

**Sistemi di scaffalature**



## La varietà per tutte le situazioni di stoccaggio - il sistema di scaffalature HUPFER®.

Al giorno d'oggi la logistica, in ogni contesto di cucina moderna, è molto esigente. Proprio la funzione logistica **stoccaggio** è quindi in primo piano, poiché è la base di un ambiente di cucina impeccabile dal punto di vista igienico. Come specialisti nella logistica delle grandi cucine, HUPFER® ha la giusta soluzione per tutte le richieste specifiche di stoccaggio, in particolare per lo stoccaggio di prodotti alimentari. Con una varietà di dotazioni accessorie, il sistema di scaffalature è in grado di adattarsi in dettaglio alle esigenze individuali, diventando così un sostegno nei processi lavorativi quotidiani.

	Pagina	
<b>Scaffalatura Norm 20</b> Alluminio	4 - 6	
<b>Scaffalatura Norm 12</b> Alluminio/polipropilene	7 - 9	
<b>Scaffalatura Norm 5</b> Acciaio inox	10 - 12	
<b>Scaffalatura Norm 25</b> Acciaio inox	13 - 15	
<b>Scaffalature Carrellate RTWz e RTWs</b> Acciaio inox	16 - 18	
<b>Scaffalatura carrellata</b> Acciaio inox	19 - 21	
<b>Scaffalatura Norm 35</b> Acciaio inox	22 - 24	
<b>Scaffalatura Norm 40</b> Alluminio	25 - 27	
<b>Scaffalatura a parete</b> Acciaio inox	28 - 30	
<b>Scaffalatura Norm 28</b> Acciaio zincato lucido/ polipropilene	31 - 33	

## Scaffalature Norm HUPFER® - il concetto.

Le scaffalature Norm HUPFER® si adattano in modo preciso a tutte le circostanze e utilizzano lo spazio in modo ottimale e quindi efficiente dal punto di vista economico. Il concetto è il seguente: ogni scaffalatura Norm HUPFER® consiste di uno scaffale di base (2 piantane, 4 ripiani, una croce stabilizzatrice). Gli scaffali di base vengono ampliati con una scaffalatura aggiunta (1 piantana, 4 ripiani). In caso di costruzione angolare, questo avviene grazie all'impiego di staffe di aggancio angolare, senza l'impiego di ulteriori superflue piantane che occupano spazio.



### Costruzione a 90°

La costruzione a 90° è possibile tramite staffe di aggancio angolare disponibili per ciascun sistema di scaffalature (2 unità per ripiano). Non è necessaria alcuna ulteriore piantana.

### Doppia scaffalatura

In caso di montaggio di due scaffalature a fianco l'altra si aumenta la profondità della sezione di scaffalatura. Dal momento che le piantane vengono avvitate insieme, manca un'ulteriore croce stabilizzatrice rispetto alla struttura di base.



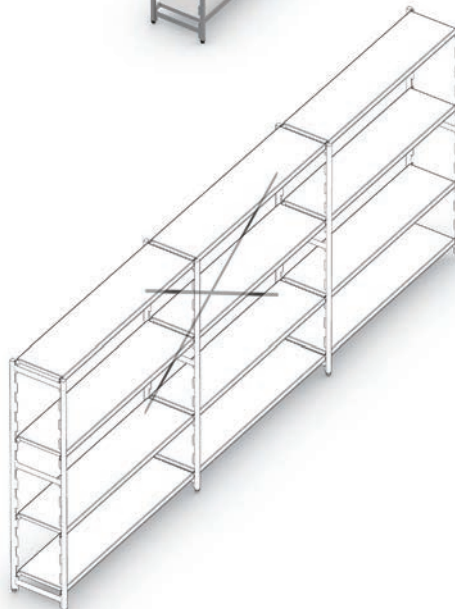
### Scaffalatura di base

Per ogni scaffalatura di base che deve essere posizionata singolarmente, sono necessarie due piantane.



### Scaffalatura aggiunta

Per ampliare (scaffalatura aggiunta) sono necessarie per ciascuna sezione della scaffalatura solo una piantana (in caso di 2 sezioni di scaffalatura 3 piantane, vedere il grafico).

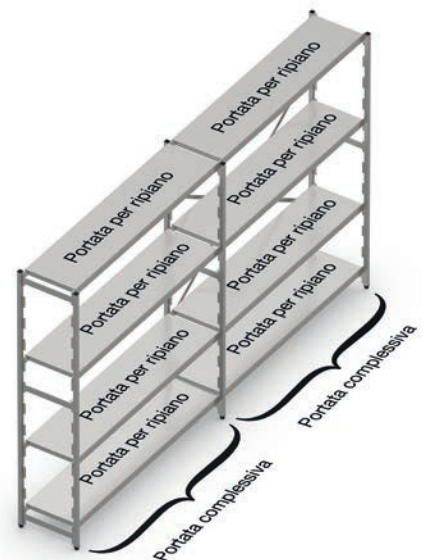


### Croci stabilizzatrici

Fino a 3 sezioni di scaffalatura consecutive vengono montate con una sola croce stabilizzatrice per una stabilità senza ostacoli.

La portata del ripiano è la portata di un singolo scaffale con distribuzione uniforme del peso.

La somma delle intere portate di una sezione della scaffalatura non deve superare la portata delle medesime sezioni di scaffalature.





## Scaffalatura NORM 20 in alluminio



La scaffalatura Norm 20 in alluminio si distingue per i suoi elevati utilizzi e la varietà di possibilità di impiego nelle grandi cucine, cliniche, case di riposo e gastronomie. Il sistema di scaffalature è ideale per l'utilizzo in celle frigorifere o anche per lo stoccaggio di generi alimentari come verdure, carne, prodotti caseari e bevande. Questa scaffalatura è perfetta anche nelle situazioni ove si viene in diretto contatto con generi alimentari non confezionati. Grazie ai diversi tipi di ripiani e alla vasta gamma di accessori l'utilizzo può essere ulteriormente ampliato.



