

VacuumSkinPad

Die beste Lösung für vakuumisierte Verpackungen



Langanhaltend attraktive Optik

Speziell für Fleisch und Fisch in Vakuumverpackungen

Das VSPad macht vakuumisiert verpacktes Fleisch und Fisch zum echten Margengewinner im Kühlregal, da sich Abschriften in dieser Verpackungsart signifikant reduzieren lassen.

Vor allem höherpreisige Steaks und Filetstücke vom Rind oder Fisch, werden auf bedruckten Pappträgern mit einer Siegelfolie für die Vertikallagerung fixiert. Diese Verpackung besitzt den besonderen Verbrauchervorteil, die hochwertige Ware optisch in der Verpackung bestens beurteilen zu können.

Umso wichtiger ist es, die hochwertige Optik der skinverpackten Lebensmittel auch dauerhaft zu erhalten und die natürliche Absonderung des Saftes zu absorbieren, um Blutblasen oder Flüssigkeitsansammlungen am unteren Rand der Verpackung zu verhindern.

Und genau hier kommt das VacuumSkinPad ins Spiel, das durch seine geringen Abmessungen bei optimaler Positionierung vollkommen unsichtbar ist und zuverlässig seine erforderliche Absorptionsleistung erfüllt.

Im Zusammenspiel mit dem VacuumSkinPad sind Produktpräsentationen im Kühlregal in puncto Qualität und Hygiene optimal und sehen immer wie frisch verpackte Produkte aus. Die äußere Siegelfolie isoliert gegen Sauerstoff, um Oxidation und Farbveränderungen zu verhindern. So werden die ursprüngliche Farbe, der gute Geschmack und die Nährwerte für lange Zeit bestmöglich bewahrt.

Ein weiterer Verbrauchervorteil ist, dass beim Öffnen der Verpackung keine Flüssigkeiten austreten, die sicher im Pad gebunden werden. Zusätzlich ist der Kunststoffanteil dieser Verpackung auf ein Minimum reduziert und die Entsorgung bzw. das Recycling einfach zu handhaben.





Überzeugende Vorteile mit dem VSPad:

- Millimeterdünnes Pad
- Polypropylenfolie (PP) mit Anti-Batch Beschichtung, die unter Berücksichtigung der Siegeltemperatur keinen Verbund mit den gängigen Siegelfolien eingeht
- Effiziente Absorption von freigesetzten Flüssigkeiten
- Flüssigkeitsaufnahme über die Oberfläche – auch bei hängender Ware im Kühlregal
- Hemmt Wachstum von Bakterien und Keimen und verbessert so signifikant die Mikrobiologie
- Verbessert die Optik der Ware und Verpackung

Deutlich mehr Profit durch weniger Abschriften?
Sprechen Sie uns gern auf unsere Casestudies mit namhaften Filialbetrieben für hochwertige Lebensmittel in Verpackungen mit dem VSPad an.

**KEINE UNAPPETITLICHEN
BLUTBLASEN**





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