



Container Tub

Die Rückverfolgbarkeit von Produkten auf dem Weg vom Bauernhof bis hin zum Esstisch wird heutzutage von Endverbrauchern wie Industrie grundlegend gefordert. Fleischverarbeitende Unternehmen müssen sich strengen Kontrollen unterziehen und strikte Auflagen befolgen, die allesamt höchste Hygiene- und Reinheitsstandards sowie eine umfassende Qualitätskontrolle verlangen.

Fleischprodukte sind von Natur aus nicht nur schwer an Gewicht, sondern auch schwer zu handhaben. Die Verarbeitung von Fleisch ist daher meist eine sehr aufwändige wie anspruchsvolle Aufgabe.

Aufgrund der jahrelangen Erfahrung, die Promens in der Produktion von Behältern für die Nahrungsmittelindustrie besitzt, wurde nun die Saeplast-Produktreihe entwickelt. Die im Rotationsformungsverfahren hergestellten Container, Buggys und Paletten wurden eigens dafür entwickelt, um die Anforderungen der fleischverarbeitenden Unternehmen und Speditionen zu erfüllen.

Die Saeplast-Container sind robust, dreischichtig konstruiert. Die ergonomischen Formen sorgen für eine optimale Effizienz und beste Hygienebedingungen. Im Vergleich zu ihren schweren Vorgängern aus Stahl sind sie wesentlich leichter und daher einfacher zu heben, stapeln und befördern. Sie ersparen viel Platz und Kraft und reduzieren dabei noch Beladungszeiten wie Transportkosten und das in erheblichem Masse.

Die stabilen, vielfältig einsetzbaren, hygienischen und extrem langlebigen Container wurden nicht nur entwickelt, um für die rauen Reinigungs-Bedingungen bestens gewappnet zu sein, sondern dienen jedem Arbeitsbereich der fleischverarbeitenden Unternehmen und Speditionen als optimale Unterstützung.

Erhältlich in den Grössen: 330, 565, 600, 605, 625 und 630 Liter.