**Un peso leggero per un grande utilizzo quotidiano -  
la scaffalatura NORM 20 di HUPFER®!**

**Pulita**

Protezione dalla polvere grazie ai cappucci in PVC.

**Flessibile**

Barre di collegamento per la collocazione in uno spazio aperto, al posto della croce stabilizzatrice, per massima accessibilità ai prodotti stoccati da tutti i lati.



**Stoccaggio sicuro**

Ripiani a grata di alluminio.

**Specializzata**

Dai ripiani pieni in alluminio a quelli di appoggio per casse, fino ai ripiani per le bottiglie. Come dotazione accessoria sono disponibili i binari da appendere in alluminio anodizzato e ganci per lo stoccaggio igienico e a regola d'arte di carne e salumi.



**Variabile**

I singoli ripiani possono essere spostati in ogni momento, anche da montati, senza l'impiego di utensili e possono essere riposizionati in base alle esigenze di stoccaggio dei prodotti.



**Ben visibile**

I sostegni a stella o longitudinali consentono una visione ottimale.



**Espandibile**

Angolabile a 90° senza interruzione di continuità dei ripiani, grazie alle staffe di aggancio angolare, per un maggior sfruttamento degli spazi e libero accesso alle superfici di stoccaggio.



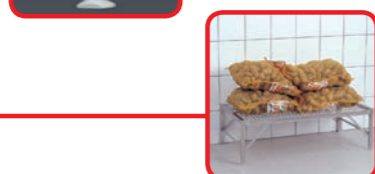
**Ottimizzata**

Le barre di contenimento laterali, specifiche per l'utilizzo su navi, come anche i ferma pallet impediscono la caduta del materiale stoccato.



**Stabile**

I piedini di serie regolabili in altezza e dotati di protezione si adattano ai dislivelli del pavimento. fino a 25 mm. Quando lo richiedono i vani, sono in vendita come accessori, unità per stabilizzare tetti, pavimenti e muri.



**Utile**

Con lo scaffale di base (alto 300 mm, portata 200 kg) a norma HACCP, è possibile stoccare i generi alimentari.



**Accessori speciali mobili**

La dotazione di ruote mobili consente di cambiare facilmente disposizione di determinati tipi di scaffalature, per esempio, per scopi di pulizia.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/norm20](http://www.hupferitalia.com/norm20) oppure utilizzando il Codice QR.





## Scaffalatura NORM 12 in alluminio/polipropilene



La scaffalatura Norm 12, grazie alla combinazione di alluminio e propilene, è particolarmente adatta allo stoccaggio di generi alimentari come verdura, pesce o prodotti caseari. Il suo impiego è adatto anche per celle frigorifere fino a -30°. Grazie alla realizzazione con la massima cura e alla facilità di pulizia sono soddisfatte le più elevate esigenze di igiene. Sicuramente ciò è anche il motivo per cui la scaffalatura Norm 12 viene utilizzata in particolare in grandi cucine, cliniche, case di riposo, gastronomie e hotel.



**Stoccaggio a norma di igiene per molteplici possibilità d'impiego -  
la scaffalatura NORM 12 di HUPFER®!**

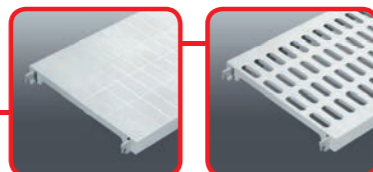
**Flessibile**

Barre di collegamento per la collocazione in uno spazio aperto, al posto della croce stabilizzatrice per la massima accessibilità ai prodotti stoccati da tutti i lati.



**Pulita**

Protezione dalla polvere grazie ai cappucci in PVC.



**Stoccaggio sicuro**

Ripiani pieni e a grata in polipropilene, che consistono in segmenti unici realizzati con un foglio di polimero molto resistente.

**Variabile**

I singoli ripiani possono essere spostati in ogni momento, anche da montati, senza l'impiego di utensili e possono essere riposizionati in base alle esigenze di stoccaggio dei prodotti.



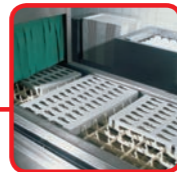
**Maneggevole**

I singoli segmenti dei ripiani pieni e dei ripiani a grata in polipropilene possono essere facilmente inseriti sui longheroni longitudinali di supporto in alluminio.



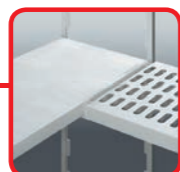
**Igienica**

I singoli segmenti dei ripiani in polipropilene possono essere posti in lavastoviglie per la massima igiene.



**Stabile**

Le croci stabilizzatrici ogni tre sezioni dello scaffale garantiscono la stabilità dell'intera scaffalatura.



**Espandibile**

Angolabile a 90° senza interruzione di continuità dei ripiani grazie alle staffe di aggancio angolare, per un maggior sfruttamento degli spazi e libero accesso alle superfici di stoccaggio.



**Stabile**

I piedini di serie regolabili in altezza e dotati di protezione si adattano ai dislivelli del pavimento. fino a 25 mm. Quando lo richiedono i vani, sono in vendita come accessori, unità per stabilizzare tetti, pavimenti e muri.



**Utile**

Con lo scaffale di base a norma HACCP, è possibile stoccare i generi alimentari. È alto 300 mm, con ripiano a griglia saldato e una capacità di portata di 200 kg.



