

Regalprogramm















Die Vielfalt für sämtliche Lagersituationen - das HUPFER®Regalprogramm.

Die Anforderungen an die Logistik sind heute in jedem modernen Küchenbetrieb anspruchsvoll. Gerade die Logistikfunktion **Lagern** ist hierbei von zentraler Bedeutung, da dies die Grundlage ist für einen kontinuierlichen und hygienisch einwandfreien Küchenbetrieb. Als Spezialist für Küchenlogistik hat HUPFER® für alle spezifischen Lagerfragen, insbesondere für die Lebensmittellagerung, die richtige Lösung. Mit einer Vielzahl an Zusatzausstattungen kann das Regalprogramm im Detail an einen individuellen Bedarf angepaßt und so zur hilfreichen Unterstützung im täglichen Arbeitsprozeß werden.

	Seite	
Standregal Norm 20 Aluminium	4 - 6	
Standregal Norm 12 Aluminium/Kunststoff	7 - 9	
Standregal Norm 5 Edelstahl	10 - 12	
Standregal Norm 25 Edelstahl	13 - 15	
Regaltransportwagen RTWz und RTWs Edelstahl	16 - 18	
Schieberegalanlage Edelstahl	19 - 21	
Standregal Norm 35 Edelstahl	22 - 24	
Standregal Norm 40 Aluminium	25 - 27	
Wandbord Edelstahl	28 - 30	
Standregal Norm 28 Stahl hochalanzverzinkt/	31 - 33	

Stahl hochglanzverzinkt/

Kunststoff



HUPFER®Normregale - das Prinzip.

HUPFER®Normregale lassen sich auf alle räumlichen Gegebenheiten präzise abstimmen und nutzen somit den vorhandenen Lagerraum optimal und damit wirtschaftlich aus. Das Prinzip: Jedes HUPFER® Normregal besteht aus dem Grundregal (2 Regalständer, 4 Auflagen, eine Kreuzstrebe). Erweitert wird dieses Grundregal mit dem Anbauregal (1 Regalständer, 4 Auflagen). Ist der 90°Übereckbau geplant, erfolgt dieser mittels Einsatz von Eckverbindungsklammern - ohne den Einsatz eines weiteren, überflüssigen und platzraubenden Regalständers.



Die 90°Übereckbauweise

Die 90°-Übereckbauweise erfolgt mittels für jedes Regalsystem lieferbare Eckverbindungsklammern (2 Stück je Auflage). Kein überflüssiger Regalständer erforderlich.

Das Doppelregal

Bei der Rücken-an-Rücken-Montage erhöhen Sie die nutzbare Tiefe des Regalfeldes. Da die Regalständer miteinander verschraubt werden, entfällt eine zusätzliche Kreuzstrebe gegenüber dem Grundaufbau.





Das Grundregal

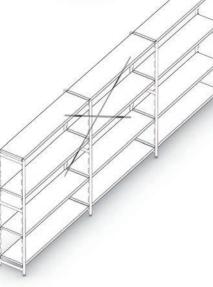
Für jedes Grundregal, das einzeln aufgestellt werden soll, benötigen Sie 2 Regalständer.

Das Anbauregal

Für die Erweiterung (Anbauregal) benötigen Sie für jedes zusätzliche Regalfeld nur jeweils einen Regalständer (bei 2 Regalfeldern also 3 Regalständer - siehe Grafik).

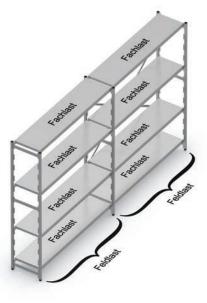


Bis zu 3 aufeinanderfolgende Regalfelder werden mit nur einer Kreuzstrebe für eine einwandfreie Standfestigkeit montiert.



Die Fachlast ist die Belastbarkeit einer einzelnen Regalauflage bei gleichmäßig verteilter Last.

Die Summe der gesamten Fachlasten eines Regalfeldes darf die Feldlast desselben Regalfeldes nicht übersteigen.

