

LØFTEVOGNE TIL KØKKEN OG BAGERI

Hovmands løftevogne giver en række fordele:

- Optimal arbejdshøjde til alle opgaver
- Slut med akavede bevægelser, lave og tunge løft
- Kom let og hurtigt igennem køkkenet
- Effektiv og nem rengøring

EMMA

En Emma løftevogn kan løfte og transportere rørekedler rundt i køkkenet og bageriet. Med Emma behøver du ikke gå flere gange hen til røremaskinen med tunge råvarer. Og du skal ikke selv løfte de tunge kedler, de kan sættes direkte i røremaskinen.

Type	Kedelstr. (liter)	Kapacitet (kg)	Mastehøjde (mm)
Emma K	30-60	70	1225
Emma 1	30-60	50	990
Emma 2	80-140	100	990
Emma 3*	30-60	60	1520
Emma 4*	80-140	100	1520

* leveres som standard med opklappelig rustfri plade



Emma 1&2

Emma K

Emma 3&4



INOX

INOX er en effektiv løftevogn i rustfrit stål. Med INOX kan du løfte, dreje og tippe rørekedlen elektrisk. Løftevognen er IP66 godkendt, og kan spules så den nemt kan holdes ren. INOX løftevogne styres med fjernbetjening, så der også kan løftes og tømmes når du står på siden af løftevognen. INOX leveres i to mastehøjder.

Type	Kedelstr. (liter)	Kapacitet (kg)	Mastehøjde (mm)
INOX 30-80	30-80	80	1980
INOX 30-80	30-80	80	2410
INOX 100	100	110	1980
INOX 100	100	110	2410
INOX 140	140	140	1980
INOX 140	140	140	2410
INOX 200	140-200	200	1965
INOX 200	140-200	200	2315

IMPACT & IMPOX

I køkken og bageri er der en masse varer, der løftes og flyttes rundt. Med en ergonomisk løftevogn fjernes de farlig løft. Både Impact og Impox leveres med fødevarer godkendt kunststofplade, der kan bruges til løft og transport af sække, gryder, pap- og plastkasser mm. Impox har ben og håndtag i rustfri stål.

Type	Kapacitet (kg)	Mastehøjde (mm)
IMPOX 70*	70	1512
IMPACT 70*	70	1517

* leveret med kunststofplade 500 x 500 mm



Se video af løftevognene på
www.youtube.com/hovmandimpact



HOVMAND

LIFTING & MOVING TECHNOLOGY

HOVMAND A/S • RUSTKAMMERVEJ 10 • DK-4180 SORØ
HOVMAND GMBH • RUPERT-MAYER-STR. 44 • DE-81379 MÜNCHEN
TELEFON +45 57 83 33 00 • MAIL@HOVMAND.COM • WWW.HOVMAND.COM