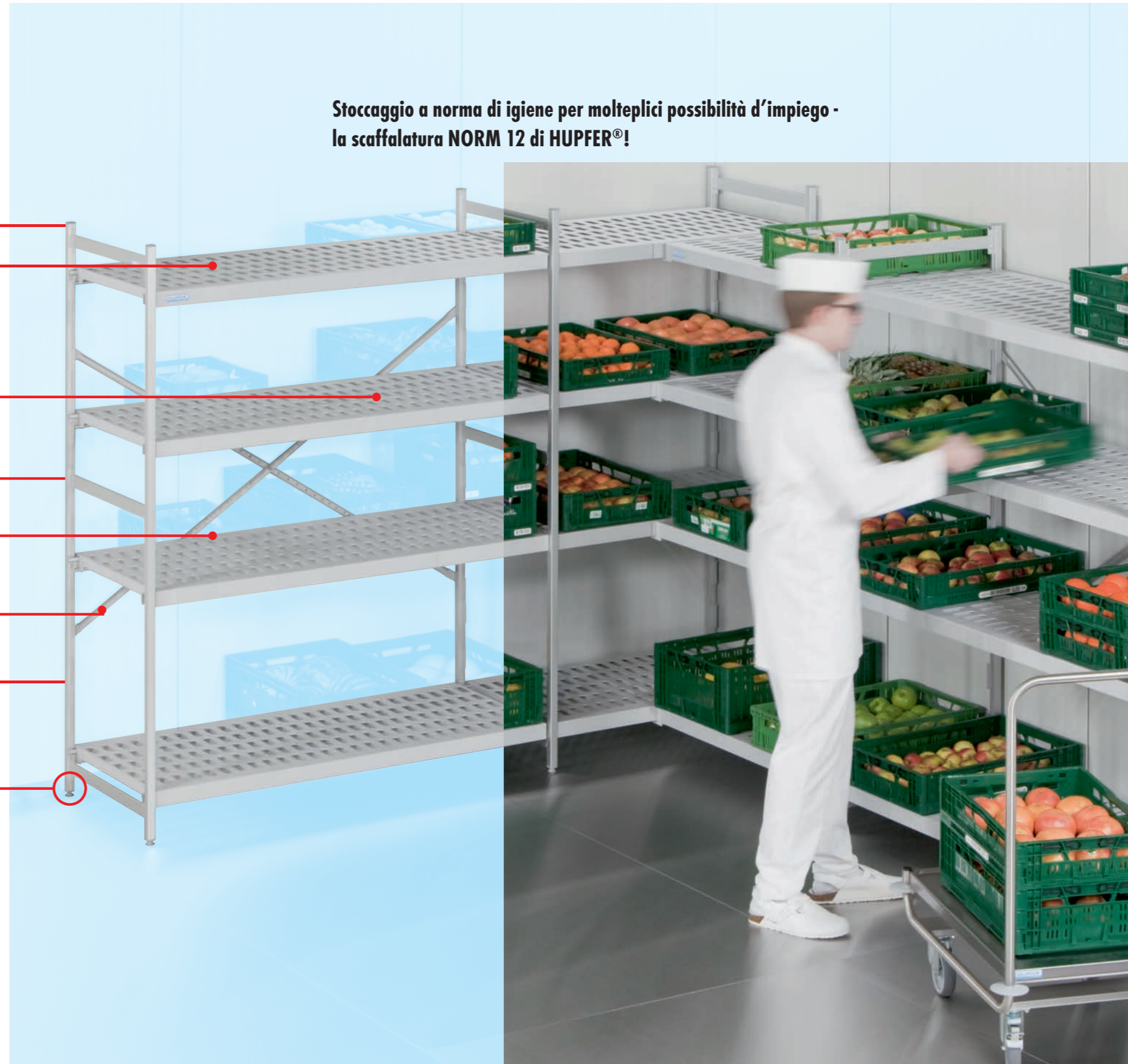
**Accessori speciali mobili**

La dotazione di ruote mobili consente di cambiare facilmente disposizione di determinati tipi di scaffalature, per esempio, per scopi di pulizia.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/norm12](http://www.hupferitalia.com/norm12) oppure utilizzando il Codice QR.





## Scaffalatura NORM 5 in acciaio inox



Per uno stoccaggio che risparmia spazio e adatto a generi alimentari che contengono sale la scaffalatura Norm 5 in acciaio inox è la scelta migliore per la qualità delle sue superfici. Le innumerevoli possibilità di utilizzo in ambienti non asciutti, come congelatori o celle frigorifere spiegano l'ampia varietà di impieghi per lo stoccaggio dei prodotti più diversi. Tale efficienza ed economicità, così come la preziosa lavorazione per un lungo ciclo di vita, rappresentano i motivi per l'elevato utilizzo in grandi cucine, cliniche, case di riposo, hotel e gastro-nomie.



**Il multi-talento con particolari proprietà -  
la scaffalatura NORM 5 di HUPFER®!**

**Robusta**

La robusta costruzione in acciaio inox, i componenti di elevata qualità ed una elevata qualità di produzione assicurano un impiego affidabile e a lungo termine, anche nelle condizioni più estreme.



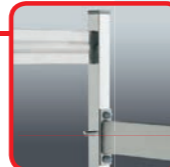
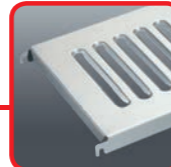
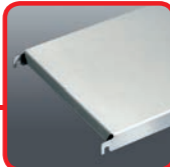
**Pulita**

Per garantire l'igiene i cappucci in PVC proteggono dalla polvere.



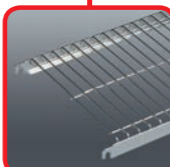
**Flessibile**

Barre di collegamento per la collocazione in uno spazio aperto, al posto della croce stabilizzatrice, per una massima accessibilità ai prodotti stoccati da tutti i lati.



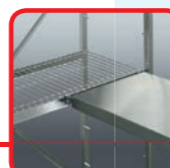
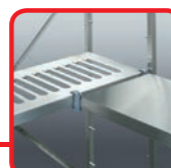
**Stoccaggio sicuro**

Per l'ideale adattamento a ogni tipo di materiale di stoccaggio sono disponibili i ripiani in acciaio inox, pieni, a grata, semipieni e con griglia per coperchi GN. Come dotazione accessoria sono disponibili i binari da appendere in alluminio anodizzato e ganci per lo stoccaggio igienico e a regola d'arte di carne e salumi.



**Ben visibile**

Come accessori sono disponibili anche dei porta-targhette nel formato DIN A5 da agganciare sul lato lungo e su quello corto.



**Espandibile**

La struttura angolabile a 90° è realizzabile con tutti i tipi di ripiani Norm 5.

