

Sistema logistico per eurocontenitori
**Più sicuri, più veloci,
più flessibili**

Ottimizzazione della logistica di magazzino
e dei trasporti per il settore gastronomico



HUPFER[®] 

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE

Il tempo è denaro: ottimizzate i vostri processi logistici

In fase di accettazione merci o in magazzino, nella cucina di produzione o in ambito di lavaggio, i pratici eurocontenitori garantiscono sempre una chiara strutturazione operativa, tanto in piccoli ristoranti quanto in grandi cucine con certificazione Ue, permettendo di distinguere con precisione tra „pulito“ e „sporco“ e dando al vostro personale la possibilità di vedere a colpo d'occhio la rispettiva destinazione di utilizzo grazie all'impiego di colori distintivi.

In qualità di azienda specializzata nella logistica delle cucine, HUPFER ha sviluppato dei sistemi di trasporto e stoccaggio specifici agli eurocontenitori. Dove i semplici carrelli porta cassette arrivano ai loro limiti, i sistemi HUPFER garantiscono maggiore sicurezza, flessibilità ed efficienza economica in tutti i processi lavorativi.



Vedere per credere: il sistema logistico HUPFER per eurocontenitori in video



Osservate il sistema logistico in azione constatando quanto esso renda più sicura, veloce e flessibile la manipolazione di eurocontenitori. Cliccando sul link indicato o scansionando con un terminale mobile il codice QR sotto riportato, potete prendere visione online del video attuale.



<http://tiny.cc/eurocontenitori>

Tutto sotto controllo: più spazio, più struttura, più flessibilità

Il sistema logistico HUPFER per eurocontenitori comprende soluzioni specifiche per ogni settore di impiego. I carrelli per il trasporto, con o senza ripiani sono impostati esattamente sulle dimensioni degli eurocontenitori garantendo il massimo sfruttamento degli spazi, eccellente funzionalità e un'ergonomia perfettamente adatta ai processi lavorativi di una grande cucina. La struttura studiata fin nel minimo dettaglio conferisce grande stabilità e robustezza garantendo una grande manovrabilità in estrema sicurezza anche sotto carico estremo.



Carrello di trasporto a ripiani



Impianto di scaffalatura scorrevole

Ripiani per eurocontenitori

- **Ottimale sfruttamento degli spazi:** l'inclinazione dei contenitori, favorisce la vista dei prodotti e un'accesso ottimale al contenuto.
- **Una cosa pulita:** la linearità della struttura, facilita la pulizia garantendo un alto livello di igiene.
- **L'interscambiabilità dei ripiani,** ne permette la scelta tra il vasto assortimento dei modelli diversi.

Consegna merci

Stoccaggio

Molti vantaggi per le grandi cucine

Dalla consegna nel magazzino frigorifero e da qui al commissionamento, dalla cucina di produzione all'area di lavaggio, con HUPFER potrete approfittare di un guadagno di tempo e spazio su tutta la catena logistica.

- Stabile struttura in acciaio inossidabile, ottimizzata sul piano ergonomico
- Facile manovrabilità e maneggevolezza.
- Superfici lisce per una pulizia senza problemi
- Elevata capacità col massimo sfruttamento degli spazi.

Scaffale fisso



Carrello da trasporto a ripiani per eurocontenitori

Il carrello da trasporto a ripiani svolge due funzioni in una: il trasporto delle merci consegnate direttamente nel magazzino frigorifero e lo stoccaggio temporaneo senza cambiare imballaggio.

Grazie alla possibilità di spostarlo su robuste ruote, esso garantisce flessibilità nella configurazione degli spazi in magazzino e facilita la pulizia delle aree di stoccaggio. Il carrello da trasporto a ripiani può alloggiare 12 eurocontenitori (600 x 400 mm) per una portata totale di 260 kg.



Trasporto Commissionamento

Trolley per eurocontenitori

Grazie ad una piattaforma con alzatina su tutti i lati per l'alloggiamento di eurocontenitori formato 600 x 400 mm, i trolley garantiscono un trasporto sicuro senza che i contenitori scivolino quando si urta qualcosa o si frena bruscamente. La stabile struttura in acciaio inossidabile e le ruote orientabili di buona scorrevolezza permettono di manipolare con particolare facilità anche carichi di maggiore entità, le superfici lisce garantiscono inoltre i massimi standard igienici.

Il trolley è disponibile in due versioni: con manico saldato e piattaforma chiusa, ideale per l'impiego nella dura realtà di una cucina professionale e senza manico, particolarmente indicata quando si tratta di garantire uno sfruttamento ottimale degli spazi nell'impiego esterno e all'interno del veicolo da trasporto. Entrambi i modelli possono contare su una portata di 80 kg



Carrello di commissionamento per eurocontenitori

Grazie alla sua struttura stabile, il carrello di commissionamento garantisce un trasporto sicuro anche con carichi pesanti. Questo lo rende adatto sia per l'accettazione merci che per il commissionamento di grandi quantitativi in magazzino.

La speciale sicura di trasporto garantisce un fissaggio affidabile della merce e, con una portata totale di 350 kg, permette una rapida manipolazione durante l'attività all'interno di una grande cucina.



Lavaggio Produzione

Carrello di produzione per eurocontenitori

Realizzato specificamente per un commissionamento di piccoli quantitativi, il carrello di produzione per eurocontenitori è ideale per l'approntamento in cucina di diversi materiali di produzione.

La sua compattezza permette di spostarlo con facilità e sicurezza anche in zone della cucina dallo spazio ristretto. Il carrello offre posto per 5 eurocontenitori (600 x 400 mm) e può contare su una portata totale di 125 kg.



Accatastatore ERGO per eurocontenitori

Grazie ad un'altezza di prelievo sempre costante, il carrello ERGO permette di configurare il posto di lavoro in modo particolarmente ergonomico alleviando sensibilmente il lavoro quando si devono eseguire operazioni ripetitive. L'accatastatore è quindi adatto anche all'impiego nell'area di lavaggio, ad esempio.

La piattaforma amovibile (820 x 610 mm) dotata di guida con cuscinetto a sfera e di sistema a molla di trazione regolabile può alloggiare 3 x 2 eurocontenitori (600 x 400 x 220 mm) per una portata totale di 240 kg. In alternativa è disponibile anche una versione con piattaforma più piccola (610 x 410 mm).



Oltre la norma: qualità e servizio „Made in Germany“



Distribuito da

Siamo lieti di offrirvi la nostra consulenza

HUPFER ITALIA SRL
Via Settembrini 32/30 A
20020 Lainate (MI)
Tel.02-9373220
Fax 02-9370725
Mail: info@hupferitalia.com
www.hupferitalia.com

HUPFER 

SPECIALISTI NELLA LOGISTICA DELLE GRANDI CUCINE