

SPECIALISTE DE LA LOGISTIQUE EN RESTAURATION



L'exigence des meilleurs

RAYONNAGE SUR RAILS

Stockage optimal...

...par un principe intelligent et novateur!



Un progrès important dans la quête du gain de place. Des caissons roulants entièrement en inox, équipés de roulettes en laiton garantissent une parfaite manœuvrabilité et permettent à l'ensemble d'être manipulé sans force et dans un silence parfait.

Des Arguments Convaincants

Le rayonnage sur rails HUPFER® est la solution optimale pour résoudre vos problèmes onéreux de stockage alimentaires. L'idée force est de supprimer le stockage statique habituel en chambre froide qui génère de la place perdue. Cette formule permet un gain de stockage très élevé dans des locaux identiques, votre capacité s'en trouve démultipliée.

De plus, la facilité de manipulation engendre un gain de temps, autant en chargement qu'en déchargement des rayonnages. Un concept spécialement élaboré pour rationaliser tout le process de travail.

Comme tous les produits HUPFER®, le rayonnage sur rails bénéficie du même soin apporté à sa fabrication. Les rails à poser au sol, les caissons roulants, ainsi que les croisillons de raccords sont entièrement en inox 18/10, qualité 1.4301. Des arrêts tampons en fin de rails sont en PVC particulièrement résistants.

Les rails sont disponibles à la longueur souhaitée par vos clients. Le soin apporté à la fabrication et le choix des matériaux retenus sont les meilleures garanties de longévité de nos produits dans le cadre d'une utilisation quotidienne intensive.



Gain de temps et économie d'argent...

...par un système efficient!



Exemple - Calcul de gain d'énergie

Données

- Dimensions (L x P x H):
- Type de stock (Salade):
- Durée:

Rayonnage statique

6 x 3 x 3 m
2000 kg
16 heures

Rayonnage sur rails

6 x 3 x 3 m
3000 kg
16 heures

Energie

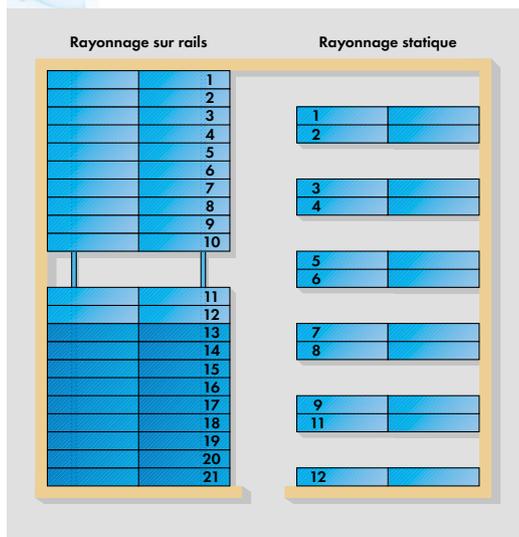
- Température de départ
- Réfrigération
- Renouvellement de l'air
- Arrivée d'air chaud (Lumière, Entrée de personnes...)

Consommation:

env. 3,8 KW

env. 4,8 KW

Conclusion: pour l'exemple ci-dessus, nous avons pris comme donnée le stockage de 50% de biens en plus et la consommation n'a augmentée que de 1 KW.



En comparant la façon conventionnelle de stockage et le système de rayonnage sur rails HUPFER®, il est possible dans le meilleur des cas d'augmenter de 100% la capacité de stockage.

Le rayonnage sur rails HUPFER® est prévu pour une utilisation en chambre froide positive ou négative allant jusqu'à -30°C. L'expérience et de nombreux tests en situation réelle nous ont amené à considérer que l'utilisation du rayonnage sur rails HUPFER® engendrait la pose de groupe froid supplémentaire, mais également que cette utilisation limitait la création de chambre froide supplémentaire.

De cette manière, de nombreux coûts sont évités, des arguments de poids pour un produit innovant.

Réduction des coûts en utilisant le rayonnage sur rails HUPFER®

- Augmentation très significative de la capacité de stockage
- Economie création d'une nouvelle chambre froide
- Optimisation de la place
- Ergonomie de travail améliorée



Très flexible...

...par l'utilisation possible de plusieurs types de rayonnage!