**Variabile**

I singoli ripiani possono essere spostati in ogni momento, anche da montati, senza l'impiego di utensili e possono essere riposizionati in base alle esigenze di stoccaggio dei prodotti.



**Ottimizzata**

Le barre di contenimento laterali, specifiche per l'utilizzo su navi, come anche i ferma pallet impediscono la caduta del materiale stoccato.



**Utile**

Per lo stoccaggio di sacchi è disponibile uno scaffale di base con una capacità di portata di 200 kg.



**Stabile**

I piedini di serie regolabili in altezza e dotati di protezione si adattano ai dislivelli del pavimento fino a 25 mm. Quando lo richiedono i vani, sono in vendita come accessori, unità per stabilizzare tetti, pavimenti e muri.



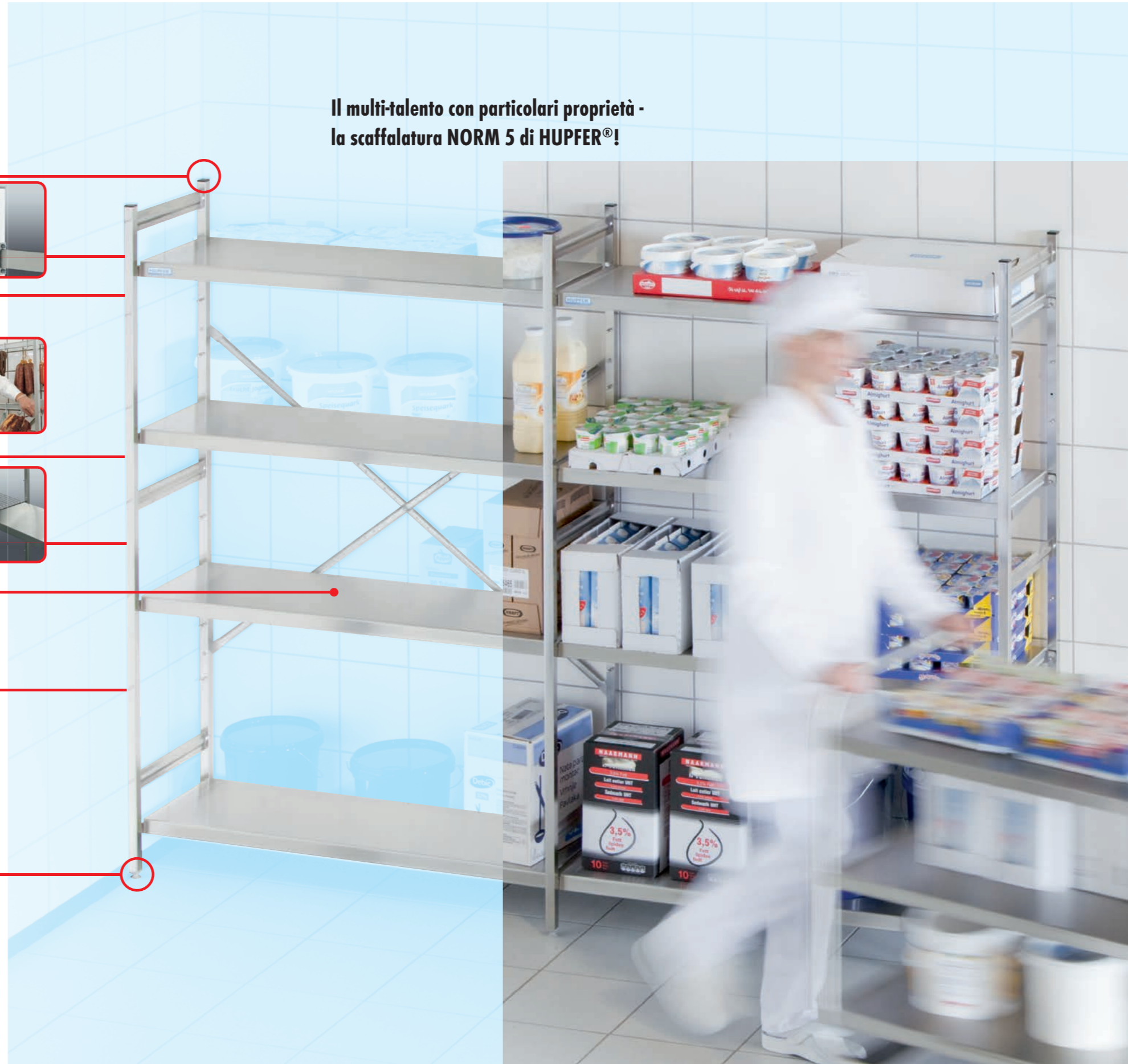
**Accessori speciali mobili**

La dotazione di ruote mobile consente facilmente di cambiare disposizione di determinati tipi di scaffalature, per esempio, per scopi di pulizia.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/norm5](http://www.hupferitalia.com/norm5) oppure utilizzando il Codice QR.





## Scaffalatura NORM 25 in acciaio inox



Soprattutto là dove è necessario uno stoccaggio all'insegna dell'igiene la scaffalatura Norm 25 in acciaio inox risponde alle esigenze più elevate. Proprio nello stoccaggio di generi alimentari in grandi cucine, cliniche, case di riposo, hotel e gastronomie, dove il diretto contatto con i generi alimentari stoccati è la regola, Norm 25 è la scelta migliore. La scaffalatura Norm 25 può essere ampliata a piacimento ed è anche adatta per l'impiego in una cella frigorifera.



**Materiale speciale per impieghi speciali -  
la scaffalatura NORM 25 di HUPFER®!**

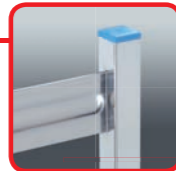
**Robusta**

La robusta costruzione in acciaio inox, i componenti di elevata qualità ed una elevata qualità di produzione assicurano un impiego affidabile e a lungo termine, anche nelle condizioni più estreme.



