

Mohn

Stapelbehälter aus Edelstahl mit Verunreinigungsschutz

Stapelbehälter aus der Highline-Serie von Mohn mindern nach Angaben des Unternehmens durch speziell entwickelte Stapelecken mit Verunreinigungsschutz sowie exakt an die Stapelecken angepasste hygienische Stapelfüße das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln um ein Vielfaches.

Für den Transport und die Lagerung von Lebensmitteln müssen Stapelbehälter für eine wiederkehrende Verwendung möglichst langlebig und robust, aber vor allem lebensmittelecht und hygienisch so konzipiert sein, dass es zu keinerlei Kontamination von Waren durch Verunreinigungen führt, wenn die Behälter zur platzsparenden Lagerung übereinandergestapelt werden. Bei konventionellen Stapelbehältern aus Edelstahl ist häufig zu beobachten, dass es über die offen konstruierten Stapelecken im Behälterinneren zu Verunreinigungen kommt, wenn die Behälter übereinandergestapelt sind. Schmutz und Wasser kann dann ungehindert über die Stapelfüße eindringen.

Stapelbehälter aus der Highline-Serie von Mohn mindern durch speziell entwickelte Stapelecken mit Verunreinigungsschutz sowie exakt an die Stapelecken angepasste hygienische Stapelfüße das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln um ein Vielfaches. Hierbei stehen die Stapelfüße durch den Verunreinigungsschutz an den Stapelecken der Behälter außen geschützt. Dank der soliden Stapelecken ist ein sicheres Handling und Platzen der Behälter übereinander kein Problem. Selbst dann nicht, wenn der aus robustem Vollmaterial konstruierte, umlaufende Rand der Behälter eine Beschädigung davonträgt.

Stapelbehälter der Highline-Serie von Mohn entsprechen laut Hersteller der Good Manufacturing Practice (GMP)



Stapelbehälter aus der Highline-Serie von Mohn.

und sichern die hygienische Produktherstellung. Das Volumen und die erforderliche Traglast für die zu stapelnde Anzahl an Behältern fertigt Mohn individuell angepasst an die Kundenbedürfnisse und den Einsatzzweck.