

Perché utilizzare gli RPC IFCO per specialità gastronomiche e cibi pronti?



Gli RPC di IFCO sono pensati per proteggere i cibi pronti refrigerati, che vengono mantenuti al fresco e al riparo da eventuali danni durante il trasporto. In tal modo si riducono i rifiuti alimentari e si garantisce una migliore qualità dei prodotti nei punti vendita.

Sei motivi per scegliere gli RPC di IFCO per i prodotti di gastronomia e i cibi pronti



Più sicurezza per i prodotti alimentari di grande valore



I nostri RPC sono dotati di base e pareti interne lisce, che proteggono cibi pronti, panini, confezioni di carne, pesce e insalate in busta. Quando gli RPC sono impilati, il peso si distribuisce sul contenitore e non sul prodotto, minimizzando quindi l'eventuale danneggiamento delle merci.

Progettati per essere efficienti



Le maniglie ergonomiche dei nostri RPC agevolano gli operatori, che possono spostarli in modo rapido e sicuro. La loro forma e il loro design standard facilitano la selezione e l'impilaggio, eliminando così i problemi legati alle diverse dimensioni e condizioni degli imballi monouso.

Protezione della qualità dei cibi



Rispetto agli imballaggi monouso standard, gli RPC di IFCO hanno prestazioni decisamente migliori in condizioni di umidità e per lo stoccaggio refrigerato. Inoltre, l'eccellente ventilazione preserva la freschezza del prodotto durante il trasporto e lo stoccaggio, prolungandone così la durata.

Ideali per i centri di distribuzione



Solleverne un pallet misto diventa più facile, grazie alla forma compatibile di tutti i nostri RPC, che possono essere scambiati e impilati per la spedizione in modo uniforme e sicuro. Anche prelevare gli articoli dal pallet risulta più rapido. Inoltre, le nostre casse possono essere piegate e messe via facilmente. In generale, il loro design rende le procedure più efficienti e agevola l'applicazione quotidiana delle buone pratiche all'interno del centro di distribuzione.

Standardizzati per comodità



Gli RPC sono condivisi e sottoposti a manutenzione grazie alla nostra rete di centri di servizio, quindi non è necessario alcun investimento per il lavaggio e la riparazione. È possibile applicare una grafica e delle etichette idrosolubili per i marchi. I nostri contenitori sono compatibili con tutti i pallet ISO ed Euro standard, oltre che con gli altri nostri RPC.

Maggiore sostenibilità



Gli RPC di IFCO producono fino al 60% di CO₂ in meno e l'86% in meno di rifiuti solidi rispetto agli imballi monouso. Inoltre, utilizzano il 64% di energia in meno e il 80% d'acqua in meno.¹

1. Comparative life-cycle assessment of reusable plastic containers [Valutazione comparativa del ciclo di vita di contenitori di plastica riutilizzabili], Franklin Associates, 2017; Fraunhofer IBP study, Carbon Footprint of Food packaging, commissioned by Stiftung Initiative Mehrweg (SIM) Feb 2018