**Igienica**

Il traversino in profilo piatto è collegato alle piantane tramite un sistema moderno e brevettato. Nessun foro o angolo nascosto per una migliore pulizia.



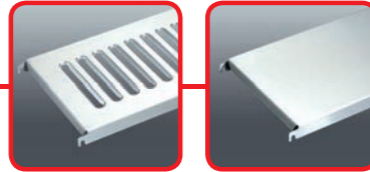
**Ben visibile**

Grazie alla scelta del materiale resistente acciaio inox, materiale 1.4509, possono essere attaccati alla scaffalatura segni di riconoscimento del materiale di stoccaggio semplicemente con calamite.



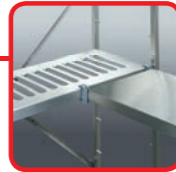
**Stoccaggio sicuro**

La varietà di ripiani per lo stoccaggio di diversi prodotti amplia le varie opportunità.



**Estendibile**

Strutture angolari sono possibili grazie a staffe di aggancio angolare.



**Ferma**

Le croci stabilizzatrici ogni terza sezione di scaffalatura garantiscono la massima stabilità.



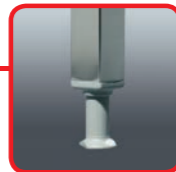
**Variabile**

I singoli ripiani possono essere spostati in ogni momento, anche da montati, senza l'impiego di utensili e possono essere riposizionati in base alle esigenze di stoccaggio dei prodotti.



**Flessibilità dello stoccaggio**

Le viti per i ripiani nella griglia a 150 mm consentono massima e variabile collocazione.



**Stabile**

I piedini di serie regolabili in altezza e dotati di protezione si adattano ai dislivelli del pavimento fino a 25 mm. Quando lo richiedono i vani, sono in vendita come accessori, unità per stabilizzare tetti, pavimenti e muri.



**Accessori speciali mobili**

La dotazione di ruote mobili consente di cambiare facilmente disposizione di determinati tipi di scaffalature, per esempio, per scopi di pulizia.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/norm25](http://www.hupferitalia.com/norm25) oppure utilizzando il Codice QR.





## Scaffalature Carrellate RTWz e RTWs in acciaio inox



La linea di scaffalature carrellate di HUPFER® offrono una semplificazione dei processi lavorativi e risparmio del tempo. Con le scaffalature carrellate e la varietà di ripiani viene offerta la possibilità di collocare, trasportare e stoccare con uno strumento una varietà di prodotti. Oltre alla versione avvitata RTWz viene offerta anche la versione rielaborata RTWs con una maggiore forza portante. Per esempio possono essere trasportati prodotti stoccati direttamente dall'autocarro alla cella frigorifera, senza rimuovere le confezioni: davvero una semplificazione dei processi lavorativi.



**Logistica ottimizzata e stoccaggio flessibile -  
la scaffalatura carrellata di HUPFER®!**

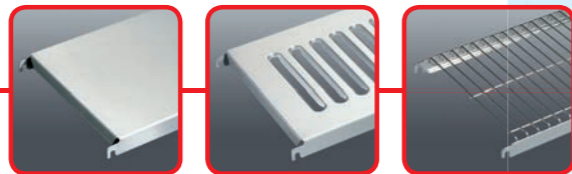
**Robusta**

La robusta costruzione in acciaio inox, i componenti di elevata qualità ed una elevata qualità di produzione assicurano un impiego affidabile e a lungo termine, anche nelle condizioni più estreme.



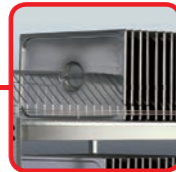
**Stoccaggio sicuro**

Per una massima igiene e uno stoccaggio sicuro sono disponibili i ripiani pieni in acciaio inox, i ripiani a griglia e i ripiani semipieni che inoltre consentono l'ottimale circolazione dell'aria tra i materiali stoccati.



**Specializzata**

Con il speciale ripiano con griglia della scaffalatura carrellata RTWz / 18-10-6 GNDR, è possibile sistemare e trasportare 23 coperchi GN 1/1, 46 coperchi GN 1/2 o 69 coperchi GN 1/3.



**Flessibile**

Tutti i ripiani possono essere regolabili in altezza, spostati o rimossi, senza smontare la scaffalatura carrellata senza utensili.



**Maneggevole**

I modelli RTW sono dotati di quattro ruote girevoli con cuscinetti a sfera in alloggiamenti zincati cromati, diametro di 125 mm, di cui due dotate di fermo.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/rtwz](http://www.hupferitalia.com/rtwz) oppure utilizzando il Codice QR.





## Scaffalatura scorrevole su binari in acciaio inox



La scaffalatura scorrevole su binari di HUPFER® consente di utilizzare al meglio lo spazio disponibile per lo stoccaggio e di aumentare al 100% la capacità di stoccaggio disponibile. Rispetto ai tradizionali spazi per lo stoccaggio vengono evitati così passaggi superflui tra le scaffalature e garantito lo spazio per lo stoccaggio. I sistemi di scaffalature esistenti di Norm 5, 25, 20, 12 e 28 possono essere ampliati in modo razionale grazie all'impiego di scaffalature scorrevoli su binari. I carrelli hanno una facilità massima e sono adatti alle condizioni più difficili di tutti i giorni. Si tratta di una soluzione per una maggiore efficienza ed economicità.



**La meraviglia dello stoccaggio per un migliore utilizzo dello spazio -  
la scaffalatura scorrevole su binari di HUPFER®!**

**Robusta**

La robusta costruzione in acciaio inox, i componenti di elevata qualità ed una elevata qualità di produzione assicurano un impiego affidabile e a lungo termine, anche nelle condizioni più estreme.



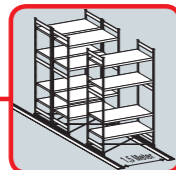
**Variabile**

Le scaffalature HUPFER® Norm 5, 25, 20, 12 e 28 sono adatte come strutture per le scaffalature scorrevoli, anche come doppie scaffalature. Al posto delle croci stabilizzatrici le barre di collegamento longitudinale alle strutture della scaffalatura consentono un libero accesso da entrambi i lati al materiale stoccato tra le sezioni delle scaffalature scorrevoli traslabili. In questo modo si adattano in modo ottimale a ogni esigenza di stoccaggio.



