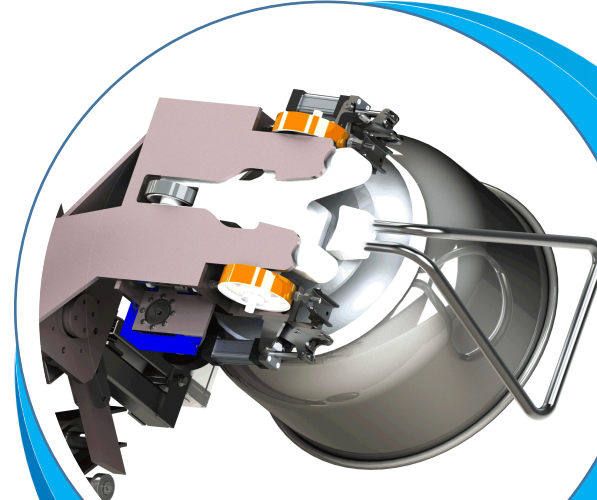


Model	Bezeichnung	Tragkraft max.	min. Auskipphöhe	max. Auskipphöhe	Max Kesselgröße	Stationär / Fahrbar
WK 86S	Wannenkipper	80 kg	800 mm	2200 mm	600x400x400 mm	St / F
PLK 86S	Rühr und Planetenkessel Hebekipper	90 kg	800 mm	2200 mm	80 Liter Kessel	St / F
PLK 200S	Rühr und Planetenkessel Hebekipper	250 kg	800 mm	2200 mm	200 Liter Kessel	St / F
K 600	Bodenkipper	600 kg	80 mm	300 mm	240 kg Teig Kessel	St / F
K 1000	Bodenkipper	1200 kg	80 mm	300 mm	400 kg Teig Kessel	St / F
T 602	Tischkipper	600 kg	600 mm	1100 mm	240 kg Teig Kessel	St / F
T 1002	Tischkipper	1000 kg	600 mm	1100 mm	400 kg Teig Kessel	St / F
HK 602	Hebekipper	600 kg	800 mm	4200 mm	240 kg Teig Kessel	St
HK 602 Industrie	Hebekipper verstärkter Antrieb	1200 kg	800 mm	4200 mm	420 kg Teig Kessel	St
HK1100	Hebekipper verstärkter Antrieb	1200 kg	2000 mm	5200 mm	420 kg Teig Kessel	St
HK1200	Hebekipper Doppelsäule	1600 kg	2400 mm	7000 mm	600 kg Teig Kessel	St
BHE L / R / Q	Bandhebeeinheit	600 kg max. Teig 240 kg	1600 mm	4500 mm	240 kg Teig Kessel	St
HKA 400	Hebekipper mit grosser Auslage	400 kg	1000 mm	3000 mm	160 kg Teig Kessel oder Boxen	St / F



Ihre Vorteile:

- Preiswert und kundennah durch Direktverkauf
- Geringere Personalkosten
- Größere Mitarbeiterzufriedenheit durch Wegfall körperlicher Schwerarbeit
- Für jede Anwendung eine angepasste Lösung
- Einsetzbar für alle Kesselwagen
- Deutliche Optimierung des Produktionsablaufes
- Einfache Bedienung
- Unabhängige geprüfte Sicherheit
- Erfüllt die Anforderungen der HACCP

Hebekipper Lieferprogramm Übersicht

Meyma Hebekipper optimieren den Produktionsablauf in Bäckereien erheblich. Die Teigförderung erfolgt schnell, sicher und effektiv. Harte körperliche Arbeit reduziert sich so auf ein Mindestmaß. Es wird eine kontinuierliche Produktion erreicht.

Meyma Hebekipper werden im eigenen Werk in Cloppenburg hergestellt und bedeuten aufgrund der langjährigen Erfahrung im Hebekipperbau geprüfte Sicherheit.

