



## PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY

# Krok naprzód z logistyką IBC\* HOYER

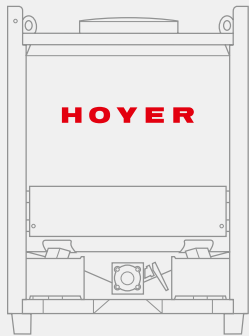
Kontenery IBC (Intermediate Bulk Containers) są idealną alternatywą pomiędzy beczkami a cysternami do transportu produktów płynnych. Dzięki ogólnoświatowej sieci, kompleksowym systemom komunikacji, wydajnej infrastrukturze i know-how naszych ekspertów, tączymy dla Państwa wszystkie usługi związane z 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

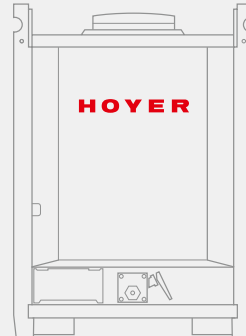
HOYER przygotuje dla Państwa indywidualny pakiet usług – dotyczący naszych lub Państwa własnych IBC. Skontaktuj się z nami i pozwól naszym ekspertom doradzić Ci bez zobowiązań.

\* DPPL duży pojemnik do przewozu ładunków luzem

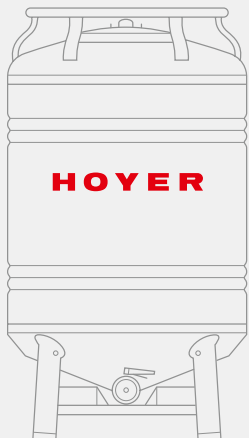
# dla przemysłu spożywczego

**Typ 410 – Standard IBC**

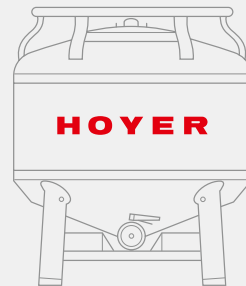
Zbiornik o pojemności 1.000 litrów wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej z zakręcaną pokrywą. Wylot dolny z różnymi złączkami do węży jako opcja podłączenia. Do optymalnego transportu i przechowywania olejów jadalnych, produktów jajecznych i alkoholi spożywczych i dodatków do żywności.

**Typ 434 – Elektrycznie ogrzewany IBC**

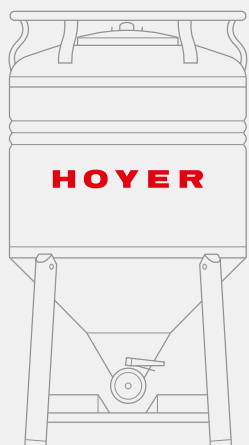
IBC o pojemności 1.000 litrów z zakręcaną pokrywą. Elektryczne ogrzewanie i izolacja do produktów spożywczych o regulowanej temperaturze, takich jak czekolada, tłuszcze jadalne i glukoza. Do dolnego wylotu można podłączyć różne złączki do węży. Ogrzewanie elektryczne o mocy 2.000 W. Temperatura do 130°C. Wtyczka Schuko lub wtyczka CEE.

**Typ 460 / 490 – Aseptyczny IBC**

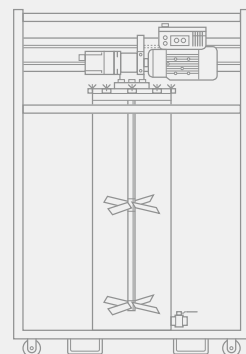
Przeznaczony do transportu i przechowywania żywności, zapobiegający przedostaniu się drobnoustrojów. Idealny do produktów mlecznych, sosów, marynat i przetworów owocowych. Właz z pokrywą gwintową i gwint mleczny DN 50 na dolnym wylocie. Na życzenie zamek bagnetowy (typ 460) i dopuszczenie do przewozu 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° umożliwiają 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.