

PRESSEINFORMATION

27. August 2019

Das Höcker-Multitalent in Sachen Reinigung

Die Cleanmaster Haken- und Teilereinigungsanlage CM K120 der Höcker Gruppe senkt Kosten und säubert Fleischhaken & Equipment verlässlich

Viele Unternehmen in der Fleisch- und Lebensmittelproduktion kennen das Problem: Die Reinigung von Haken und anderem Equipment für die Fleischverarbeitung ist nach einem arbeitsreichen Tag aufwändig, unproduktiv, und einfach auch eine ungeliebte Aufgabe. Kurzum: man verschwendet wertvolle Zeit und damit Geld. Höcker hat mit seiner automatischen Hakenreinigungsanlage CM K120 ein Multitalent im Angebot, das dieses Problem verlässlich und nachhaltig löst. „Unsere Cleanmaster Haken- und Teilereinigungsanlage CM K120 reinigt nicht nur Fleischhaken, sondern auch anderes Equipment zuverlässig und gründlich“, erklärt Geschäftsführer Benjamin Höcker. Die Anlage wurde, wie so oft bei Höcker, auf vielfachen Kundenwunsch entwickelt und ist vor allem für mittelgroße Betriebe der Fleischverarbeitung interessant.

Entscheidende Vorteile für mittelgroße Betriebe

Alle fleischverarbeitenden Betriebe – ganz gleich welcher Größe – sind dazu verpflichtet, ihre Haken vor jeder Nutzung zu reinigen. „Während in den großen, industriellen Schlachthäusern der Transport und die Reinigung der Fleischhaken vollautomatisch läuft, lohnt sich eine solche Investition für die mittelgroßen Schlachter und Fleischverarbeiter oftmals nicht“, so Höcker. Bei diesen Betrieben werden die Haken deshalb häufig manuell von einem Mitarbeiter gereinigt. Das bringt Nachteile mit sich: Falls der Betrieb personell dünn besetzt ist, kann es in dieser Zeit zu Engpässen in der Produktion kommen. Zudem besteht die Gefahr, dass es durch eine unzureichende Reinigung zur Kontamination der Ware kommt. „Die Anfrage nach einer kostengünstigen Reinigungsanlage als Stand-alone-Lösung wurde deshalb oft an uns herangetragen, beispielsweise auf der IFFA, wo wir sie dieses Jahr erstmals präsentieren konnten“, erzählt Höcker. „Inzwischen hat sich auch ein Schlachthof dafür interessiert, da bei ihm schmutzige Haken an einem Standort

anfielen, der nicht am automatischen Fördersystem angeschlossen war.“ Das bestätigt: die CM K120 ist flexibel einsetzbar und bietet vielfältige Vorteile in unterschiedlichen Bereichen.

Schnell einsatzbereit, universell verwendbar

Die Cleanmaster Haken- und Teilreinigungsanlage CM K120 kann zur automatischen Reinigung von bis zu 120 Eurohaken nach DIN5047, als auch für andere Fleischhaken und verschmutzte Teile eingesetzt werden. „Das umfasst eine Vielzahl von Teilen, die bei der Fleisch- und Lebensmittelproduktion im Produktionsprozess üblich sind“, erklärt Jens Burlage, Betriebsleiter bei Höcker. „Besonders große Flexibilität bietet die Reinigungsanlage zudem durch die Möglichkeit, die Hakenaufhängevorrichtung abzumontieren.“ Dadurch können auf der gesamten Fläche des Waschkorbes zum Beispiel Messerkörbe und -halter, Bürstenköpfe oder Werkzeuge gereinigt werden. Reinigungstemperatur und Waschdauer sind je nach Verschmutzungsgrad flexibel einstellbar. Am Ende eines jeden Waschvorgangs werden die gereinigten Teile mit Frischwasser gespült, um Reinigungsmittelreste zu entfernen. Da für die Installation kein fester Wasseranschluss benötigt wird, ist die Cleanmaster Haken- und Teilreinigungsanlage mit minimalem Aufwand einsatzbereit. Je nach Platzangebot liefert Höcker verschiedene Größen der Anlage. Um den standortunabhängigen und zeitlich begrenzten Einsatz zu ermöglichen, ist auch eine mobile Version im Sortiment. Für ein optimales Reinigungsergebnis und ein umfassendes Angebot aus einer Hand bietet Höcker zudem die speziell auf die CM K120 abgestimmte Waschlauge HÖCKER HakenClean an.

Alle Details und Infos zur Cleanmaster Haken- und Teilreinigungsanlage CM K120 gibt es im neuen [Höcker-Gesamtkatalog!](#)

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