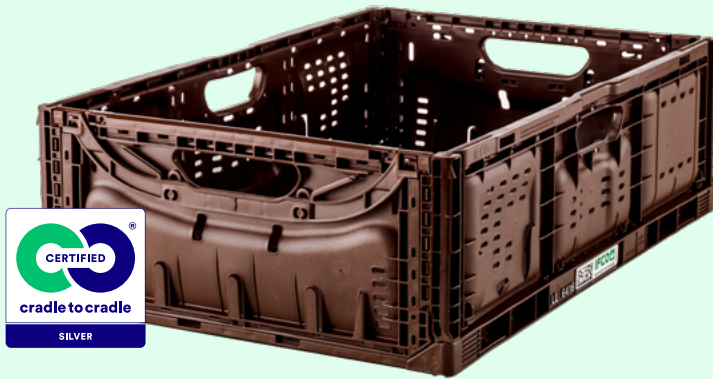


Brown Lift Lock



- Eine der ersten faltbaren Brotkisten auf dem Markt
- Kompatibel mit anderen gängigen Brotkisten
- Besonders platzsparend: zusammengeklappt nur 28 mm hoch
- Optimierte für Brot und Bäckereiprodukte



Ein robuster, lebensmittelechter Mehrwegtransportbehälter für Bäckereiprodukte. Er ist stabil und langlebig. Das Design ermöglicht den Erhalt der bestmöglichen Produktqualität über die gesamte Lieferkette. Auch ideal geeignet für die Präsentation am POS. Erhältlich in neun Größen.

Ihre Vorteile

Effiziente Handhabung

- Innovativer Lift Lock-Mechanismus für schnelles und sicheres Auf- und Zuklappen
- Einfaches Stapeln mit minimalem Kraftaufwand
- Ergonomisches Design mit Griffen an vier Seiten

Ideal für die Präsentation am POS

- Verbraucher bevorzugen die Warenpräsentation in Mehrwegbehältern von IFCO gegenüber Einwegverpackungen
- Schnell und einfach in der Bäckereiabteilung austauschbar, spart Zeit und Geld

Unterstützt Sie bei nachhaltigerem Handeln

- Mehrere Jahre lang wiederverwendbar, Abfallvermeidung
- Nach der Nutzungsdauer wird das Material für neue Mehrwegbehälter wiederverwertet

- Weniger Abfall, Umweltverschmutzung und Verbrauch natürlicher Ressourcen

Standardisiert für maximale Zweckmäßigkeit

- In aufgerichtetem Zustand mit IFCO RPC-Typen kompatibel
- Kompatibel mit allen Standardpaletten
- Rückverfolgung einzelner Mehrwegbehälter durch eindeutigen Data-Matrix-Code
- Optional: Marken- und Werbebotschaften können an die Mehrwegbehälter angebracht werden
- Pooling und Service durch das Netzwerk der IFCO-Servicecenter

Pasteurisierung möglich

- Geeignet für die Pasteurisierung von Brot (1 Stunde bei 130 °C Lufttemperatur bzw. 2 Stunden bei 85 °C)

Abmessungen und Spezifikationen

		Abmessungen*			Logistik		Gewicht*	Max. Beladung
		L x B x H (mm)	H (mm)	L x B x H (mm)	Maximale Ladehöhe 2350 mm**		Tara in g	In kg
Typen		Außenmaße	Stapelhöhe	Innenmaße	Anzahl der Mehrwegbehälter pro Europalette***	Anzahl Lagen		
43xx	LLBR4310	400 x 300 x 119	110	377 x 272 x 107	152	19	840	5
	LLBR4314	400 x 300 x 162	153	377 x 272 x 150	112	14	985	7
64xx	LLBR6408	600 x 400 x 93	86	577 x 372 x 83	100	25	1255	6
	LLBR6410	600 x 400 x 117	110	577 x 372 x 107	80	20	1360	10
	LLBR6413	600 x 400 x 152	145	577 x 372 x 141	60	15	1540	12
	LLBR6416	600 x 400 x 184	177	577 x 372 x 174	48	12	1680	15
	LLBR6418	600 x 400 x 199	192	577 x 372 x 189	44	11	1725	18
	LLBR6420	600 x 400 x 216	209	577 x 372 x 206	40	10	1830	20
	LLBR6424	600 x 400 x 238	231	577 x 372 x 228	36	9	2000	20

* Maß- und Gewichtstoleranz für 43XX beträgt +/- 2% und für 64XX +/- 1,5% | ** Inklusive Höhe Europalette | *** Volle Mehrwegbehälter

Zusätzlich gilt für alle Typen

Material Polypropylen	Farbe RAL 8017 Schokoladenbraun
Temperaturbereich Tiefkühlagerung bis zu -28 °C, einsetzbar ab 0 °C, Pasteurisierung bis 130 °C, stapelfähig ≤ 45 °C*	
Eigenschaften Garantierte lange Farbtintensität, UV-beständig, lebensmittelecht	
Falthöhe im Stapel 28 mm	
Auslieferungsmenge pro LKW (33 Paletten)	Typ 43xx = 21120 Typ 64xx = 10560
Menge Mehrwegbehälter pro Europalette ab Depot (Höhe 2400 mm**)	Typ 43xx = 640 Typ 64xx = 320

* Die Brown Lift Lock ist für die Pasteurisierung von Brot geeignet: 1 Stunde bei 130 °C Lufttemperatur bzw. 2 Stunden bei 85 °C, vollflächig aufliegend und einzeln stehend. Nach einer Abkühlphase auf ≤ 45 °C Lift Lock-Temperatur (einzeln stehend, auf handelsüblichen Förderstrecken), kann sie gestapelt werden. Diese Temperatur kann, in Abhängigkeit von der Raumtemperatur, innerhalb von 10 – 20 Minuten erreicht werden. | ** Inklusive Palettenhöhe

Hinweise zur Benutzung

Aufklappen



- 1 Längsseiten aufstellen durch Fassen der Griffe mit beiden Händen
- 2 Kurze Seitenwände per Handgriff bis zum Einrasten nach oben ziehen
- 3 Prüfen, dass alle Verschlüsse eingerastet sind

Zuklappen



- 4 Kurze Seitenwände durch Anheben der Verriegelung (Lift Locks) entriegeln und einklappen
- 5 Längsseiten einklappen und jeweils auf die bereits eingeklappten kurzen Seiten legen

Stapeln



IFCO SYSTEMS GmbH

Weitere Informationen erhalten Sie auf IFCO.com.

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

© IFCO-DS1006-DE-DE | 02/2022 | Alle Rechte vorbehalten

