktischen Funktion für den Transport, wird durch FishPads auch die mikrobiologische Situation und das Wachstum von Keimen reduziert, so dass der transportierte Fisch oder Meeresfrüchte länger frisch bleiben und ihre Qualität behalten.



Das FishPad garantiert die optimale Absorption von proteinbasierten Flüssigkeiten und Wasser (geschmolzenes Eis).





Entwickelt für industrielle Verpackungen und einen auslaufsicheren Transport

- Verfügbar in verschiedenen Größen
- Skalierbare Absorptionsstärken durch SAP*
- Produkt zur Sicherung von Transportkisten
- Einzigartige Produktkonstruktion

Anpassbare Abmessungen für verpackungseffiziente Einlegeautomaten

- Größe: Perfekt passend
- Oberfläche: Nicht klebrig und leicht aufnehmbar
- Stabilität: Perfekt ausgeglichen
- Einlegen: Einfache Funktion



Beispiele für FishPad-Größen und Kapazitäten:

FishPad	Größe (B x H)	Absorption in ml**
FP-600	180 x 240 mm	600
FP-1500	240 x 370 mm	1500
FP-2000	300 x 400 mm	2000
FP-2800	290 x 545 mm	2800
FP-4000	290 x 740 mm	4000

* Super Absorbierende Polymere (SAP)

** Testmethode: Freies Quellen mit Frischwasser





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