

IBC-Ränge 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 433 / 434 – Beheizbarer und isolierter 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 (Typ 433) oder CEE (Typ 434).

Typ 460 / 490 – Aseptischer Container (1.000 Liter)



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 Gefahrgutzulassung erhältlich (Typ 490).

Typ 465 / 495 – Aseptischer Container (500 Liter)



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

Typ 468 – Aseptischer Container (800 Liter)



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

Typ 470 – Rührwerk



Als zusätzliches Equipment für Typ 410 und 433 / 434 erhältlich. Zwei Flügelpropeller verhindern Sedimentation des Produktes und sorgen für gleichmäßige Temperaturverteilung im IBC. Befestigung am Mannlochkragen des IBC. Lieferung in geschützten, festen und geschlossenen Transportboxen.

Fordern Sie unsere Produktdatenblätter an. Sie enthalten technische Zeichnungen und alle relevanten Daten. Kreuzen Sie die gewünschten Datenblätter an und faxen Sie dieses Blatt an
Fax: +49 (0)40 / 21044-349

<input type="checkbox"/>	Typ 410	Standard IBC
<input type="checkbox"/>	Typ 433 / 434	Beheizbarer und isolierter IBC
<input type="checkbox"/>	Typ 460 / 490	Aseptischer Container (1.000 Liter)
<input type="checkbox"/>	Typ 465 / 495	Aseptischer Container (500 Liter)
<input type="checkbox"/>	Typ 468	Aseptischer Container (800 Liter)
<input type="checkbox"/>	Typ 470	Rührwerk

Firma:

Straße:

PLZ/Ort:

Anrede:

Vorname:

Nachname:

Position:

Telefon:

E-mail:

IBC-Logistik: More than just rental.

Alles aus einer Hand rund um den IBC. Das ist Full Service von HOYER. Mit einem europäischen Netzwerk, umfassenden Kommunikationssystemen, leistungsfähiger Infrastruktur und dem Know-how unserer Experten kombinieren wir für Sie alle Dienstleistungen der IBC-Logistik. Sensible Produkte erfordern qualifizierten und umfassenden Service. Profitieren Sie von der langjährigen und branchenübergreifenden Erfahrung der HOYER-Gruppe und entscheiden Sie sich für das logistische Komplettpaket aus einer Hand.

- Vermietung
- Transportlogistik
- Fleet-Management
- Wartung und Reparatur
- Reinigung
- Depot
- Abfüllung und Lagerung

Egal ob Sie unsere IBC nutzen oder ihre eigenen Behälter haben – HOYER Multilog stellt für Sie Ihr individuelles Dienstleistungspaket zusammen. Sprechen Sie uns an und lassen Sie sich von unseren Experten unverbindlich beraten.