



PRESSEINFORMATION

27. Februar 2019

Höcker präsentiert auf der IFFA 2019 zahlreiche Neuerungen

Internationale Leitmesse für Fleischwirtschaft in Frankfurt bietet ideale Plattform für den Wallenhorster Spezialisten für die Lebensmittelindustrie

Wenn sich vom 4. bis zum 9. Mai in Frankfurt wieder alles um die Fleischwirtschaft dreht, darf die Höcker Gruppe nicht fehlen. Auf der IFFA, der Weltleitmesse der Branche, versammeln sich internationale Akteure aus Handel, Wirtschaft sowie Industrie und stellen ihre neuesten Entwicklungen zur Schau. Höcker präsentiert dieses Jahr als Top-Neuheiten unter anderem die hochmoderne Haken- und Teilereinigungsanlage CM K120, das innovative Systemregal sowie den ergonomischen Hubmaster Transportwagen und den neuen Gabelhubwagen Palletmaster Pro 2.2. Zu sehen sind diese und weitere Highlights aus dem umfangreichen Höcker-Produktangebot für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie in Halle 8.0, Stand F92.

Top-Neuheiten aus der Cleanmaster-Reihe: Die Spezialisten für Desinfektion und Reinigung

Höcker wartet auf der IFFA mit innovativen Neuerungen im Bereich Desinfektion und Reinigung auf. Darunter die komplett neue Cleanmaster CM K120. Bei der Reinigungsanlage dreht sich alles um die effiziente, gründliche und automatische Säuberung von Fleischtransporthaken und anderen verschmutzten Teile – universell einsetzbar mit verschiedenen Kapazitäten, möglich sind bis zu 120 Eurohaken pro Waschgang.

Komfortabel: Über ein Bedienfeld kann die Reinigungstemperatur sowie die Waschkdauer individuell nach Verschmutzungsgrad angepasst werden. Die CM K120 gibt es je nach Bedarf und Platz in verschiedenen Größen, mit Maschinenmaßen von 800 bis 1500 Millimetern. Besondere flexibel: Die Hakenhängevorrichtung kann bei Bedarf abmontiert werden, um im gesamten Waschkorb Teile wie Messerkörbe und -halter, Bürstenkörbe oder Werkzeuge zu reinigen. Praktisch und gleichzeitig ressourcenschonend ist, dass die Waschlauge vor dem ersten Waschgang in die Reinigungsanlage gefüllt wird und je nach Verschmutzung mehrfach verwendet werden kann. Ein fester Wasseranschluss wird nicht

benötigt. Optional kann die Anlage zudem als mobile Version geliefert werden – für saubere Fleischtransporthaken, immer und überall.

Dass Schmutz und Keime gar nicht erst in den Produktionsbereich kommen, dafür sorgt die Cleanmaster HS 55. Bestehend aus Sohlenreinigung, Stiefelschaffreinigung, Handdesinfektionseinheit und Drehsperrenanlage garantiert die Hygieneschleuse aus der Cleanmaster-Reihe ein keimfreies Betreten des Produktionsbereichs und besticht im Besonderen durch ihre Kompaktheit. Im Gegensatz zum Standardmodell besitzt sie kürzere Sohlenbürsten und die hochstehenden rotierenden Schaffbürsten sind beim HS 55 direkt an die Maschine gekoppelt.

Mit der gezielten Weiterentwicklung seiner bewährten Hygienestation ging Höcker auf mehrfache Kundenanfragen ein, die sich eine exakt solche Konstruktion gewünscht hatten. Optional kann die HS 55 mit einer Kanisterabdeckung, einer Signalsäule sowie einer akkubetriebenen Drehsperrenriegelung ausgerüstet werden.

Top-Neuheiten Hubmaster und Regalsystem: wertvoller Helfer in Transport und Lagerung

Das Auf- und Entstapeln von Euro-Kisten wird kinderleicht mit dem Hubmaster Scheren-Hubtischwagen von Höcker. Die stabile Schweißkonstruktion mit zwei Bock- und zwei feststellbaren Lenkrollen ist komplett aus Edelstahl gefertigt und hebt mehrere Euro-Kisten mit bis zu 180 Kg zuverlässig und sicher auf die passende ergonomische Arbeitshöhe. Das Beste: durch die per Fußpedal stufenlos verstellbare Höhe gehören mit dem Hubmaster Rückenleiden durch tiefes Bücken, um die schweren Kisten hochzuheben, der Vergangenheit an! Die Plattform kann zudem in Größe und Ausstattung modifiziert werden, so dass andere Gegenstände mit verschiedenen Maßen transportiert und gehoben werden können.

Vor oder nach dem Transport steht in jeder Produktion die Lagerung. Flexible und unkomplizierte Aufbewahrung garantieren dabei die neuen Regalsysteme, die Höcker auf der IFFA 2019 vorstellt. Die nächste Generation von Systemregalen kann als klassisches Lagerregal genutzt werden, aber auch als Präsentationsregal für Euro-Kisten, mit geneigten Stellflächen. Rahmen für Längseinschub oder Quereinschub der Kisten sowie als Präsentationsgestell für hängende Ware wie Fleisch oder Wurst sind auf Wunsch erhältlich. Zudem können optional Schlingerleisten gegen das Herausrutschen der Ware angeschraubt werden – so eignen sich die Systemregale perfekt für den Einsatz auf Schiffen, denn auch bei rauer See bleibt der Inhalt da wo er sein soll. Jedes Regal ist darüber hinaus auch als Hygieneregal lieferbar, bei dem durch die Ausstattung mit Rosten keine Ablagerung von Staub oder Müll möglich ist.