Das günstige Preis/Leistungsverhältnis ermöglicht eine schnelle Amortisation

Kontakt

+49 4471 91070

(auch Whatsapp)

info@meyma.de

www.meyma.de

Meyma GmbH

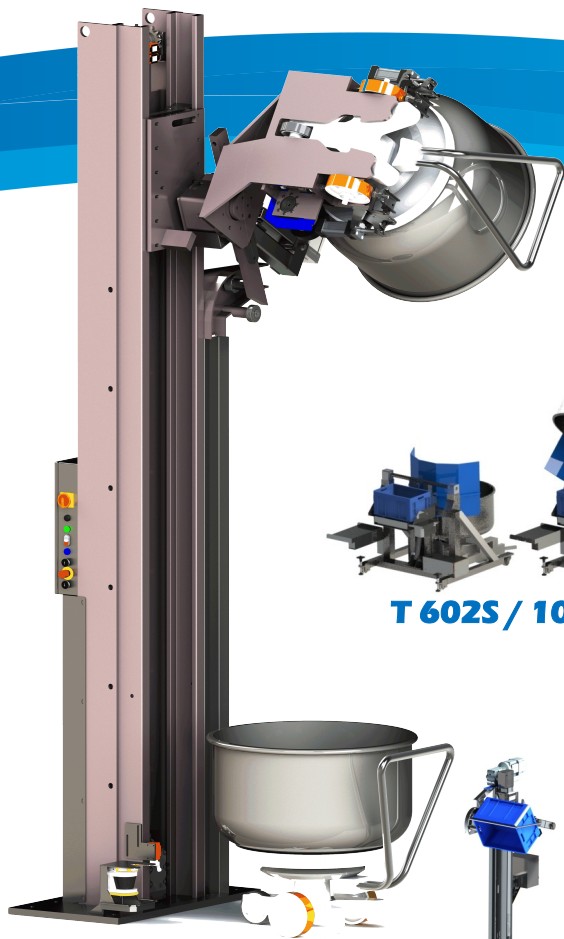
Alter Emsteker Weg 45

D- 49661 Cloppenburg



**Technik die Mitarbeiter schont
und den Beruf des Bäckers
attraktiver macht.**





HK602



T 602S / 1002S



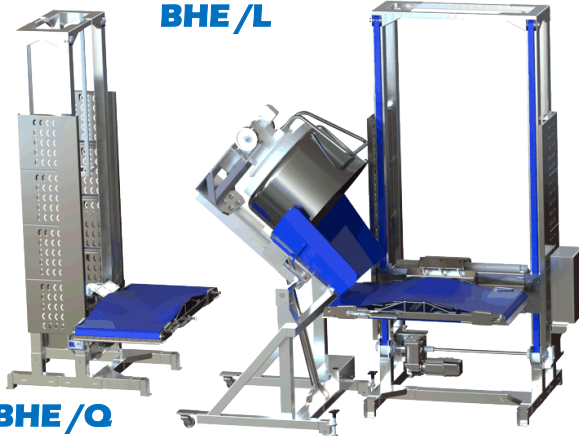
K600 /



PLK 86S



WK 86S



BHE /L

BHE /Q



BHE /Q



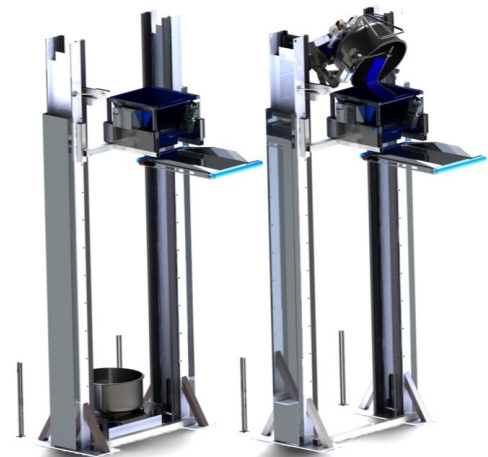
HKA 400



PLK 200S



HK1100



HK1200