



DIOSNA Hebekipper

Die optimale Teigzuführung.

BOKU Eine DIOSNA Marke
für Bäckereimaschinen



Hebekipper HK 224 / HKV 224

Der DIOSNA Hebekipper HK 224 / HKV 224 erbringt höchste Effizienz für alle Backbetriebe.

Der HK 224 wird in stationärer Ausführung für Auskipphöhen von 1035 mm bis 3000 mm, in der fahrbaren Ausführung bis 1840 mm, angeboten.

Es können Bottiche verschiedener Fabrikate und Größen gekippt werden. Standardmäßig ist die Hebebühne nur für DIOSNA Typen ausgelegt. Mit der Standardbühne ist es jedoch möglich, alle DIOSNA Spiralkneterbottiche von SP 120a D bis SP 240a D sowie die Bottiche der DIOSNA-Wendelknetter W 160a und W 240a zu kippen.



HKV 224 mit ASV:
Solide Konstruktion mit
geringem Platzbedarf.



HKV 224 mit ASV und
Bottichverlängerung:
Optimale Entleerung
durch großen
Kippwinkel.



Ausschälvorrichtung für HK 224 /
HKV 224, HK 300, HK 600 und HK 1200.

Die wesentlichen Pluspunkte auf einen Blick:

- Hohe Rendite durch rationellen Arbeitsablauf
- Einfaches Einfahren der Bottiche
- Sichere Betätigung
- Kippvorgang mit enger Kippkurve (in Intervallen möglich)
- Gute Entleerung durch 135°-Kippwinkel
- Hohe Spielzahl
- Solide, robuste Konstruktion
- Größte Sicherheit durch 2 Rollenketten
- Geringer Platzbedarf durch oben liegenden Antrieb
- Durch Bodenfreiheit gute Reinigung (HK 224)
- Wartungsarm
- Geprüfte Sicherheit
- Option auf Ausschälvorrichtung (ASV)

Hebekipper HK 300 und HK 600

Der DIOSNA Hebekipper HK 300 und HK 600 bringt eine Reihe von Vorteilen für Backgewerbe und Backwarenindustrie. Ob stationär für die Aufstellung auf Flur oder motorisch fahrbar, unsere Geräte überzeugen durch sichere Wagenaufnahme und ihre stabile Stahlkonstruktion. Als robuste Spezialaufzüge entleeren sie die Bottichwagen und fördern Teigmengen vom Knezer zur – auf der gleichen Ebene stehend – Teilmaschine.



HK 600 mit ASV: Für jede Höhe eine optimale Lösung.



Hebekipper HK 300 mit ASV und Trichter.

Die wesentlichen Pluspunkte auf einen Blick:

- Stabile robuste Ausführung für industriellen Einsatz
- Für verschiedene Bottichgrößen und Fabrikate einsetzbar
- Schnelle Hubfolge
- Einfache Betätigung
- Bauhöhe den individuellen Gegebenheiten anpassbar
- Option auf Ausschäleinrichtung zur selbsttätigen Bottichentleerung (mit oder ohne DIOSNA Zangenautomatik)
- Wechselweise Entleerung von Bottichwagen verschiedener Größe und Fabrikate



Trichter mit pneumatischem Schieber zur Vorportionierung der Teige.

Hebekipper HK 1200



Der DIOSNA Hebekipper HK 1200 wird die Produktionsabläufe in Bäckereien und Industriebetrieben spürbar optimieren. In seiner äußerst robusten Stahlkonstruktion und mit seiner sicheren Wagenaufnahme hebt und entleert der HK 1200 - auch wechselweise - Bottichwagen jeder Größe.

Die entsprechenden Teigmengen werden vom Kneiter schnell zur Teilmaschine gefördert. So wird die Herstellung hochwertiger Teige effektiv unterstützt.

HK 1200 - ein erhebener Moment für Ihre Teigbereitung!



Drucktaster-Steuerung für Hebekipper.

Die wesentlichen Pluspunkte auf einen Blick:

- Optimierung von Produktionsabläufen in Mittel- und Großbetrieben
- Wechselweise Entleerung von Bottichwagen verschiedener Größe und Fabrikate
- Einsetzbar für mehrere Produktionsstraßen
- Hublasten bis 1.200 kg
- Auskipphöhe bis 7.000 mm (mit zusätzlicher Deckenbefestigung)
- Stabile robuste Ausführung für den industriellen Einsatz
- Schnelle Hubfolge
- Einfache Betätigung
- Die Bauhöhe ist den individuellen Gegebenheiten anpassbar
- Option auf Ausschäleinrichtung zur selbsttätigen Bottichentleerung (mit DIOSNA Zangenautomatik)

Hebekipper HK 170

Der DIOSNA-Hebekipper HK 170 hebt Traglasten bis 600 kg (Bottich und Teig). Hebebühne, Einfahrriechung, Auskipphöhe und die Aufstellung kann den betrieblichen Anforderungen angepasst werden.

Die komfortable Drucktaster-Steuerung lässt sich leicht bedienen. Teigteilmaschinen können durch den variablen Kippwinkel auch ohne Zwischentrichter einfach beschickt werden.

Damit erbringt der HK 170 höchste Effizienz in allen Backbetrieben. Der Bottich wird durch einen robusten Getriebemotormotor in der Verbindung mit einer Hubkette gehoben und gekippt. Bei der Standardauskipphöhe von 1640 mm hebt der Motor mit einer Leistung von 1,5 kW den Bottich in 30 s. Für die Standardauskipphöhe ist eine Deckenhöhe von ca. 3360 mm erforderlich.



Die wesentlichen Pluspunkte auf einen Blick:

- Hebebühne für alle Bottichgrößen ausführbar
- Einfahrriechung der Bottiche von vorn
- Auskipphöhe entsprechend den Erfordernissen
- Aufstellung stationär oder fahrbar
- Kurze Hub- bzw. Senkzeit
- Großer Kippwinkel
- Robuste Stahlkonstruktion
- Bottichverlängerung, Schaltkasten, Schutzbügel in Edelstahl (rostfrei)
- Leichte Reinigung
- Geprüfte Sicherheit

Technische Daten	HK 170	HK 224	HK 300	HK 600	HK 1200
max. Hublast in kg	600	600	600	1200	1200
Gewicht ca. kg (ohne Zubehör)	800	1000	2000	2500	2500
Standardauskipphöhe	1640	1840	3000	3000	3000
erf. Raumhöhe	3360	3300	4550	4890	4650
Höhe in mm	1970	3180	4500	4840	4595
Breite in mm	1200	1830	1830	2290	2400
Tiefe in mm	2370	1802	2030	2580	1800
Leistung kW	1,5	1,1	2,85*	3,55*	4,2*
Spannung	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz

* inkl. Antriebsmotor und Hydraulikaggregat für die Ausschäleinrichtung
 Daten gelten für die Basisausführung.
 Änderungen an den technischen Daten und beschriebenen Ausführungen vorbehalten.



DIOSNA Dierks & Söhne GmbH · Am Tie 23 · D-49086 Osnabrück

Telefon: +49 (0) 541 33 104-0 · Telefax: +49 (0) 541 33 104-700

E-Mail: info@diosna.com · www.diosna.com

www.diosna.com