**Semplice**

Il montaggio della struttura sul sistema di carrelli è eseguibile con facilità. Non è necessario alcun avvvitamento dei binari al pavimento.



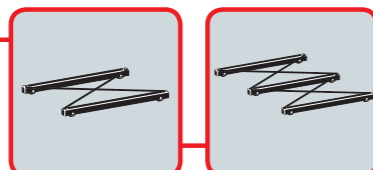
**Flessibile**

Tutti i ripiani possono essere regolabili in altezza, spostati o rimossi, senza smontare la scaffalatura carrellata senza utensili.



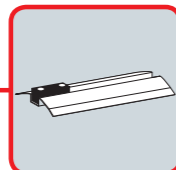
**Stabile**

Le basi mobili sono tenute in squadra da una croce universale che, oltre a collegarle, dà un'ottima stabilità. Inserendo un'ulteriore base mobile, collegata con un'altra croce stabilizzatrice, si può avere un ampliamento della scaffalatura in due campate fino ad uno sviluppo totale massimo di 3 metri lineari.



**Montaggio senza problemi**

La scaffalatura scorrevole HUPFER® si monta senza problemi. La premessa è una superficie del pavimento uniforme. I binari vengono posti sul pavimento senza la necessità di essere avvitati. I fine corsa sono fissati ai binari per mettere in sicurezza la scaffalatura scorrevole.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/scaffalaturesubinari](http://www.hupferitalia.com/scaffalaturesubinari) oppure utilizzando il Codice QR.





## Scaffalatura NORM 35 in acciaio inox



La scaffalatura Norm 35 in acciaio inox di HUPFER® è davvero un supporto per carichi pesanti che trova il suo impiego ideale nello stoccaggio di grandi pesi, in particolare stoviglie, in qualità di scaffalatura per pentole. Grazie alle straordinarie caratteristiche di igiene è adatta anche per lo stoccaggio di generi alimentari in celle frigorifere e congelatori. La scaffalatura Norm 35 è accessibile su entrambi i lati poiché quattro barre di collegamento longitudinale al posto della croce stabilizzatrice garantiscono elevata stabilità. Ciò significa: meno strada con carichi pesanti con un utilizzo ottimale delle superfici di stoccaggio.



**Robusta per le condizioni difficili delle cucine industriali -  
la scaffalatura Norm 35 di HUPFER®!**

**Robusta**

La robusta costruzione in acciaio inox, i componenti di elevata qualità ed una elevata qualità di produzione assicurano un impiego affidabile e a lungo termine, anche nelle condizioni più estreme.



**Stabile**

Barre di collegamento longitudinali per una collocazione nello spazio aperto per un accesso al materiale stoccato su entrambi i lati.

**Semplice**

Le piantane in alluminio con rivestimento in silver sono disponibili nelle altezze 1800 e 2000 mm. I ripiani si possono posizionare senza fatica.

**Stoccaggio sicuro**

I ripiani a grata con filo profilato così come i ripiani pieni saldati sui lati consentono di riporre e rimuovere i prodotti di stoccaggio senza fatica.

**Di supporto**

Barre di appenderia per i ripiani con travetti.

**Flessibile**

Tutti i ripiani possono essere regolabili in altezza, spostati o rimossi, senza smontare la scaffalatura carrellata senza utensili.

**Stabile**

I piedini in alluminio regolabili in altezza si adattano ai dislivelli del pavimento, fino a 25 mm.

**Utile**

Con lo scaffale di base a norma HACCP, è possibile lo stoccaggio di generi alimentari. È alto 300 mm, con ripiano a griglia saldato e una capacità di portata di 200 kg.

**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/norm35](http://www.hupferitalia.com/norm35) oppure utilizzando il Codice QR.





## Scaffalatura NORM 40 in alluminio



Norm 40 è una scaffalatura in alluminio anodizzato per carichi pesanti. Malgrado la leggerezza della struttura, Norm 40 è una scaffalatura senza tagli. Grazie alle barre di collegamento longitudinale al posto delle croci stabilizzatrici questa scaffalatura può essere collocata in uno spazio aperto e quindi è possibile accedervi su entrambi i lati. Ciò risparmia il tempo e ottimizza il carico delle superfici di stoccaggio. La scaffalatura per carichi pesanti può essere utilizzata in vari modi per i più diversi materiali, come per esempio, porcellana o altri carichi pesanti in diversi spazi per lo stoccaggio o nelle frigorifere e rispetta ovviamente le disposizioni delle linee guida HACCP.



**Leggera ma allo stesso tempo resistente -  
la scaffalatura NORM 40 di HUPFER®!**



**Stabile**

Barre longitudinali di collegamento per la collocazione in uno spazio aperto per una massima accessibilità ai prodotti stoccati da tutti i lati. I supporti per l'inserimento dei ripieni possono essere posizionati individualmente a secondo delle esigenze del cliente.



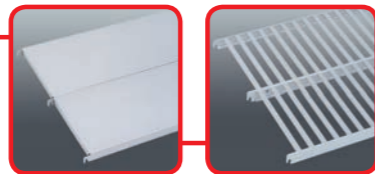
**Semplice**

Le piantane in alluminio anodizzato sono disponibili nell'altezza 1800 mm. I ripiani si possono posizionare senza fatica.



**Stoccaggio sicuro**

Con i ripiani a grata in alluminio il filo trasversale è unito senza giunture ai profili longitudinali, e grazie a ciò, oltre all'igiene, si garantisce un'elevata forza portante. I ripiani pieni in lamiera di alluminio garantiscono alte capacità di carico.



**Flessibile**

Tutti i ripiani possono essere regolati in altezza, spostati e rimossi senza smontare la scaffalatura e senza l'impiego di utensili.



**Fissa**

I piedini di serie regolabili in altezza in alluminio si adattano ai dislivelli del pavimento. fino a 30 mm.



