

Überblick

Die CHEP Pallecon-Lösung Pallecon Fruitflow ist ideal für den Transport von Säften, Fruchtfleisch und Pürees.

IBCs werden schnell zur Norm für den Transport von Obst- und Tomatenprodukten. Sie stellen eine preisgünstige Alternative zu den traditionellen Fässern dar und ermöglichen eine einfache Befüllung und Entleerung des Produkts. Zusätzlich bieten diese Container erheblich mehr Lagerkapazität, wenn sie übereinander gestapelt werden, wodurch Sie den Transport optimieren können.

Pallecon Fruitflow ist das neueste Produkt in der CHEP Pallecon Mietflotte der wiederverwendbaren Container. Für dieses Produkt gibt es einen neuen Mietfestpreisplan. Bei einem einzelnen Paket können Lebensmittelverarbeiter jetzt ihre Container für die Saison mieten und sie bis zu 12 Monate später wieder zurückgeben.

Pallecon Fruitflow bietet Ihnen eine Komplettlösung für die Anmietung von Containern einschließlich vollständiger Kontrolle, Inliner und Zubehör, Transport, Reinigung und Reparatur.



Funktionen und Vorteile

- Reduzierte Verpackungskosten
- Verglichen mit den meisten Einwegfässern
- Flexibilität beim Volumen
- Sie mieten bedarfsgerecht die Containeranzahl, die Sie benötigen
- Betriebliche Einsparungen
- Die Container werden gereinigt, verpackt und füllbereit geliefert
- Einfache Vorbereitung für Befüllung und Entleerung
- Einfache Handhabung und Lagerung der Leercontainer
- Kein Fixieren, Folieren und keine zurückfahrbaren Paletten notwendig
- Lagerung unter freiem Himmel – wetterunabhängig – möglich
- Optimierte Lagerkapazität und optimierter Transport
- Bis zu 25 % mehr Produkt pro Palette
- Bis zu 100 % mehr Produkt bei Stapelung
- Reduzierter Produktverlust und reduzierte Kontamination
- Reduzierter Abfall
- Ökologischer Gewinner durch Mehrfachverwendung

Spezifikationen

Maße – in Millimetern

	Länge	Breite	Höhe
Außen	1155	1155	1132
Gefaltet	1155	1155	467

Nominale Kapazität und nominales Gewicht

Maximale Kapazität	1060 ltrs
Tare Weight	89 kg

Tragfähigkeit und Stapelung

Gestapelte Schichten für die Lagerung im geöffneten Zustand	5
Rendite-Verhältnis	5 : 1

Temperaturbeständigkeit

Minimum / Maximum	-20 °C / 70 °C
-------------------	----------------

Kommentare

Empfohlene Verwendung / Applikationen

Verpackung und Transport von Obst- und Tomatenprodukten wie Säften, Fruchtfleisch oder Pürees.

Optionen und Zubehör

Eine Auswahl von vielfach bewährtem Zubehör, das speziell für das CHEP Pallecon-System entwickelt wurde – die effizienteste und preisgünstigste Methode, um die Container zu befüllen und zu entleeren.

Zusätzliche Leistungen

- Aseptische Inliner für Flüssigkeiten bis zu 1000 Liter für verschiedene Anforderungen verfügbar
- Lieferung der Container an Ihren Standort zu Beginn jeder Saison
- Abholung der Leercontainer bei Ihren Kunden - weltweit
- Direkte Rücksendung von Containern an Ihren Standort oder an CHEP zur Inspektion, Reinigung, Reparatur und Lagerung, bis sie erneut zur nächsten Saison ausgeliefert werden
- Erforderliche Reparaturen bei Beschädigung des Containers (Reparaturen aufgrund eines normalen Verschleißes sind im Paketpreis einkalkuliert)