



INDUSTRIA ALIMENTARE

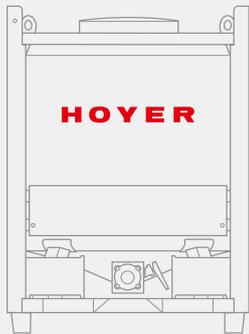
I SERBATOI IBC DI HOYER SONO UNO STRUMENTO LOGISTICO CHE VI PROIETTA NEL FUTURO

Per il trasporto di prodotti liquidi gli Intermediate Bulk Container (IBC) sono un'alternativa ideale ai fusti e alle cisterne. Avvalendoci di una rete mondiale, sistemi di comunicazione completi, un'infrastruttura performante e il know-how dei nostri esperti, combiniamo per voi tutti i servizi legati ai serbatoi IBC. I prodotti sensibili richiedono un servizio completo e qualificato. Approfittate della nostra pluriennale esperienza in molteplici settori e scegliete un pacchetto logistico completo da un'unica fonte. Vi offriamo:

- Noleggio
- Logistica dei trasporti
- Gestione della flotta
- Manutenzione e riparazione
- Pulizia
- Servizio di deposito
- Riempimento e stoccaggio

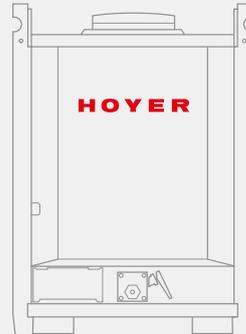
HOYER crea un pacchetto di servizi personalizzato sulla base delle vostre esigenze – in combinazione con i nostri o con i vostri serbatoi IBC. Contattateci e usufruite della consulenza dei nostri esperti, senza alcun impegno.

per l'industria alimentare



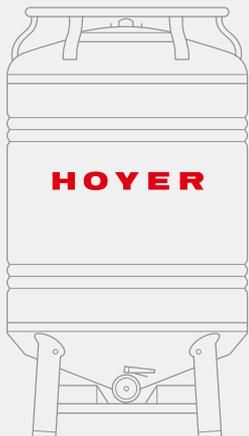
Tipo 410 – IBC standard

Serbatoio da 1.000 litri in acciaio inox d'alta qualità con coperchio con chiusura con galletti. Lo scarico sul fondo permette di utilizzare raccordi per tubi di diverso tipo. Indicato per il trasporto e lo stoccaggio di oli alimentari, prodotti a base di uova, bevande alcoliche e additivi alimentari.



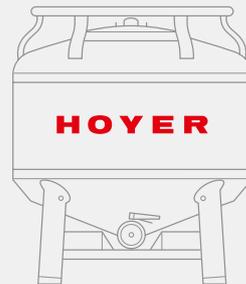
Tipo 434 – IBC riscaldabile elettricamente

IBC da 1.000 litri con coperchio con chiusura con galletti. Riscaldamento elettrico e isolamento per prodotti alimentari a temperatura controllata come cioccolato, grassi alimentari e glucosio. Possibilità di montaggio di raccordi per tubi flessibili di diverso tipo sullo scarico di fondo. Riscaldamento elettrico di 2.000 Watt. Temperature fino a 120 °C. Connettori Schuko o CEE.



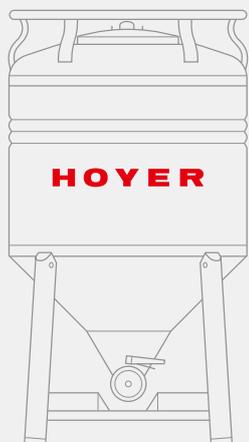
Tipo 460 / 490 – IBC asettico

Serbatoio asettico per il trasporto e lo stoccaggio di prodotti alimentari. Ideale per prodotti lattiero-caseari, salse, marinate e preparati a base di frutta. Portello del passo d'uomo filettato e filettatura DN 50 per tubi per latte sullo scarico nel fondo. Disponibile a richiesta con attacco a baionetta (*tipo 461*) e omologazione per il trasporto di merci pericolose (*tipo 490*).



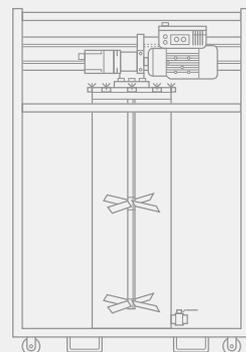
Tipo 465 / 495 – IBC asettico

Per piccole quantità con un volume massimo di 500 litri. Il volume ridotto consente di risparmiare spazio di carico e nell'insufflaggio di azoto. In alcuni casi è l'alternativa economicamente più vantaggiosa. A richiesta disponibile con omologazione per il trasporto di merci pericolose (*tipo 495*).



Tipo 468 – IBC asettico per prodotti ad alta viscosità

Ideale per il trasporto di prodotti ad alta viscosità come creme o yogurt. Un angolo di inclinazione di 45° e il raccordo di scarico DN 80 consentono uno scarico senza residui.



Tipo 471 / 472 – Miscelatore per IBC

Disponibile come equipaggiamento supplementare per i modelli 410 e 434. Due pale di miscelazione motorizzate prevengono la sedimentazione del prodotto ed assicurano temperature omogenee nell'IBC. Fissato al passo d'uomo dell'IBC. La fornitura avviene in gabbie di trasporto protette, rigide e chiuse.