

PRESSEINFORMATION

30. April 2021

Zwei Neue für mehr Hygiene und Haltbarkeit

Höcker präsentiert Beschickungswagen für individuelle Anforderungen

Beschickungswagen gehören in vielen Unternehmen der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie zur Standardausstattung. Weil sich die Anwendung aber je nach Einsatz unterscheiden, entwickelt die Höcker Gruppe ihre Beschickungswagen wie viele andere ihrer Produkte aus hochwertigem Edelstahl mit gezielten Anpassungen weiter. Zwei Beispiele sind ein verstärkter Wagen für zusätzliche Robustheit und einer mit separatem Fahrgestell zur Minimierung des Hygienerisikos beim Entleeren.

„Es ist der direkte Kontakt mit Kunden, der uns zu vielen Neu- und Weiterentwicklungen inspiriert. Schließlich haben sie täglich mit unseren Produkten zu tun und stoßen häufig auf Verbesserungspotenzial, das man erst in der Praxis erkennt“, so Geschäftsführer Benjamin Höcker. Das war auch in diesen beiden Fällen so.

Verstärkter Beschickungswagen für mehr Robustheit

Je nach Einsatz eines Beschickungswagens, können Abnutzungen und Beschädigungen an unterschiedlichen Stellen auftreten. Beispielsweise werden die Wagen in kleineren Betrieben ohne Trockenanlage nach der Reinigung häufig zum Trocknen umgedreht. Mit der Zeit können Bodenradius und Wulstrand dabei durchscheuern. „Damit genau das nicht passiert, sind bei unseren verstärkten Beschickungswagen alle abnutzungsgefährdeten Teile so verändert, dass sie die Robustheit und damit die Sicherheit steigern“, erklärt Jörg Eekhoff aus dem technischen Vertrieb. In diesem Fall zeigt sich das in massiven Wulsträndern sowie zusätzlichen Verstärkungsblechen am Bodenradius. Generell kommen bei allen Höcker Beschickungswagen nur Hubbeschläge aus in Form gewalztem Stahl zum Einsatz. Bei der verstärkten Variante sind diese aus fünf Millimeter dickem Material gefertigt.

Eine weitere Optimierung bezieht sich auf die Radlaschen. Die sind bei vier starren Rädern beim Manövrieren teilweise großer seitlicher Kraft ausgesetzt. Werden bei Höcker alle Beschickungswagen bereits mit drei Millimeter dicken Beschlägen gebaut, sind sie bei der verstärkten Variante noch einmal um einen weiteren Millimeter dicker und dazu noch mehr gesickt. Als Lösung für Kunden, bei denen die Beschickungswagen häufiger um Kurven manövriert werden müssen, gibt es außerdem Wagen mit speziellen Lenkrollen.

Beschickungswagen mit separatem Fahrgestell

Eine weitere Optimierung betrifft das Fahrgestell. Hintergrund: Beim Kippvorgang befinden sich die Räder oberhalb der Einfüllöffnungen der Produktionsmaschinen. Schmutz oder bei beschädigten Rädern sogar Abbruchteile können in die Produktion gelangen. Bei Wagen mit separatem Fahrgestell ist dieses Hygienerisiko nicht existent, da nur der Behälter gekippt wird, während die Räder auf dem Boden bleiben.

„Darüber hinaus haben wir den Schiebegriff am Fahrgestell angesetzt statt an der Wanne“, berichtet Eekhoff. So kann es beim Absenken der Wanne bequem und sicher wieder in die richtige Position gebracht werden. Der Mitarbeiter läuft keine Gefahr, sich zu verletzen. Durch diese ergonomische Platzierung des Griffes in Arbeitshöhe entfällt außerdem lästiges Bücken. Zudem sorgen Führungen am Fahrgestell und unterm Boden für ein automatisches Zentrieren der Wanne. Für reduzierte Fahrgeräusche kann das Fahrgestell optional mit Silent-Drive-Rädern ausgestattet werden.

Über die Höcker-Gruppe

Seit mehr als vier Jahrzehnten entwickelt, fertigt und vertreibt die Höcker-Gruppe hochwertige Produkte für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. Der umfassende Service des Familienunternehmens aus Wallenhorst (bei Osnabrück) reicht von der Beratung und Planung über zahlreiche Standartprodukte und kundenspezifische Lösungen bis hin zur Logistik. Während der technische Vertrieb in Deutschland, Österreich und der Schweiz weitestgehend vom Stammsitz und Polen vom Standort Chojnów (bei Legnica) ausgeht, arbeitet Höcker in vielen Ländern mit Handelsvertretern und Exklusivhändlern zusammen. Das Produktpotfolio wurde sukzessive weiter ausgebaut und umfasst heute mehr als 20.000 Produkte. Darunter Einrichtungen für Sozialräume, Regalsysteme, Behälter, Paletten, Hygienetechnik, Hubtische, Hebe-Kippvorrichtungen, Transport- und Reinigungssysteme für Fleischhaken inklusive deren Montage, Ausstattung für Dönerbedarf sowie Rauch- und Kochwagen. Und dank 3.000 Quadratmeter Lagerfläche sind viele Produkte verfügbar. Über Standardprodukte und Sonderanfertigungen hinaus bietet Höcker auch Planungshilfe, beispielsweise für Leerhaken Förder- und Reinigungstechnik, Hygieneschleusen und Rohrbahnanlagen für Großschlachtereien ebenso wie kleine Betriebe. Der moderne Maschinenpark ermöglicht ein hohes Maß an Flexibilität. An den drei Standorten in Deutschland und Polen arbeiten rund 120 Mitarbeiter für Kunden in mehr als 50 Ländern weltweit.

Kontakt für die Redaktion

konsequent PR, René Sutthoff, sutthoff@konsequent-pr.de, 0541 / 580548-40