

Wükaro

Zum ersten Mal bietet die Firma Wükaro aus Ditzingen einen Tiefkühlkoffer mit ATP-Zertifizierung an, der ab sofort auf Renault Master für alle Radstände lieferbar ist. Der Kofferaufbau passt auch auf viele weitere Fahrgestelle wie Opel Movano, Mercedes Benz Sprinter, VW Crafter



Der Wükaro-Master-Tiefkühlkoffer von innen und außen.

und Citroën Jumper und ist sowohl in Kühl- wie auch in Tiefkühlversion erhältlich. Durch Eigenproduktion der Kühl- und Tiefkühlkoffer ist die Firma in der Lage, auf nahezu jede individuelle Maßanforderung des Kunden einzugehen. Somit erweitert Wükaro sein Kühl- bzw. Tiefkühlkoffer-Programm neben der „Leichtbaureihe“ Thermoflitzer®. Die ATP-Zertifizierung untermauert den hohen Qualitätsanspruch Wükaros zur Einhaltung internationaler Standards für den Transport leicht verderblicher Lebensmittel.

Hohe Lebensdauer und Korrosionsbeständigkeit wird durch Verwendung von V2A-Bauteilen und einem feuerverzinkten Hilfsrahmen garantiert. Für den Kühl- und Tiefkühlkoffer sind, wie bei allen Wükaro-Kühl- und -aufbauten verschiedene Kühlungsvarianten möglich. Die optimale Performierung der Kühlanlage garantiert maximale Lebensdauer bei niedrigen Folgekosten.

Bei Wükaro-Kühl- und -Tiefkühlkoffern ist der Boden wahlweise mit Kunststoff beschichtet, rutschhemmend oder mit Aluminiumrifleblech belegt. Auf Kundenwunsch ist die Anzahl der Sei-

tentüren frei wählbar. Der Laderaum ist an europäische Maße angepasst: Euro-Kisten E2 und Europaletten sind problemlos einsetzbar. Zubehör wie Eurorohrbahnen sind an die Rohrbahnen des Metzgerbetriebs anschließbar. Damit können z. B. Rinder- und Schweinehälften sowie andere Produkte aus der Fleisch- und Wurstwarenherstel-

lung optimal in den innerbetrieblichen Beförderungsprozess integriert werden. Weiteres Zubehör wie Zwischenböden, Regale, Zurrleisten, Temperaturschreiber u. a. sorgt für eine optimale Ausstattung, erleichtert die Arbeit und die Reinigung und stellt eine zusätzliche Ladungssicherung dar. Zur Beladung lassen sich die Flügeltüren hinten um 270° öffnen und sichern. Zusätzlich kann auch eine Ladebordwand montiert werden.

Die Reinigung des Laderaums wird für den Metzger erleichtert. Somit profitiert jeder Metzger bzw. Fleischer an Zeit und Kosten beim Reinigen des Laderaums nach zahlreichen Auslieferungen. Schmutz und Fett haften an den Oberflächen nicht mehr an, Putzmittel sind nicht mehr nötig. Bakterien und Keime werden an der Ausbreitung gehindert. Der Laderaum erhält sein optisch neuwertiges, sauberes und hygienisches Erscheinungsbild. Schimmelbildung, Milbenbefall sowie Fäulnisgerüche werden verhindert. Die Anforderungen des HACCP-Konzepts sowie die Lebensmittelhygieneverordnung der EU werden problemlos erfüllt.

Noch weitere kundenindividuelle Kühlfahrzeuflösungen präsentiert Wükaro auf der IAA Nutzfahrzeuge 2010 in Hannover bei diversen renommierten Automobilherstellern.

Zusätzliche Informationen zur Oberflächen-Veredelung „Easy Clean“ und dem gesamten Produktprogramm von Wükaro sind auch im Internet unter www.wuekaro.de zu finden.