

Transport

Die Koch Fuhrhaltere AG begann damit, dass Grossvater Karl Koch damals an der oberen Halde einen kleinen Bauernbetrieb mit nebenbei gleichzeitiger Fuhrhaltere mit seinem Pferdegespann führte. Dieses kam bei Schneeräumungen, Bestattungswesen sowie zum Transport von Holz und Kies zum Einsatz. 1930 wurde neben der bestehenden Scheune an der Rummelstrasse ein Wohnhaus errichtet. Noch heute ist dies der Geschäftssitz des Unternehmens. Der Unternehmensgründer starb 1954 im Alter von 60 Jahren. Heute wird die Firma vom Sohn Karl und seiner Ehefrau mit ihrem gemeinsamen Töchtern und Familienangehörigen sowohl landwirtschaftlich als auch die Fuhrhaltere geleitet.



Branche: Transport

Geräte: Multilift XR26Z.65

Inbetrieb: Juli 2015

LKW: Scania 10x4*6

Notterkran Lösung

Aufbaukonzept

- Hakengerät auf 5-Achser LKW, luftgefedert
- Einsatz verschiedenster Behälter, 4.0 – 6.9 m (Empfehlung)
- Motorantrieb, für Fahrzeugbewegungen auch während Hakengerätbetrieb
- Massgeschneiderte Komponenten: Notterkran Alu-Öltank, Alu-Öltank-Abdeckung, Alu-Werkzeugkisten, Alu-Riffelblech-Abdeckung über den Kotflügeln usw.
- LKW Chassis bündig auf Länge Hakengerät
- Ausführung in Notterkran Qualität

Ausstattung des Geräts

Multilift XR26Z.65

- Leistungsfähiges Schub-/Knickgerät
- Hub-/Kippkapazität 26 000 kg
- Hilfszylinder zum Aufkippen
- Hydraulische Aussenverriegelung
- Gerätelänge 6 500 mm (G-Mass)
- Hakenhöhe 1 570 mm, pneumatische Verriegelung
- Gewicht 2 950 kg
- Kipp- und Absetzrahmen
- 2 x Eilgang: Absetzen leerer Behälter und Entleeren beladener Behälter
- Automatische Sequenzkontrolle für Be-/Entladen und Verriegelung des Behälters
- Zusätzliche Zinkgrundierung
- Zubehör: Pneumatischer Unterfahrerschutz PUFs von Notterkran, Hub 1 200 mm
- Pneumatisch Aufschwenkbar



Notterkran ServiceCheck – bei Neugeräten im Preis inbegriffen. Umfasst die Leistungen des Service- und Wartungsvertrages Level 1 während 5 Jahren sowie den einmaligen Kranservice inkl. Filterwechsel, der ca. 50 Stunden oder drei Monate nach Inbetriebnahme des Gerätes notwendig ist.