**Utile**

Con lo scaffale di base a norma HACCP, è possibile lo stoccaggio di generi alimentari. È alto 300 mm, con ripiano a griglia saldato e una capacità di portata di 200 kg.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/norm40](http://www.hupferitalia.com/norm40) oppure utilizzando il Codice QR.



## Scaffalatura a parete in acciaio inox



La scaffalatura a parete in acciaio inox consente lo stoccaggio, lo stoccaggio intermedio e la preparazione delle attrezzature necessarie e degli ingredienti nei processi di preparazione e lavorazione di una cucina industriale. I processi vengono migliorati perché, per esempio, gli utensili e gli ingredienti sono a portata di mano sul tavolo di preparazione e nonostante questo le superfici di lavoro non sono compromesse. I binari di supporto consentono di posizionare le singole mensole senza utensili in modo da garantire, oltre all'ottimale regolazione in base al prodotto da stoccare anche in base all'altezza di chi lavora e quindi raggiungere la migliore ergonomia.



**Tutto il necessario a portata di mano -  
la scaffalatura a parete di HUPFER®!**

**Robusta**

La robusta costruzione in acciaio inox, i componenti di elevata qualità ed una elevata qualità di produzione assicurano un impiego affidabile e a lungo termine, anche nelle condizioni più estreme.



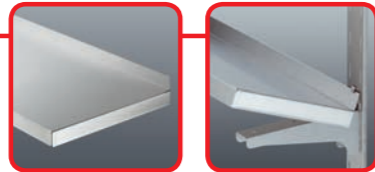
**Veloce**

Il posizionamento delle mensole sui binari può essere modificato velocemente e senza l'utilizzo di utensili: le mensole possono essere posizionate ogni 75 mm.



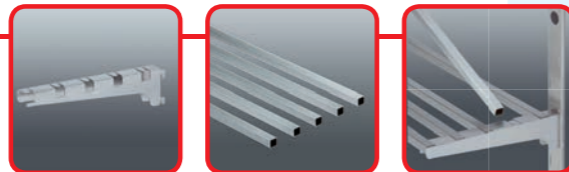
**Sicura**

I ripiani vengono facilmente inseriti sulle mensole e, grazie alla costruzione, sono fissati stabilmente, senza che si rovescino e scivolino. Per un utilizzo igienico e senza causare infortuni i ripiani della scaffalatura a parete sono piegati, scanalati e gli angoli saldati e arrotondati.



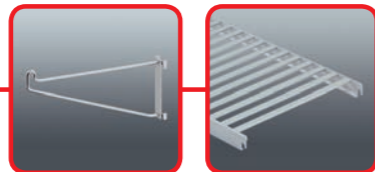
**Adattabile**

Sono disponibili dei ripiani tubolari di diverse lunghezze. Le scaffalature sono così adattabili alle diverse condizioni dei locali. Le mensole per i ripiani tubolari sono introdotti nei binari a parete. I singoli tubi del ripiano verranno inseriti e bloccati nelle fessure presenti sulle mensole.



**Varietà**

Le mensole per ripiani standard amplificano la vasta gamma delle possibilità di utilizzo.



**Semplice**

Sono disponibili mensole che possono essere fissate direttamente alla parete, senza l'utilizzo di binari di supporto.



**Stabile**

Dei fori ovalizzati consentono un montaggio semplificato dei binari alla parete. Tali aperture saranno poi chiuse igienicamente con tappi in materiale plastico. Per l'utilizzo di 2 ripiani sono disponibili i binari a parete da 750 mm, per 3 ripiani binari da 1200 mm.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/scaffalatureaparete](http://www.hupferitalia.com/scaffalatureaparete) oppure utilizzando il Codice QR.





## Scaffalatura NORM 28 in acciaio zincato lucido/polipropilene



L'elevata varietà di impiego di Norm 28 è la principale caratteristica di questa scaffalatura. La scaffalatura in acciaio zincato lucido, grazie all'elevato numero di varianti di ripiani rappresenta diversi impieghi in particolare in cliniche, case di riposo, hotel e gastronomie nei più diversi ambienti per lo stoccaggio. Grazie alla grande varietà degli accessori si ottiene un impiego ottimale del sistema di scaffalature.



**Il fedele accompagnatore per la giornata lavorativa -  
la scaffalatura NORM 28 di HUPFER®!**

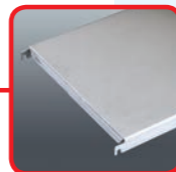
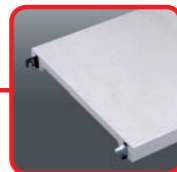
**Pulita**

I cappucci in PVC garantiscono la guarnizione igienica della scaffalatura. Il traversino in profilo piatto è collegato alle piantane tramite un sistema moderno e brevettato.



**Stoccaggio sicuro**

Ripiani pieni in acciaio zincato lucido. Ripiani pieni in polipropilene, che consistono in segmenti unici realizzati con un foglio di polimero molto resistente; supporti longitudinali in alluminio.



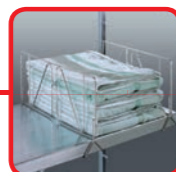
**Specializzata**

I ripiani per casse sono realizzati in filo d'acciaio rivestito in plastica grigia. Sono adatti per lo stoccaggio singolo o sovrapposto delle bottiglie. I ripiani in filo d'acciaio per bottiglie sono rivestiti in plastica grigia resistente. Per evitare il rischio di caduta delle bottiglie è prevista una griglia di protezione laterale.



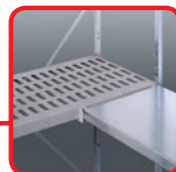
**Utile**

Fra gli accessori sono disponibili divisori speciali incastrabili per ripiani nelle profondità 500 mm e 600 mm.



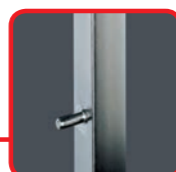
**Flessibile**

Tutti i ripiani possono essere regolati in altezza, spostati o rimossi, senza smontare la scaffalatura e senza l'impiego di utensili.