Hohe Flexibilität erhalten die Systemregale mit ihrem engen Raster und einer hohen Stabilität durch vielfältige Kombinationsmöglichkeiten von Rosten, Böden oder Abhängerahmen. Unterschiedliche Regaltiefen und -größen sind beliebig kombinierbar, die Regale können endlos verlängert werden und die Gelenkfüße sind zum Ausgleich von Bodenunebenheiten höhenverstellbar.

Top-Neuheiten Palletmaster Pro und Kippmulde: Flexibel und variantenreich

Mit der neuen Generation wird der Höcker Palletmaster Pro noch stabiler, noch stärker und noch wartungsfreundlicher. Der Palletmaster Pro 2.2 kombiniert alle gewohnten Vorteile des Vorgängermodells wie beispielsweise den schnellen Hub, die Ausführung ausnahmslos aus Edelstahl rostfrei und die Produktsicherheit durch die blauen Räder aus hochwertigem Polyamid (PA) mit wesentlichen Verbesserungen: Durch verstärkte Druckstangen wird er noch stabiler, mit seinen nun 2,5 Tonnen Tragkraft noch stärker und mit neuen, leicht zu lösenden Schraubverbindungen noch wartungsfreundlicher. Trotz der Änderungen sind alle Ersatzteile kompatibel mit dem Vorgängermodell, so dass auch diese noch durch Austausch der entsprechenden Teile auf den aktuellen Standard gebracht werden können.

Sicher, stabil und bedienungsfreundlich – das gilt für die Höcker-Kippmulde.

- Besonders bedienerfreundlich wird die Kippmulde durch ihre Selbstkippfunktion, die ein Auskippen des Behälters ermöglicht, ohne dass dieser manuell entriegelt werden muss. Der Abrollmechanismus verhindert dabei ein ruckartiges Kippen und schont Stapler und Behälter. Der Mechanismus sorgt für eine sanfte Entleerung ohne Schlagbelastung auf dem Hubgerüst des Staplers. Der exakt berechnete Lastschwerpunkt ermöglicht ein automatisches Zurückkippen des entleerten Behälters, indem nur der Staplermast wieder nach hinten gekippt wird. Das bedeutet, dass der Staplerfahrer nicht mehr absteigen muss!
- Besonders stabil macht sie ihre Wanne mit 3.0 Millimetern Wandstärke und dem 4 Millimeter starken Gabeltunnel.

Die Kippmulde besticht zudem durch ihre Flexibilität: Sie ist erhältlich als Standardversion mit unten offenen Kufen zum Transport durch einen Gabelhubwagen oder als fahrbare Ausführung mit zwei Bock- und zwei feststallbaren Lenkrollen, bei denen ausschließlich die hochwertigen Höcker-Räder aus Polyamid zum Einsatz kommen.

Höcker weltweit: Breites Spektrum an Ausstellern auf der IFFA

Die diesjährige IFFA wartet mit Innovationen von über 1000 Unternehmen aus 50 Ländern auf. Das Spektrum reicht dabei von kleinen Manufakturen bis hin zu den Marktführern der Branche. Für Höcker ist die internationale Leitmesse die ideale Gelegenheit, seine Produktvielfalt für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie dem internationalen Markt nahezubringen und mit zahlreichen Vertretern der Fleischwirtschaft in

Kontakt zu kommen – aus Deutschland und weltweit. Nachdem das Unternehmen in den vergangenen Jahren bereits in verschiedene europäische Märkte expandieren konnte, verfolgt Höcker mit dem Auftritt auf der IFFA unter anderem das Ziel, die Vielzahl der Höcker-Produkte und einzigartigen Serviceleistungen über den heimischen Markt hinaus weiter bekannt zu machen. Denn ganz gleich ob am Ende Weißwurst oder Kobe-Rind auf den Teller kommt – Höcker Produkte wie Cleanmaster-Hygienestationen, Hubwagen PM PRO, Hubmaster, Kippmulden oder Regalsysteme bieten vielfältige Vorteile bei der Lebensmittelproduktion auf jedem Kontinent.

Über Höcker

Gegründet 1982 entwickelt und produziert die Höcker Gruppe an drei Standorten in Deutschland und Polen hochwertige Serienprodukte und Sonderlösungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. Seinen Ursprung hat das Familienunternehmen aus Wallenhorst im Bereich Fleischtransporthaken: Kaufmann Burkhard Höcker legte mit der Entwicklung des Normhaken nach DIN 5047 (Eurohaken) den Grundstein. Heute umfasst das Angebot rund 650 unterschiedliche Produkte in den Bereichen Hygienetechnik, Food, Transport- und Reinigungssysteme, Behälter und Paletten, Hebekippvorrichtungen, Fleischtransporthaken, Dönerbedarf, Rauch- und Kochwagen sowie Einrichtungen für Sozialräume. Viele Produkte sind auf 3.000 Quadratmeter Lagerfläche nahezu täglich verfügbar. In zweiter Generation von Isabell und Benjamin Höcker als Geschäftsführende Gesellschafter geleitet, beschäftigt das mittelständische Unternehmen rund 120 Mitarbeiter. Kunden in 50 Ländern vertrauen auf Kontinuität, Flexibilität und Qualität von Höcker – von der Planung über Produktion und den Anlagenbau bis zur Lieferung.

Kontakt für die Redaktion

konsequent PR

René Sutthoff

sutthoff@konsequent-pr.de

0173 6902403