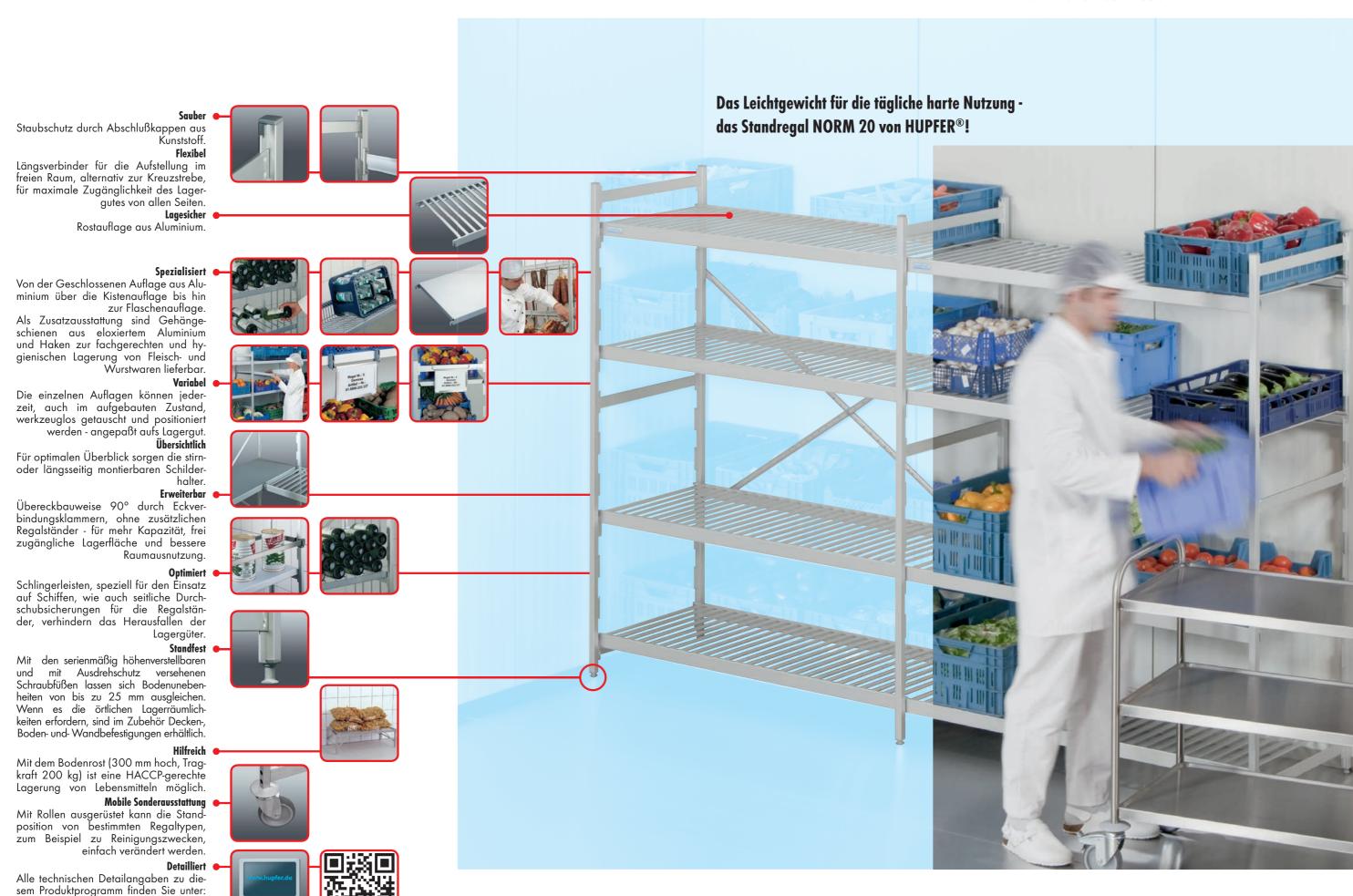




Standregal NORM 20 aus Aluminium







5

www.hupfer.de/norm20 oder nutzen Sie



Standregal NORM 12 aus Aluminium/Kunststoff





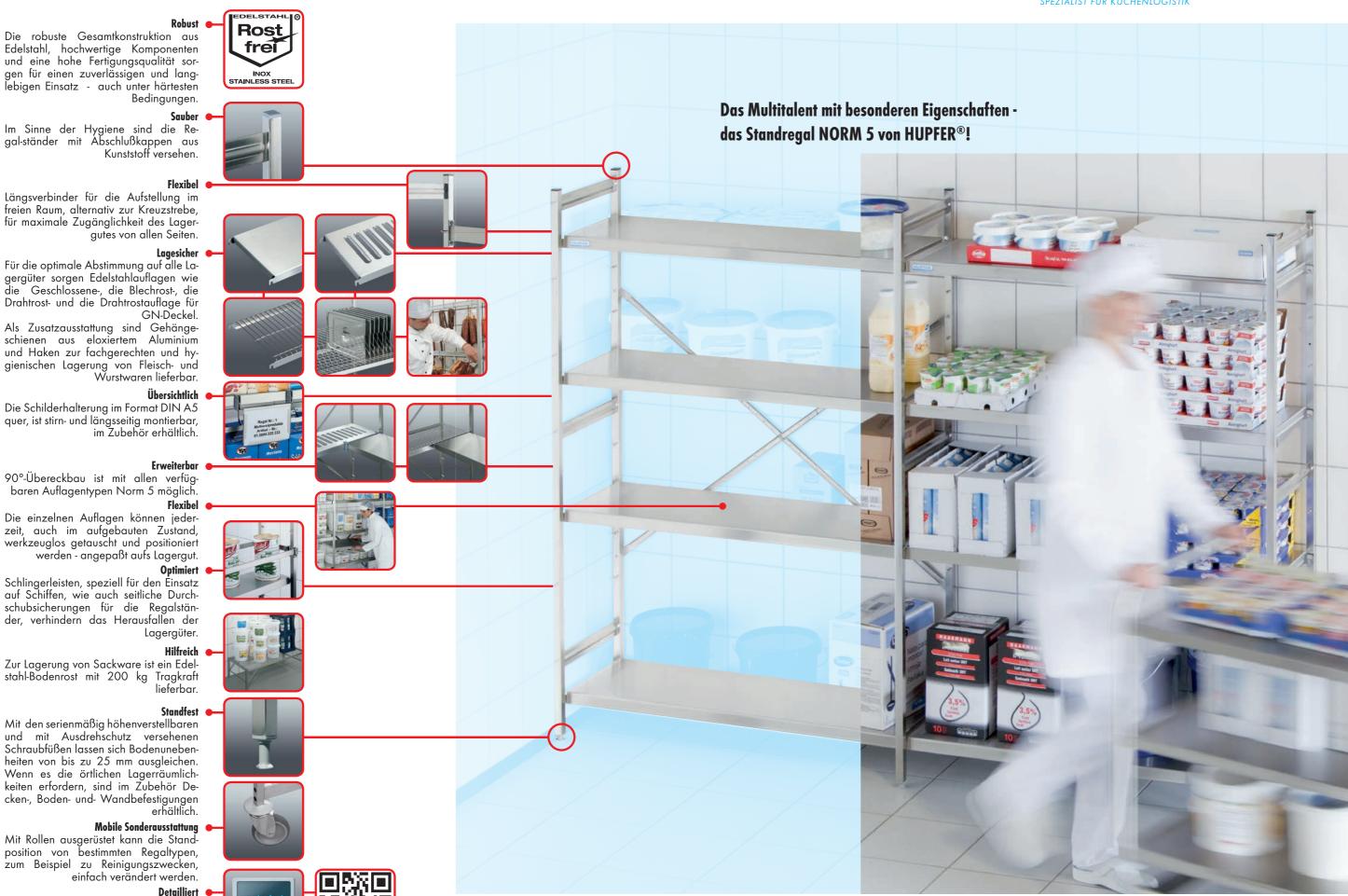


www.hupfer.de/norm12 oder nutzen Sie









- 11

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/norm5 oder nutzen Sie