En composant votre rayonnage sur rails, vous aurez la possibilité d'y intégrer tous les types de rayonnages disponibles dans la gamme HUPFER®.



La stabilité et la résistance des rayonnages sont garanties par l'apposition de croisillons stabilisateurs dos à dos entre les échelles.

Pour garantir une accessibilité totale des rayonnages, nous pouvons également ajouter des longerons à la place des croisillons.



La conception de notre rayonnage sur rails, vous permet en fonction de vos besoins de choisir parmi toute la gamme HUPFER®, les modèles de rayonnage que vous souhaitez. Vous pourrez y mettre la Norme 20, en aluminium anodisé, la Norme 12, en aluminium et tablettes ajourées en polystyrol, la Norme 5, en inox 18/10, ainsi que la Norme 25, composée d'inox et de tablettes ajourées en polystyrol.

Optimisation par la diversité

- **Prévu pour tous les rayonnages HUPFER®, Norme 5, 12, 20, 25**
- **Quels que soient les besoins de stockage**
- **Même les charges importantes se laissent manipuler sans efforts**

Le spécialiste de la logistique en restauration.

Le Montage...

...Enfantin!



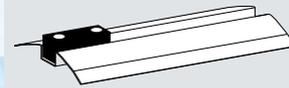
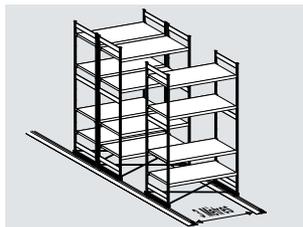
Les caissons mobiles sont disponibles dans les dimensions suivantes:

En profondeur 1 x 600 mm caisson de 600 mm

En profondeur 2 x 400 mm caisson de 800 mm

En profondeur 2 x 500 mm caisson de 1000 mm

Le montage des échelles sur les caissons mobiles est réalisable en enlevant les pieds réglables de échelles.



Le montage de l'ensemble du système est très simple. La condition requise est un sol parfaitement plat. Les rails sont simplement posés sur le sol, la réalisation d'une chape spéciale n'est pas nécessaire. Les arrêts tampons en fin de rails sont solidement accrochés pour éviter tout risque de déraillement.



Deux caissons sont toujours reliés entre eux par un croisillon stabilisateur, de cette façon, l'écartement est toujours respecté et l'ensemble parfaitement stable.

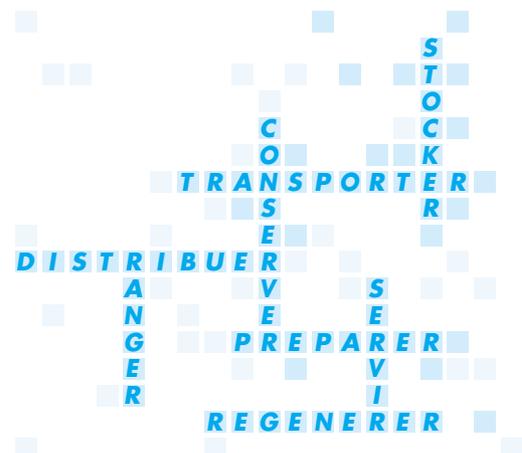


Un troisième caisson peut être rajouté, il faut dans ce cas un nouveau croisillon. La longueur maximale d'un tel rayonnage est de 3 mètres.

Données Techniques

Rayonnage sur rails en inox, prévu pour recevoir les rayonnages de la gamme HUPFER®, Norme 5, 12, 20 et 25. Les rails et les caissons mobiles sont en inox 18/10, qualité 1.4301.

Les caissons mobiles sont en profilés inox 70 x 65 mm, équipés de roulettes en laiton. Un croisillon stabilisateur relie les caissons entre eux. La longueur maximale pouvant être atteinte est de 3 mètres. Les profondeurs possibles sont de 600, 800 et 1000 mm. Les rails à poser au sol sont en profil inox 18/10, 150 mm de large et 13,5 mm de haut. La longueur maximale d'un rail en une seule pièce est de 4 mètres, il est tout à fait possible de mettre plusieurs rails bout à bout. Ils sont munis d'arrêt tampon en fin de course.



VELTENHOF
SPEZIALITÄTEN

VELTENHOF
SPEZIALITÄTEN

VELTENHOF
SPEZIALITÄTEN

