



PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY

Krok naprzód z logistyką IBC* HOYER

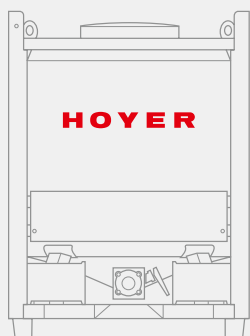
Kontenery IBC (Intermediate Bulk Containers) są idealną alternatywą pomiędzy beczkami a cysternami do transportu produktów płynnych. Dzięki ogólnoświatowej sieci, kompleksowym systemom komunikacji, wydajnej infrastrukturze i know-how naszych ekspertów, łączymy dla Państwa wszystkie usługi związane z IBC. Produkty wrażliwe wymagają wykwalifikowanej i kompleksowej obsługi. Skorzystaj z naszego wieloletniego doświadczenia w branży i wybierz kompletny pakiet logistyczny od jednego dostawcy. Oferujemy Państwu:

- Wynajem
- Logistykę transportu
- Fleetmanagement
- Konserwację i naprawę
- Czyszczenie
- Depot-Serwis
- Napętnianie i przechowywanie

HOYER przygotuje dla Państwa indywidualny pakiet usług – dotyczący naszych lub Państwa własnych IBC. Skontaktuj się z nami i pozwól naszym ekspertom doradzić Ci bez zobowiązań.

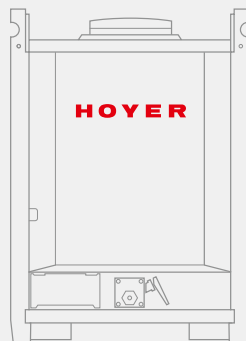
* DPPL duży pojemnik do przewozu ładunków luzem

dla przemysłu spożywczego



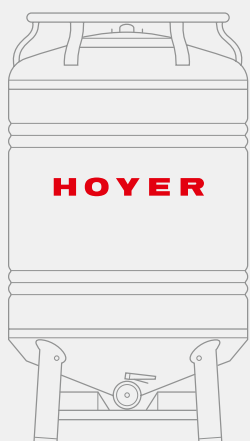
Typ 410 – Standard IBC

Zbiornik o pojemności 1.000 litrów wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej z zakręcaną pokrywą. Wylot dolny z różnymi złączkami do węży jako opcja podłączenia. Do optymalnego transportu i przechowywania olejów jadalnych, produktów jajecznych i alkoholi spożywczych i dodatków do żywności.



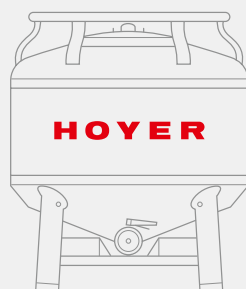
Typ 434 – Elektrycznie ogrzewany IBC

IBC o pojemności 1.000 litrów z zakręcaną pokrywą. Elektryczne ogrzewanie i izolacja do produktów spożywczych o regulowanej temperaturze, takich jak czekolada, tłuszcze jadalne i glukoza. Do dolnego wylotu można podłączyć różne złączki do węży. Ogrzewanie elektryczne o mocy 2.000 W. Temperatura do 120°C. Wtyczka Schuko lub wtyczka CEE.



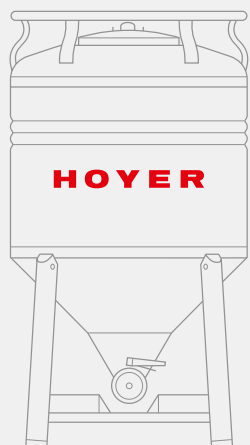
Typ 460 / 490 – Aseptyczny IBC

Przeznaczony do transportu i przechowywania żywności, zapobiegający przedostaniu się drobnoustrojów. Idealny do produktów mlecznych, sosów, marynat i przetworów owocowych. Właz z pokrywą gwintową i gwint mleczny DN 50 na dolnym wylocie. Na życzenie zamek bagnetowy (typ 461) i dopuszczenie do przewozu towarów niebezpiecznych (typ 490).



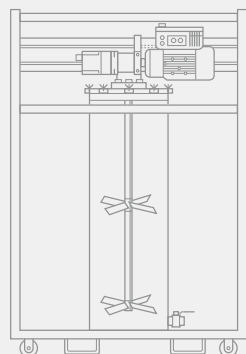
Typ 465 / 495 – Aseptyczne pojemniki IBC

Pojemność 500 litrów. Z ekonomicznego punktu widzenia, wersja korzystniejsza dla mniejszych partii towaru dzięki oszczędności w zastosowaniu azotu i przestrzeni ładunkowej. Na życzenie dostępne z dopuszczeniem do przewozu towarów niebezpiecznych (typ 495).



Typ 468 – Aseptyczny IBC dla produktów o wysokiej lepkości

Zastosowanie do transportu materiałów o wysokiej lepkości takich jak twaróg czy jogurt. Wylot DN 80 z kątem nachylenia 45° umożliwiające całkowite opróżnienie. Pojemność 800 l.



Typ 471 / 472 – Mieszadło do IBC

Dostępne jako wyposażenie dodatkowe dla typów 410 i 434. Dwa śmigła łopatkowe zapobiegają sedymentacji produktu i zapewniają równomierną temperaturę w IBC. Mocowanie do pokrywy włazu IBC. Dostarczane w zabezpieczonych, stałych i zamkniętych tubach transportowych.