Standregal NORM 25 aus Edelstahl







www.hupfer.de/norm25 oder nutzen Sie







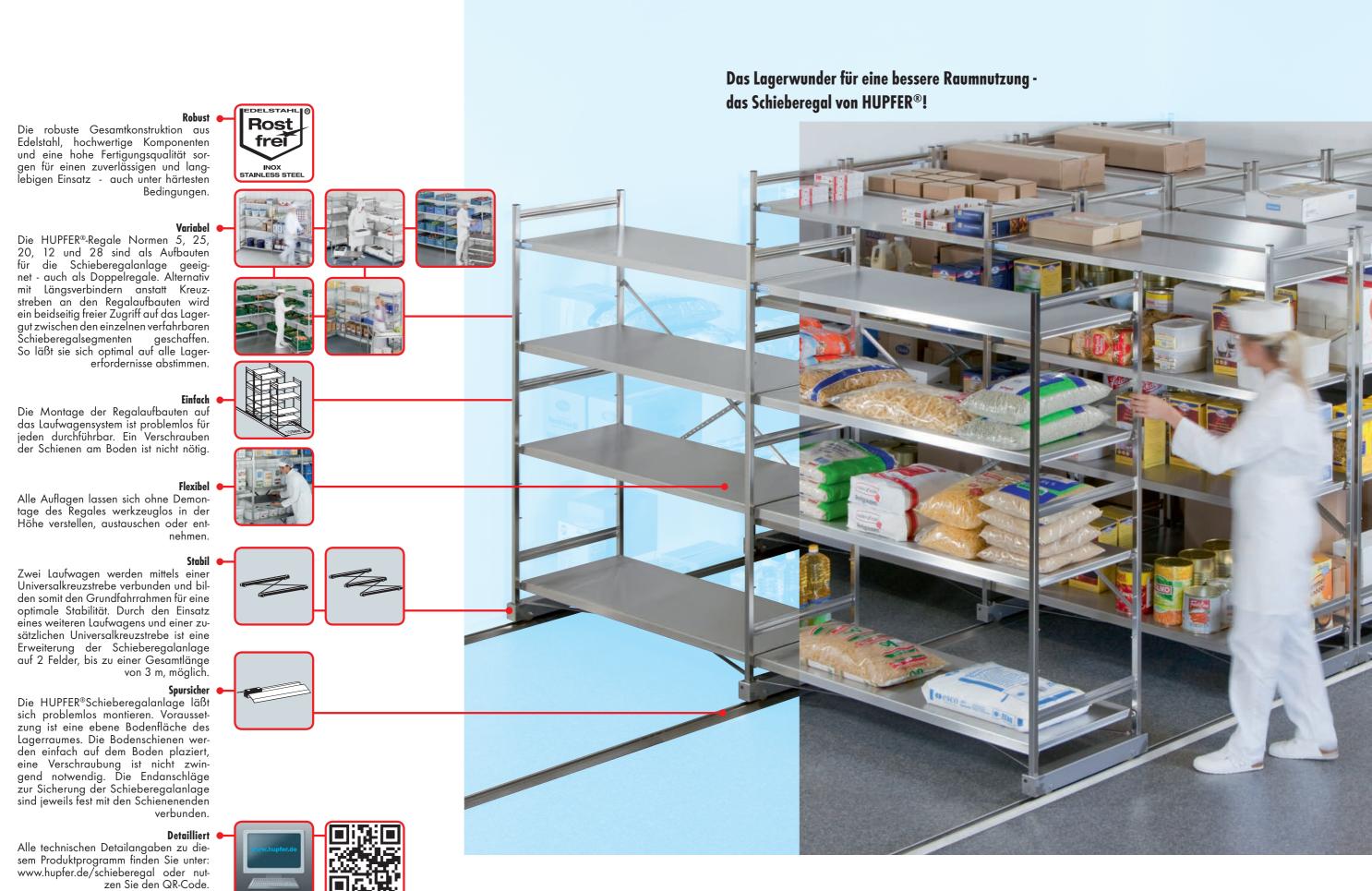




Schieberegalanlage aus Edelstahl



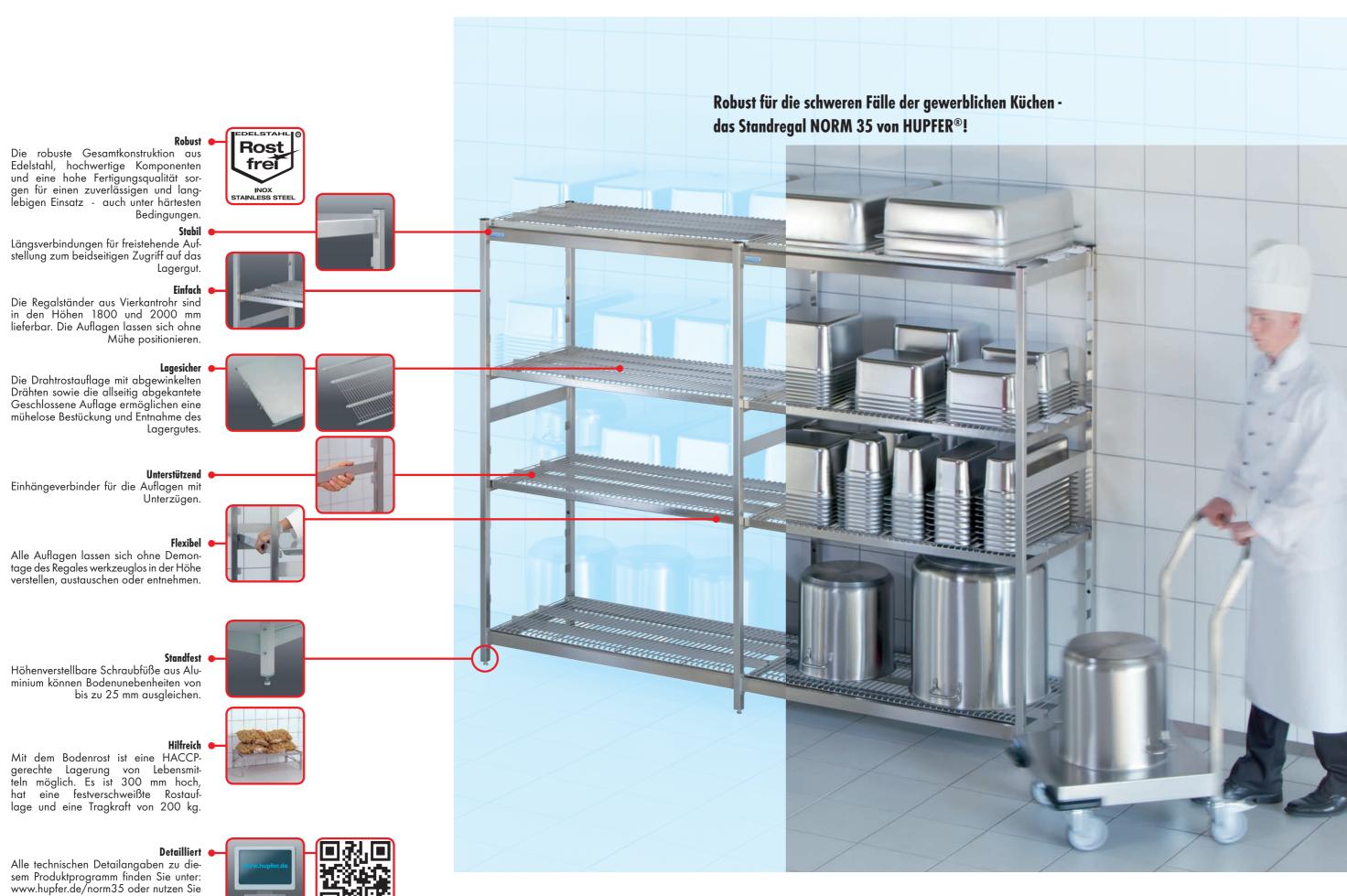


























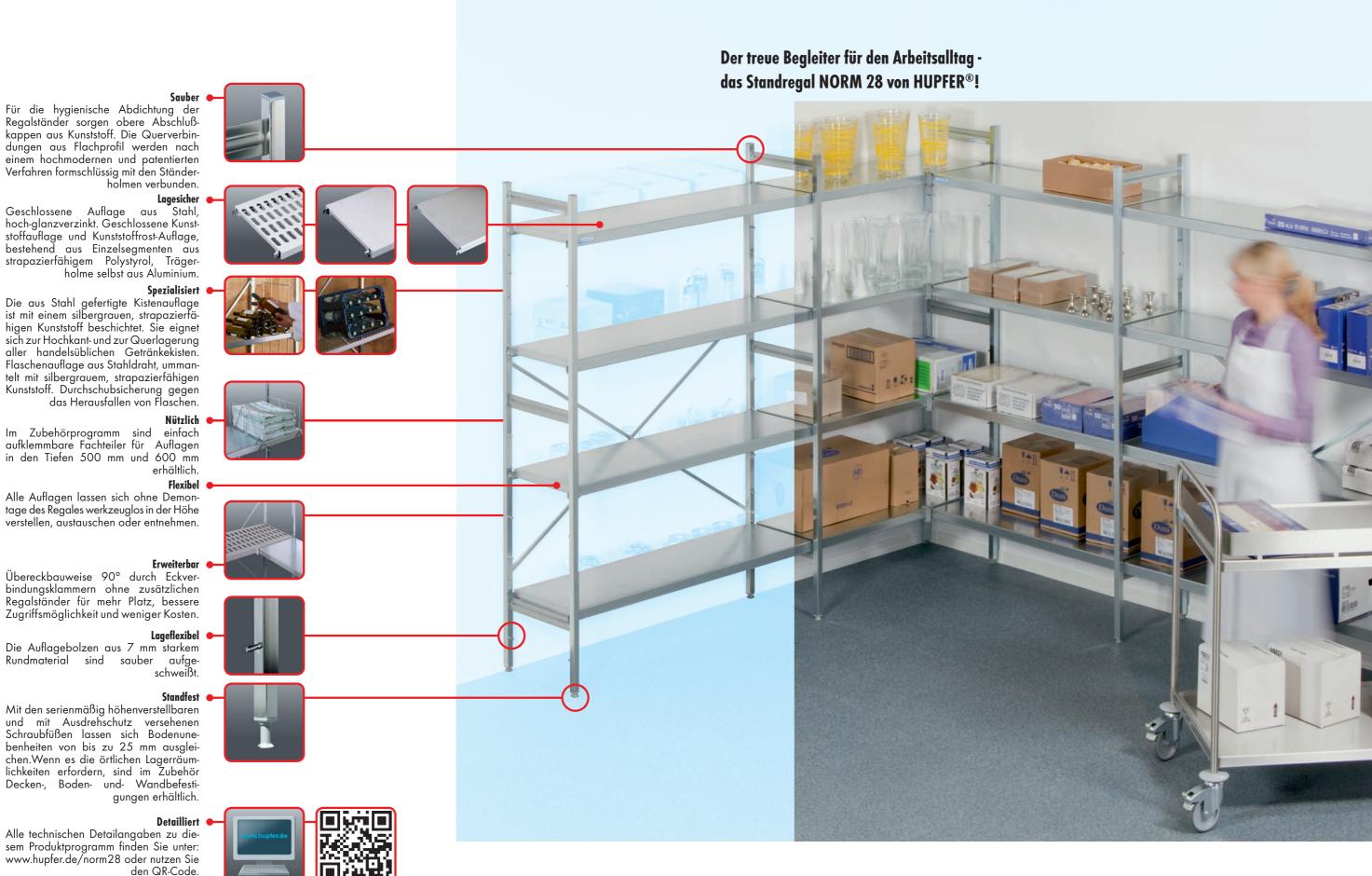




Standregal NORM 28 aus Stahl hochglanzverzinkt/Kunststoff







HuB 12/12 - DS 12/12

Die Küchenlogistik vom Spezialisten unterstützt Sie wie eine Task-Force!

Bei der Managementaufgabe, eine gewerbliche Küche zum Erfolg zu führen, kommt der Küchenlogistik die Schlüsselrolle zu. HUPFER® ist Spezialist für Küchenlogistik und hilft Ihnen bei den täglichen Herausforderungen mit viel Einsatz - wie eine Task-Force in Sachen Küchenlogistik. Das HUPFER®-Regalprogramm unterstützt Sie in den Logistikfunktionen Lagern und Ordnen. Aber nicht die Einzelkomponente, sondern das lückenlose System garantiert eine geschlossene Prozesskette. So bietet HUPFER® ein umfangreiches und ausgereiftes Produktprogramm für alle Teilbereiche der Küchenlogistik für Logistikfunktionen wie zum Beispiel Lagern, Transportieren, Vorbereiten, Ordnen, Verteilen, Warmhalten, Kalthalten, Regenerieren und Ausgeben. HUPFER® überzeugt mit der gesamten Küchenlogistik aus einer Hand, gepaart mit dem Einsatz einer Task-Force - täglich und gerne auch mit einer fachkompetenten Beratung bei Ihnen vor Ort.



