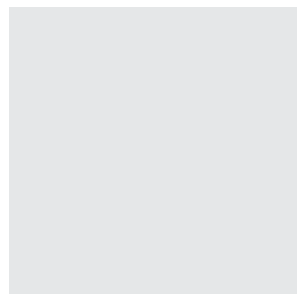
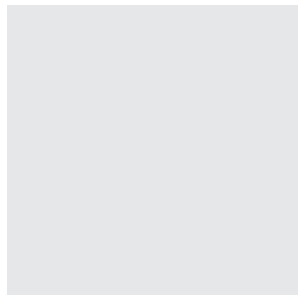
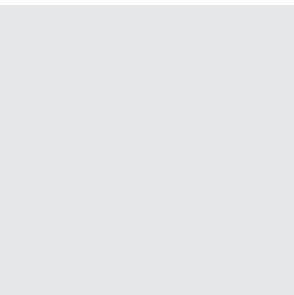




## HEBEN IN KÜCHEN UND BÄCKEREIEN



# HOVMAND

LIFTING & MOVING TECHNOLOGY

WIR ERLEICHTERN ARBEITSABLÄUFE DURCH INTELLIGENTE HEBE- UND TRANSPORTLÖSUNGEN



## ▶ EMMA

Rührkessel können sich aufgrund ihres Gewichts oft nur schwer manuell bewegen lassen. Der mobile Hebelift Emma leistet beim Transportieren solcher Rührkessel in der Küche und in der Bäckerei Unterstützung. Er ist leicht bedienbar und erleichtert Ihnen durch die körperschonende Handhabung die Arbeitsabläufe.

Der Hebelift Emma ist in drei Versionen erhältlich.

Unsere mobilen Hebelifte verfügen alle über eine elektrische Hebe- und Senkfunktion und wiederaufladbare Batterien.

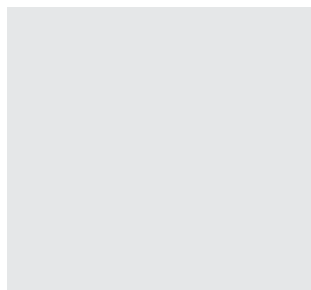


## ▶ IMPACT 70



In der Küche und in der Bäckerei gibt es viel zu heben und zu transportieren. Mit dem elektrischen Hebelift Impact 70 geht Ihnen dies zukünftig völlig mühelos von der Hand: schneller und effektiver, sicherer und ergonomisch richtig, ohne den Rücken zu belasten.

Der Impact 70 ist in zwei Höhen erhältlich.





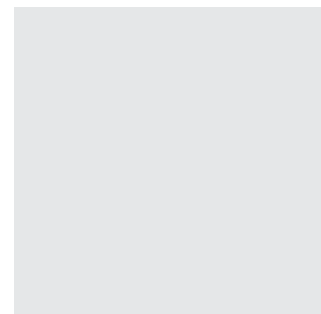
## ▶ INOX 30-80 QC

Rührkessel unterschiedlichster Größen müssen mehrmals täglich gehoben und versetzt, gekippt und geleert werden. Mit dem Hebelift INOX 30-80 können Sie Kessel mit einem Fassungsvermögen von 30 bis 80 Litern mühelos heben, drehen und kippen. Durch das Fixieren in der richtigen Arbeitsposition können Sie den Inhalt komplett oder portionsweise auf den Tisch entleeren.

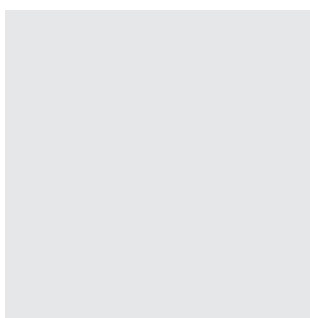
Wenn Sie fertig sind, fahren Sie direkt zum Spülbecken und spülen den Kessel oder setzen ihn direkt in die Spülmaschine.

INOX 30-80 ist aus Edelstahl gefertigt, hat glatte Oberflächen und lässt sich dadurch ganz einfach reinigen.

INOX 30-80 QC ist in zwei Höhen erhältlich.



