

IBC WINE STORE AGE con barrera de EVOH 1000 Its

Cód: E1000EVOH

SCHÜTZ



Hecho en Alemania



Origen del Producto

Aprobaciones



Escanea y revisa el video de referencia



Embalaje de alta gama para máxima seguridad alimentaria y rentabilidad en la producción y transporte de vino. Es la nueva vía para un resultado vinícola perfecto. Equipado con barrera EVOH para un suministro controlado de oxígeno, este modelo de IBC es óptimo y adecuado para la maduración, el almacenamiento y el transporte de vino. Con WINE STORE AGE IBC le presentamos una solución completamente nueva que ofrece una amplia gama de beneficios a lo largo de toda la cadena de almacenamiento y maduración en comparación con los contenedores convencionales.

- Costo de compra mucho más bajo y menor costo de capital de trabajo.
- Totalmente transportable en todo momento, incluso durante el almacenamiento y la maduración.
- Uso más eficiente del espacio gracias a la forma cúbica.
- Carga estática que ahorra espacio (hasta 4 altos).
- Menores costos de transporte y almacenamiento por litro.
- Manipulación más segura y fácil, manejable por los 4 costados con carretillas elevadoras.
- Higiene superior, larga vida útil, contenedor fácil de limpiar.

Ventajas de producto:

- Barrera altamente efectiva frente al oxígeno y otros gases.
- Válido para el transporte de productos alimentarios y similares.
- Olores o sabores no pueden escapar.
- Garantiza el cumplimiento con todos los estándares alimentarios para materiales, procesos y producto.
- Fabricado bajo la exigencia del sistema de gestión FSSC 22000.
- Envase graduado cada 100 litros.

Especificaciones técnicas en la siguiente página.

Los datos técnicos entregados son aproximados y las imágenes son referenciales pudiendo variar según la configuración de los componentes individuales. Superbidon se reserva el derecho de actualizar las fichas técnicas sin previo aviso.

Pág 1/2

Datos Técnicos

• Marca	: SCHÜTZ.
• Capacidad nominal	: 1000 Lt.
• Capacidad de rebalse	: 1060 Lt.
• Apertura de llenado	: 150 mm.
• Apertura de descarga	: 50 mm.
• Botella interior	: Botellón rectangular moldeado por soplado de extrusión con polietileno de alta densidad con tecnología de 6 capas, con aditivo anti-UV. Apertura para llenado en el centro de la sección superior. Apertura de descarga en la parte inferior del lado frontal. Envase graduado cada 100 litros.
• Tecnología de 6 capas	: PE-HD Polietileno virgen, color natural. Adhesivo. Barrera de permeación EVOH. Adhesivo. PE-HD Polietileno reutilizado. PE-HD Polietileno virgen, con protección UV.
• Estructura exterior	: Rejilla rectangular hecha en acero tubular de acero galvanizado, 2 Placas de identificación, frontal y trasera. Base metálica de chapa de acero galvanizado.
• Llenado / Apertura	: Boca con rosca exterior DN 150, con tapa ciega rosca DN 150 (6").
• Descarga / Cierre	: Triple seguridad. Válvula mariposa integrada DN50 (2"), salida de válvula rosca S 60 X 6, sellada con lámina de aluminio y polietileno. Manilla bloqueada con pestillo de seguridad. Provista con tapa de 2 piezas, o'ring y caño de descarga.
• Densidad máx. llenado	: 1,6 gr/cm ³ .
• Carga estática	: Apilamiento máximo Base + 3, para líquidos con densidad máx. 1.6 g/cm ³ .
• Carga dinámica	: Apilamiento máximo Base + 1, para líquidos con densidad hasta 1.5 g/cm ³ . Apilamiento máximo 1, para líquidos con densidad mayor a 1.5 g/cm ³ .
• Pallet	: Patín de plástico (100 x 120 cm) con 4 puntos de entrada.
• Dimensiones	: Largo: 120 cm. / Ancho: 100 cm / Alto: 116 cm.
• Peso aprox.	: Botellón: 15,5 kg. / Peso total del envase: 59 kg.
• Aprobaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Calidad. • Fabricado bajo la exigencia del sistema de gestión ISO 9001/ FSSC 22000 / ISO 14001. • Testeado y aprobado por el Departamento de Fruticultura y Enología de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

Los datos técnicos entregados son aproximados y las imágenes son referenciales pudiendo variar según la configuración de los componentes individuales. Superbidon se reserva el derecho de actualizar las fichas técnicas sin previo aviso.