

# PUSHBOX®



**La solution intégrée pour le transport  
et le stockage de grains de haute qualité tels  
que le café et le cacao**

## IDÉE

Le sac de transport actuel est capable de contenir les graines, mais ne les protège pas contre les dommages, l'infestation et la contamination

Le PUSHBOX® résout le problème de la protection des grains pendant le transport, le stockage et ajoute des avantages logistiques



## MATÉRIEL DU PUSHBOX®

Carton spécial avec un sac en polypropylène collé

Caractéristiques:

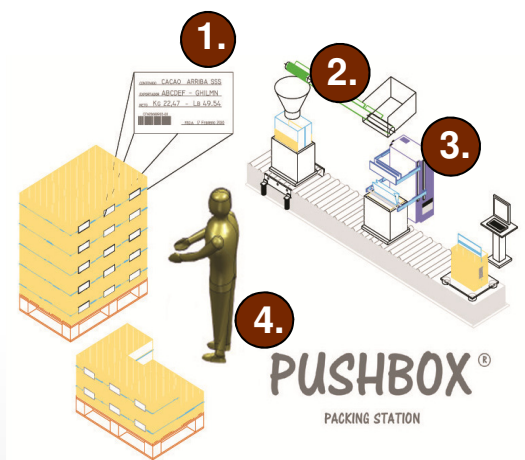
- Contient et isole
- Permet d'obtenir le vide
- Est à l'épreuve d'eau
- Constitue une barrière à la lumière
- Sacs et cartons sont séparément recyclables

**PROTECTION  
DE LA QUALITÉ**



## PROCESSUS D' EMBALLAGE

1. Le moule est rempli de un PUSHBOX® vide
2. Une quantité exacte de grains est introduite dans le PUSHBOX®
3. Videment et soudure du PUSHBOX®
4. Les PUSHBOX® sont prêts à être emballés sur la palette et livrés



## DIMENSIONS ET CAPACITES DU PUSHBOX® POUR LE CACAO:

Dimensions:

- 396[mm] x 396[mm] x 259[mm]

Capacités:

- 1 PUSHBOX® = 23.00 [Kg] de grains
- 6 PUSHBOX® x 8 Couches = 48 PUSHBOX® par Europalette = 1104[Kg] net
- 20[ft] Container: 12 Europalette = 13.200 [Kg] net (+ 700 [Kg] vs Sacs)
- 40[ft] Container: 25 Europalette = 27.600 [Kg] net (+ 2.600 [Kg] vs Sacs)



## AVANTAGES

- Pas d'incertitude du poids net des marchandises achetées et transportées ✓
- 100% garantie de la qualité en raison de:
  - Pas d'oxydation des produits ✓
  - Pas de photosensibilité de la marchandise ✓
  - Pas d'exposition à l'eau ✓
  - Aucune fumigation dans les pays d'origine et à l'arrivée ✓
  - La baisse des coûts d'assurance ✓
- Impact positif sur le goût en raison de la meilleure conservation de la fraîcheur du cacao ✓
- Pas de coûts à venir pour remplacer le cacao endommagé ✓
- Facile palettisation des marchandises ✓
- Réduction des coûts de chargement et de déchargement de marchandises ✓
- Coût concurrentiel du PUSHBOX® par rapport au coût du sac de jute ✓

## POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS S'IL VOUS PLAÎT CONTACTER:

Mr. Domenico Malcangio

Email: [dmalcangio@hcs-hamburg.com](mailto:dmalcangio@hcs-hamburg.com)

Tel: +39 335 53 72 797

Mr. Andreas Christiansen

Email: [a\\_christiansen@hcs-hamburg.com](mailto:a_christiansen@hcs-hamburg.com)

Tel: +49 40 180 47 38 11

H.C.S Hamburger Cocoa Service GmbH

Curschmannstr. 9

20251 Hamburg, Germany