



LEBENSMITTELINDUSTRIE

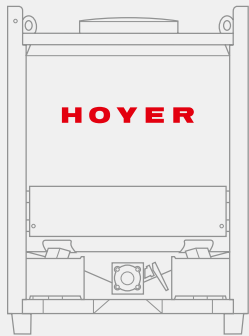
IBC-Logistik von HOYER bringt Sie weiter

Intermediate Bulk Container (IBC) sind für Transporte von flüssigen Produkten eine ideale Alternative zwischen Fass und Tankzug. Mit einem weltweiten Netzwerk, umfassenden Kommunikationssystemen, leistungsfähiger Infrastruktur und dem Know-how unserer Experten kombinieren wir für Sie alle Dienstleistungen rund um den IBC. Sensible Produkte erfordern qualifizierten und umfassenden Service. Profitieren Sie von unserer langjährigen und branchenübergreifenden Erfahrung und entscheiden Sie sich für das logistische Komplettpaket aus einer Hand. Wir bieten Ihnen:

- Vermietung
- Transportlogistik
- Fleetmanagement
- Wartung und Reparatur
- Reinigung
- Depot-Service
- Abfüllung und Lagerung

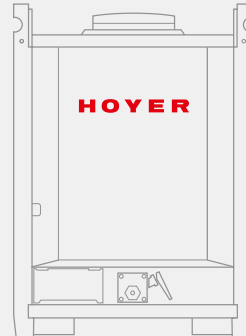
HOYER stellt für Sie Ihr individuelles Dienstleistungspaket zusammen – in Kombination mit unseren oder Ihren eigenen IBC. Sprechen Sie uns an und lassen Sie sich von unseren Experten unverbindlich beraten.

für die Lebensmittelindustrie



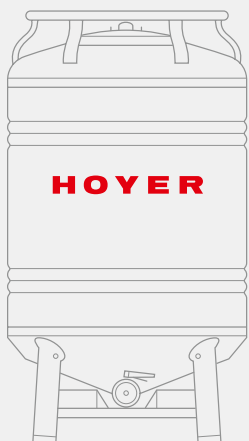
Typ 410 – Standard IBC

1.000 Liter Tank aus hochwertigem Edelstahl mit Schraubdeckel. Bodenauslauf mit unterschiedlichen Schlauchkupplungen als Anschlussmöglichkeit. Zum optimalen Transport und Lagerung von Speiseölen, Eiprodukten sowie Trinkalkoholen und Lebensmittelzusatzstoffen geeignet.



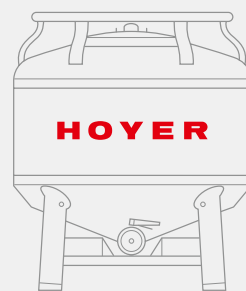
Typ 434 – Elektrisch beheizbarer IBC

1.000 Liter IBC mit Schraubdeckel. Elektroheizung und Isolierung für temperaturgeführte Lebensmittel wie Schokolade, Speisefette und Glukose. Anbau diverser Schlauchkupplungen am Bodenauslauf möglich. 2.000 Watt E-Heizung. Temperaturen bis 120 °C. Schuko-Stecker oder CEE-Stecker.



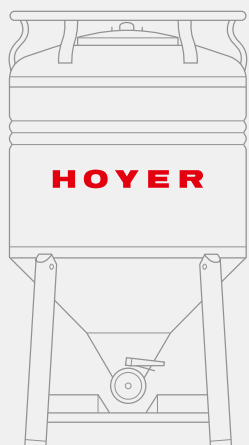
Typ 460 / 490 – Aseptischer IBC

Vorgesehen für den keimarmen Transport und Lagerung von Lebensmitteln. Ideal für Molkereiprodukte, Saucen, Marinaden und Fruchtzubereitungen. Schraubdeckel am Mannloch und Milchgewinde DN 50 am Bodenauslauf. Auf Anfrage mit Bajonettverschluss (Typ 461) und Gefahrgutzulassung (Typ 490) erhältlich.



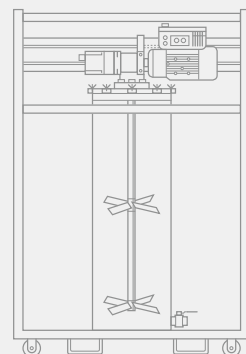
Typ 465 / 495 – Aseptischer IBC

Für kleinere Mengen mit Volumen bis zu 500 Litern. Einsparungen bei Stickstoffbeaufschlagung und Frachtraum durch reduziertes Volumen. In manchen Fällen die ökonomisch vorteilhaftere Alternative. Auf Anfrage mit Gefahrgutzulassung erhältlich (Typ 495).



Typ 468 – Aseptischer IBC für hochviskose Produkte

Einsatz zum Transport hochviskoser Produkte, wie Quark oder Joghurt. Neigungswinkel von 45° sowie DN 80-Auslauf ermöglichen eine restlose Entleerung.



Typ 471 / 472 – Rührwerk für IBC

Als zusätzliches Equipment für Typ 410 und 434 erhältlich. Zwei Flügelpropeller verhindern Sedimentation des Produktes und sorgen für gleichmäßige Temperaturen im IBC. Befestigung am Mannlochkragen des IBC. Lieferung in geschützten, festen und geschlossenen Transportgestellen.