## ▶ INOX 100 CLICK UND 140 CLICK



Ein 100 Liter fassender Rührkessel wiegt voll beladen leicht über 100 kg und lässt sich ohne enormen Kraftaufwand nicht mehr heben. Ein INOX Hebelift ermöglicht Ihnen gesundheits- und körperschonendes Greifen, Anheben und Umherfahren des Kessels. Die Positionierung in der richtigen Höhe zum Kippen und anschließenden Entleeren des Inhalts in einen anderen Topf oder auf einen Tisch ermöglicht eine mühelose Weiterverarbeitung.

Der Kessel kann sogar mühelos gereinigt werden, während dieser am Hebelift befestigt ist.

Die Kessel „klicken“ leicht auf den Greifern des Hebeliftes ein und werden beim Heben und Drehen sicher in ihrer Position gehalten.

Der mobile Hebelift ist aus Edelstahl gefertigt, hat glatte Oberflächen und ist somit einfach zu säubern. INOX 100 und INOX 140 sind passend für Kessel mit 100 bzw. 140 Litern Fassungsvermögen.

Beide Modelle sind in zwei Höhen erhältlich.



Sehr große Rührkessel können weder manuell gehoben noch transportiert werden. Beim Heben, Befüllen, Versetzen, Leeren oder Spülen von Kesseln mit einem Fassungsvermögen von 140 bis zu 200 Litern leistet Ihnen der Hebelift INOX 200 sichere und bequeme Unterstützung.

Alle INOX Hebelifte werden mit einer Fernbedienung gesteuert, so dass Sie den Kessel auch dann heben und leeren können, wenn Sie seitlich dazu stehen.

INOX 200 ist in zwei Höhen erhältlich.



## SPEZIFIKATIONEN

	Emma 1	Emma 2	Emma K	Impact 70	INOX 30-80 QC	INOX 100 Click	INOX 140 Click	INOX 200 Click
Material	Aluminium und Edelstahl	Aluminium und Edelstahl	Aluminium und Edelstahl	Aluminium und Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Kapazität kg	50	100	70	70	80	100	140	200
Kesselgröße Liter	30 til 60	80 til 140	30 til 60	Plattform	30 til 80	100	140	140 og 200
Hubhöhe mm (unter Kessel)	625	640	1080	1350	1510 (30 L) 1405 (80 L)	1500	1455	1228 (140 L) 1083 (200 L)
Gesamthöhe	958	958	1225	1517	1980	1980	1980	1965
Breite mm	490	490	455	455	555	975	975	970
Hubgeschwindigkeit	43 mm/sek	43 mm/sek	125 mm/sek	125 mm/sek	125 mm/sek	125 mm/sek	125 mm/sek	125 mm/sek

### Zusätzliche Hubhöhe:

Hubhöhe mm (unter Kessel)				1750	1940 (30 L) 1835 (80 L)	1930	1885	1578 (140 L) 1433 (200 L)
Gesamthöhe mm				1917	2410	2410	2410	2315

## ÜBER HOVMAND

Hovmand ist der weltweit führende Hersteller von mobilen Hebeliften. Seit Jahrzehnten liefern wir unsere Hebelifte an eine Reihe von Firmen aller Größenordnungen, an eine Vielzahl von Industriezweigen und für die verschiedensten Anwendungen. Unser Produktportfolio deckt eine Vielzahl an Anforderungen ab, um einzelne Hebeaufgaben und komplexe Hebevorgänge zu meistern.

Maximale Bedienerfreundlichkeit sowie die ständige Umsetzung technischer und ergonomischer Verbesserungen haben bei uns oberste Priorität und eine lange Tradition.

Regional gewährleisten wir ein enges und persönliches Verhältnis zu unseren Kunden, die allesamt von örtlichen und gut ausgebildeten Händlern bedient werden.

# HOVMAND

LIFTING & MOVING TECHNOLOGY

HOVMAND GMBH · RUPERT-MAYER-STR. 44 · D-81379 MÜNCHEN  
 HOVMAND A/S · RUSTKAMMERVEJ 10 · DK-4180 SORØ  
 TELEFON +49 (0) 89 785 76 76 0 · MAIL@HOVMAND.COM · WWW.HOVMAND.DE