**Espandibile**

Angolabile a 90° senza interruzione di continuità dei ripiani, grazie alle staffe di aggancio angolare, senza ulteriori piantane, per un maggior sfruttamento degli spazi e libero accesso alle superfici di stoccaggio.



**Posizione Flessibile**

I tronchetti, saldati, sui quali appoggiano le estremità dei ripiani, sono realizzati in tondino di diametro mm 7.



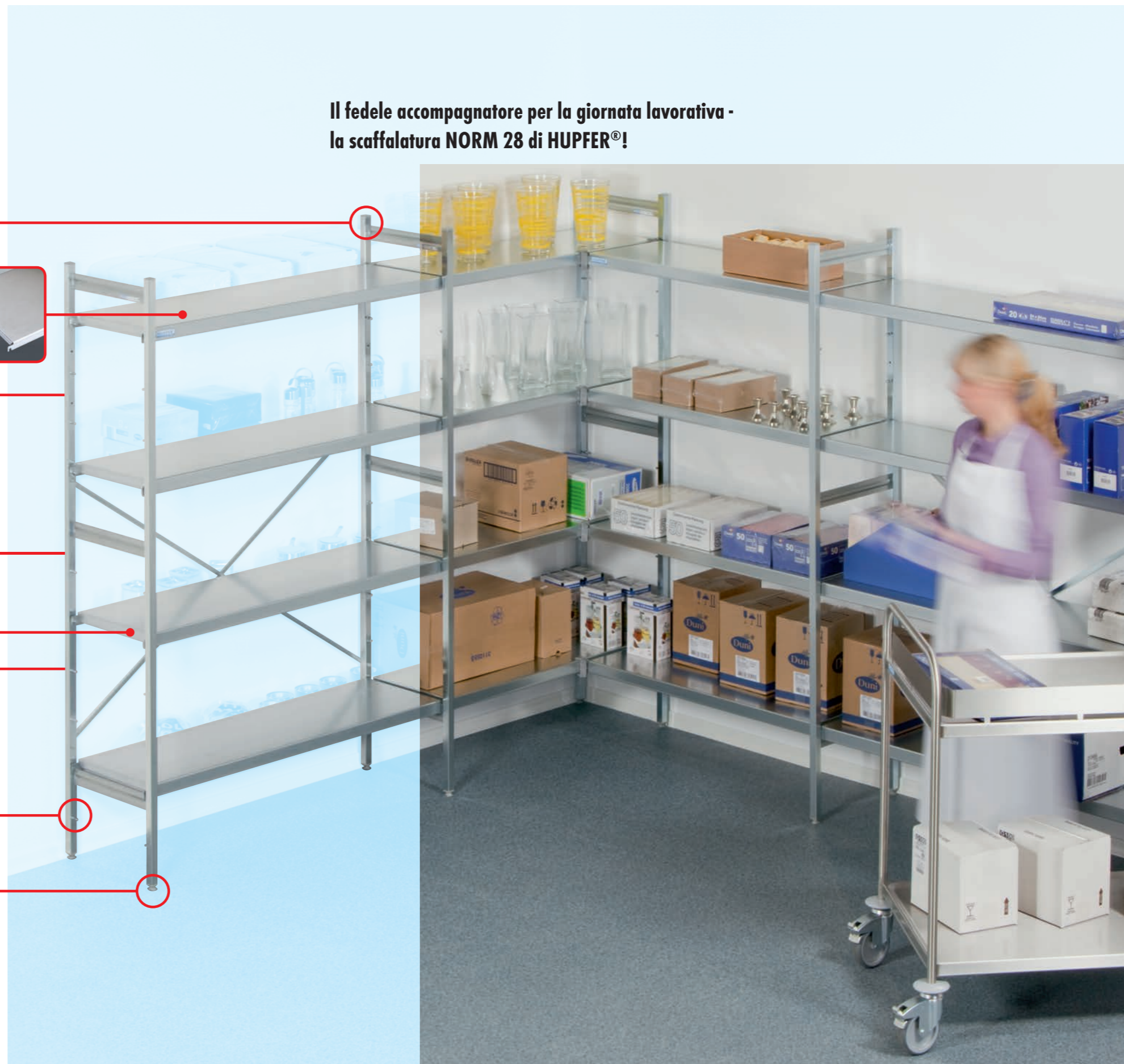
**Stabile**

I piedini di serie regolabili in altezza e dotati di protezione si adattano ai dislivelli del pavimento fino a 25 mm. Quando lo richiedono i vani, sono in vendita come accessori, unità per stabilizzare tetti, pavimenti e muri.



**Dettagli**

Potete trovare tutti i dettagli tecnici di questo prodotto sotto [www.hupferitalia.com/norm28](http://www.hupferitalia.com/norm28) oppure utilizzando il Codice QR.





## Gli specialisti della logistica nelle grandi cucine hanno creato una Task-Force!

Per avere successo nell'attività gestionale di una grande cucina la logistica gioca il ruolo chiave. HUPFER® è specialista nella logistica delle grandi cucine e Vi aiuta ad affrontare le sfide quotidiane, grazie all'utilizzo dei prodotti HUPFER® come una Task-Force in termini di logistica alimentare. Il sistema di scaffalature HUPFER® è di fondamentale aiuto nelle funzioni logistiche di stoccaggio e sistemazione. Non i singoli componenti, ma il sistema completo garantisce un processo a catena corretto. HUPFER® offre quindi una vasta e sofisticata gamma di prodotti adatti a soddisfare tutti i singoli elementi legati alle funzioni logistiche come lo stoccaggio, il trasporto, la preparazione, la sistemazione, la distribuzione, il mantenimento caldo e freddo ed il servizio. HUPFER® vanta la disponibilità di un'intera gamma acquistabile da un'unica fonte, associata all'uso di una Task-Force professionalmente competente e lieta un giorno di incontrarvi presso la vostra sede.



• • **STOCCAGGIO** • • •



Hub09/13