



INDUSTRIA ALIMENTARIA

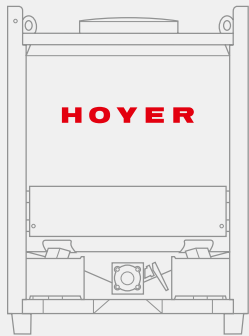
LA LOGÍSTICA CON IBC DE HOYER LLEGA MÁS LEJOS

Los contenedores IBC (del inglés Intermediate Bulk Container) son una alternativa ideal a los bidones o camiones cisterna para el transporte de productos líquidos. Junto a una red mundial, sistemas de comunicación completos, una infraestructura eficiente y el conocimiento técnico de nuestros expertos, le ofrecemos la combinación perfecta de todos los servicios relacionados con los IBC. Los productos sensibles requieren un servicio cualificado y completo. Beneficiarse de nuestros muchos años de experiencia en el sector y elija el paquete logístico completo de una sola mano. Le ofrecemos:

- alquiler
- logística de transportes
- gestión de flotas
- mantenimiento y reparaciones
- limpieza
- almacén de servicio
- llenado y almacenamiento

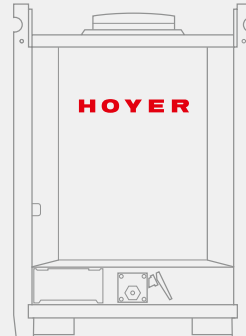
HOYER le ofrece un paquete de servicios individualizado, en combinación con nuestros IBC o con los suyos propios. Póngase en contacto con nosotros y déjese asesorar por nuestros expertos sin compromiso.

para la industria alimentaria



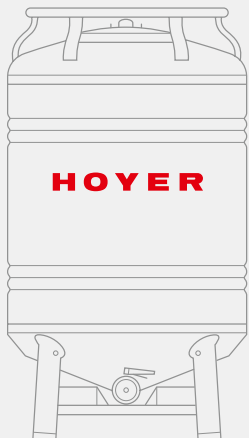
Modelo 410 – IBC estándar

Depósito de 1.000 litros de acero inoxidable de calidad con tapa de rosca. En la salida inferior se pueden acoplar varias conexiones de manguera. Para el transporte y almacenamiento óptimos de aceites comestibles, ovoproductos, bebidas espirituosas así como aditivos alimentarios.



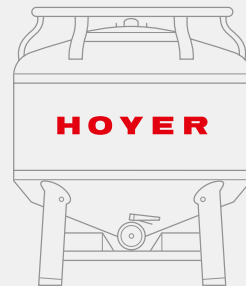
Modelo 434 – Contenedor IBC con calefacción eléctrica

Contenedor IBC de 1.000 litros con tapa de rosca. Calentamiento eléctrico y aislamiento para alimentos de temperatura controlada como el chocolate, las grasas comestibles y la glucosa. Se pueden acoplar varias conexiones de manguera en la salida inferior. Calefacción eléctrica de 2.000 vatios. Temperaturas de hasta 130 C. Clavija tipo Schuko o clavija CEE.



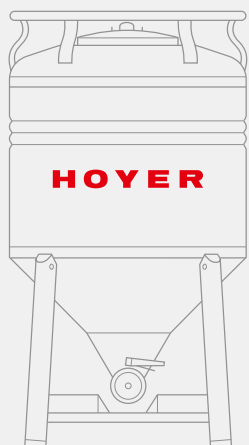
Modelo 460 / 490 – IBC aséptico

Indicado para el transporte y almacenamiento asépticos. Ideal para productos lácteos, salsas, adobos y preparados de frutas. Tapa con 6 pernos de palomilla en la boca de hombre y rosca alimentaria DN 50 en la salida inferior. Disponible con acoplamiento de bayoneta (modelo 460) y con homologación para mercancías peligrosas (modelo 490) bajo petición.



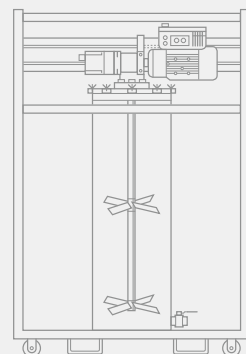
Modelo 465 / 495 – IBC aséptico

Para cantidades pequeñas con un volumen de hasta 500 litros. Disminución de la carga de nitrógeno y espacio de carga gracias a la reducción del volumen. En algunos casos es la alternativa más rentable económicamente. Disponible con homologación para mercancías peligrosas bajo petición (modelo 495).



Modelo 468 – Contenedor IBC aséptico para productos de alta viscosidad

Utilizado en el transporte de productos de alta viscosidad, como el quark o el yogur. El ángulo de inclinación de 45° y la salida DN 80 permiten un vaciado completo.



Modelo 471 / 472 – Agitador para IBC

Disponible como equipamiento adicional para los modelos 410 y 434. Un eje con dos hélices de cuatro aspas evitan la sedimentación del producto y mantienen la temperatura uniforme dentro del IBC. Se fija al cuello de la boca de hombre del IBC. Entrega en bastidores de transporte protegidos, seguros y cerrados.