Hebelifte für die Lebensmittelproduktion

Artikel vom **22. September 2022**
Be- und Entladeeinrichtungen



Hygienisch, effizient und sicher: Hebelifte optimieren den Herstellungsprozess von Lebensmitteln (Bild: Hovmand).

Die manuelle Handhabung von Zutaten und Verpackungsmaterial ist ein potenzielles Risiko in puncto Hygiene und belastet gleichzeitig das Personal körperlich: Täglich müssen schwere Rührkessel, Fässer, Kanister oder Eimer transportiert, angehoben und umgefüllt werden. Dabei kann es jederzeit zu Ausschuss durch unsachgemäße Handhabung kommen. Eine Lösung bietet Hovmand mit individuell gestaltbaren Handhabungs- und Hebegeräten. Mit ihrer Hilfe kann eine Person allein ohne Anstrengung Zutaten und Behälter transportieren und bis in eine Höhe von 2,30 m dank elektrischer Hebefunktion entleeren, umfüllen oder anderweitig handhaben. Hygiene und Ergonomie gehen so Hand in Hand und machen die Arbeit sicherer. Die Hebezeuge verhindern ungünstige Drehungen der Wirbelsäule sowie ungesundes Beugen des Rückens unter Gewicht und beugen so Muskel-Skelett-Erkrankungen vor. Langfristig tragen sie zur Senkung des Krankenstands bei, was sich positiv auf die Kostenstruktur auswirkt. Alle mobilen Hebezeuge des Herstellers sind im Hygienedesign erhältlich und

nach GMP-Standards gefertigt. Sie erfüllen die Schutzklasse IP66, eine Umrüstung auf Atex für Ex-Bereiche ist möglich. Als besonderen Service bietet der Hersteller Interessierten an, die Lösungen für 14 Tage im Einsatz zu testen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag