

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 hochglanzverzinkt/ Kunststoff	31 - 33	

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 Eckverbindungsclammern - ohne den Einsatz eines weiteren, überflüssigen und platzraubenden Regalständers.



Die 90°Übereckbauweise

Die 90°-Übereckbauweise erfolgt mittels für jedes Regalsystem lieferbare Eckverbindungsclammern (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.



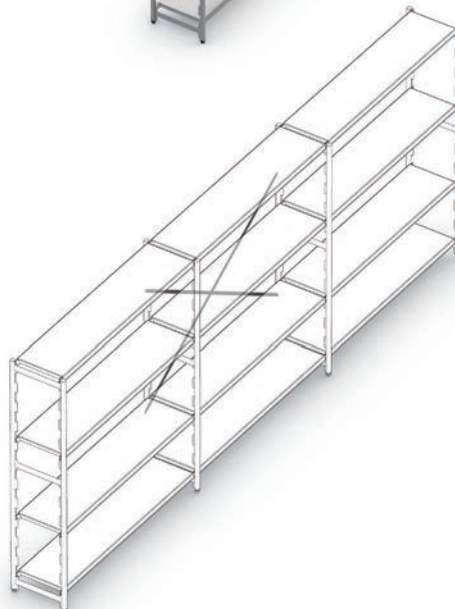
Das Grundregal

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).

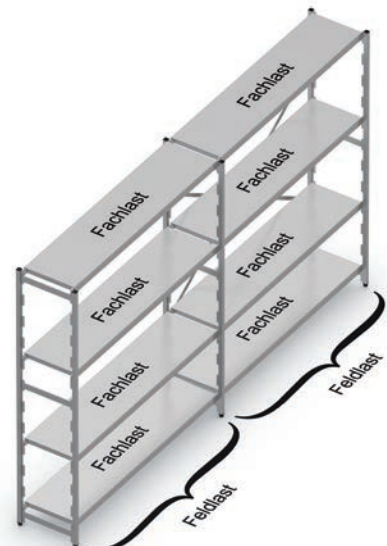


Die Kreuzstrebe

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



Das Standregal Norm 20 aus Aluminium zeichnet sich durch seinen hohen Anwendernutzen und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in Großküchen, Kliniken, Heimen und der Gastronomie aus. Das Regalsystem ist ideal für die Nutzung im Trockenlager oder auch für Lagergüter wie zum Beispiel Gemüse, Fleisch, Molkereiprodukte und Getränke. Auch die Situation, wo es zum direkten Kontakt mit unverpackten Lebensmitteln kommt, meistert dieses Standregal. Durch die verschiedenen Auflagentypen und das umfangreiche Zubehör kann die Nutzung individuell erweitert werden.

**Das Leichtgewicht für die tägliche harte Nutzung -
das Standregal NORM 20 von HUPFER®!**

Sauber

Staubschutz durch Abschlußkappen aus Kunststoff.

Flexibel

Längsverbinder für die Aufstellung im freien Raum, alternativ zur Kreuzstrebe, für maximale Zugänglichkeit des Lagergutes von allen Seiten.

Lagesicher

Rostauflage aus Aluminium.

Spezialisiert

Von der Geschlossenen Auflage aus Aluminium über die Kistenauflage bis hin zur Flaschenauflage. Als Zusatzausstattung sind Gehängeschienen aus eloxiertem Aluminium und Haken zur fachgerechten und hygienischen Lagerung von Fleisch- und Wurstwaren lieferbar.

Variabel

Die einzelnen Auflagen können jederzeit, auch im aufgebauten Zustand, werkzeuglos getauscht und positioniert werden - angepaßt aufs Lagergut.

Übersichtlich

Für optimalen Überblick sorgen die stirn- oder längsseitig montierbaren Schilderhalter.

Erweiterbar

Übereckbauweise 90° durch Eckverbindungsclammern, ohne zusätzlichen Regalständer - für mehr Kapazität, frei zugängliche Lagerfläche und bessere Raumnutzung.

Optimiert

Schlingerleisten, speziell für den Einsatz auf Schiffen, wie auch seitliche Durchsicherungen für die Regalständer, verhindern das Herausfallen der Lagergüter.

Standfest

Mit den serienmäßig höhenverstellbaren und mit Ausdrehschutz versehenen Schraubfüßen lassen sich Bodenunebenheiten von bis zu 25 mm ausgleichen. Wenn es die örtlichen Lagerräumlichkeiten erfordern, sind im Zubehör Decken-, Boden- und Wandbefestigungen erhältlich.

Hilfreich

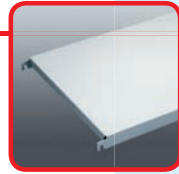
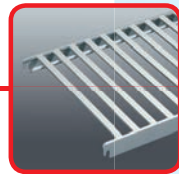
Mit dem Bodenrost (300 mm hoch, Tragkraft 200 kg) ist eine HACCP-gerechte Lagerung von Lebensmitteln möglich.

Mobile Sonderausstattung

Mit Rollen ausgerüstet kann die Standposition von bestimmten Regaltypen, zum Beispiel zu Reinigungszwecken, einfach verändert werden.

Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/norm20 oder nutzen Sie den QR-Code.



Standregal NORM 12 aus Aluminium/Kunststoff



Das Standregal Norm 12 ist durch die Kombination von Aluminium und Kunststoff die optimale Lagerausstattung für die Gemüse-, Fleisch- oder Molkereiproduktlagerung. Der Einsatz dieses Regalsystems ist auch für Kühllager bis -30°C geeignet. Durch die hohe Verarbeitungsqualität und Reinigungsfreundlichkeit werden die höchsten Hygieneanforderungen erfüllt. Sicherlich sind das auch Gründe, weshalb das Standregal Norm 12 besonders in Großküchen, Kliniken, Heimen, Gastronomie und Hotellerie geschätzt wird.

**Hygienisches Lagern für vielfältige Einsatzmöglichkeiten -
das Standregal NORM 12 von HUPFER®!**

Flexibel

Längsverbinder für die Aufstellung im freien Raum, alternativ zur Kreuzstrebe, für maximale Zugänglichkeit des Lagergutes von allen Seiten.

Sauber

Staubschutz durch Abschlußkappen aus Kunststoff.

Lagesicher

Geschlossene Kunststoffauflage und Kunststoff-Rostauflage, bestehend aus Einzelsegmenten aus strapazierfähigem Polystyrol.

Variabel

Die einzelnen Auflagen können jederzeit, auch im aufgebauten Zustand, werkzeuglos getauscht und positioniert werden - angepaßt aufs Lagergut.

Handlich

Die Einzelsegmente der Geschlossenen Kunststoffauflage und der Kunststoff-Rostauflage werden einfach auf die Aluminium-Trägerholme aufgelegt.

Hygienisch

Die Einzelsegmente der Kunststoff-Auflagen lassen sich in der Spülmaschine optimal reinigen - für maximale Hygiene.

Stabil

Kreuzstreben an jedem dritten Regalfeld gewährleisten die Stabilität des Gesamtregals.

Erweiterbar

Übereckbauweise 90° durch Eckverbindungskammern, ohne zusätzlichen Regalständer - für mehr Kapazität, frei zugängliche Lagerfläche und bessere Raumnutzung.

Standfest

Mit den serienmäßig höhenverstellbaren und mit Ausdrehschutz versehenen Schraubfüßen lassen sich Bodenunebenheiten von bis zu 25 mm ausgleichen. Wenn es die örtlichen Lagerräumlichkeiten erfordern, sind im Zubehör Decken-, Boden- und Wandbefestigungen erhältlich.

Hilfreich

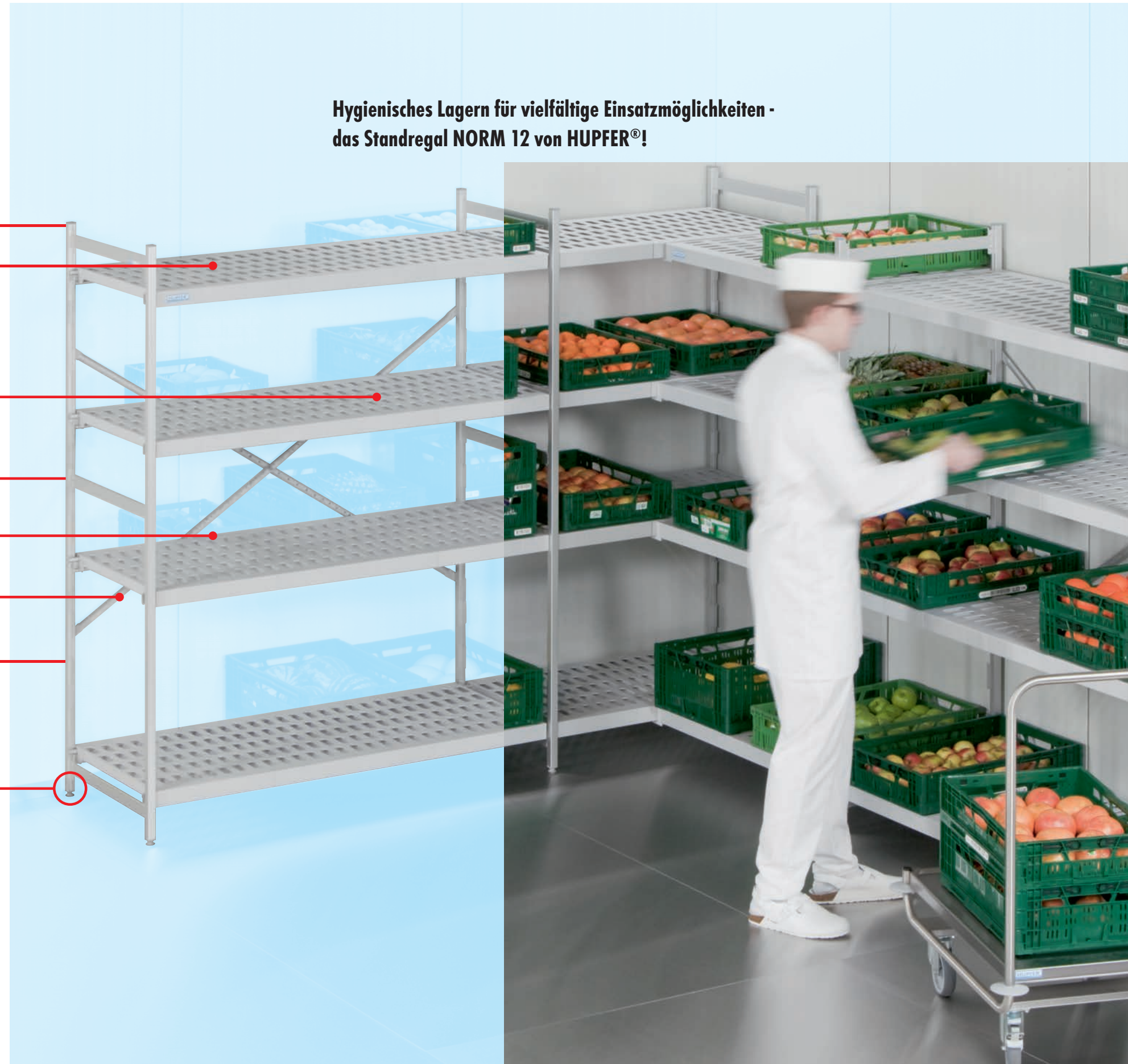
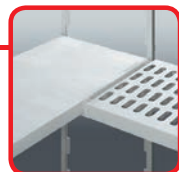
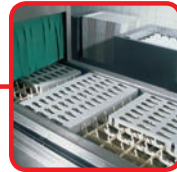
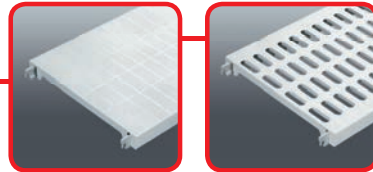
Mit dem Bodenrost ist eine HACCP-gerechte Lagerung von Lebensmitteln möglich. Es ist 300 mm hoch, hat eine fugenlos verpreßte Rostauflage und eine Tragkraft von 200 kg.

Mobile Sonderausstattung

Mit Rollen ausgerüstet kann die Standposition von bestimmten Regaltypen, zum Beispiel zu Reinigungszwecken, einfach verändert werden.

Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/norm12 oder nutzen Sie den QR-Code.



Standregal NORM 5 aus Edelstahl



Für die platzsparende und übersichtliche Lagerung auch von salzhaltigen Lebensmitteln ist das Standregal Norm 5 aus Edelstahl aufgrund seiner besonderen Oberflächenbeschaffenheit die beste Wahl. Die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten in Trockenlagern, über das Kühl- bis hin zum Tiefkühlager, verdeutlichen das breite Einsatzspektrum für die unterschiedlichsten Lagergüter. Diese Effizienz und Wirtschaftlichkeit, sowie die hochwertige Verarbeitung für eine lange Lebensdauer, sind Gründe für die hohe Akzeptanz in Großküchen, Kliniken, Heimen, Hotellerie und gastronomischen Betrieben.

Robust

Die robuste Gesamtkonstruktion aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und eine hohe Fertigungsqualität sorgen für einen zuverlässigen und langlebigen Einsatz - auch unter härtesten Bedingungen.



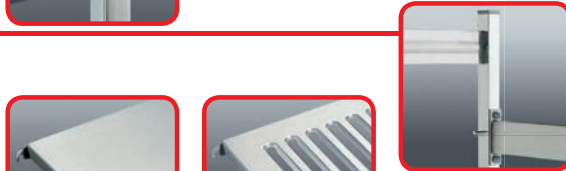
Sauber

Im Sinne der Hygiene sind die Regalständer mit Abschlußkappen aus Kunststoff versehen.



Flexibel

Längsverbinder für die Aufstellung im freien Raum, alternativ zur Kreuzstrebe, für maximale Zugänglichkeit des Lagergutes von allen Seiten.



Lagesicher

Für die optimale Abstimmung auf alle Lagergüter sorgen Edelstahlaufgaben wie die Geschlossene-, die Blechrost-, die Drahtrost- und die Drahtrostauflage für GN-Deckel.



Als Zusatzausstattung sind Gehängeschienen aus eloxiertem Aluminium und Haken zur fachgerechten und hygienischen Lagerung von Fleisch- und Wurstwaren lieferbar.

Übersichtlich

Die Schilderhalterung im Format DIN A5 quer, ist stirn- und längsseitig montierbar, im Zubehör erhältlich.



Erweiterbar

90°-Übereckbau ist mit allen verfügbaren Auflagentypen Norm 5 möglich.



Flexibel

Die einzelnen Auflagen können jederzeit, auch im aufgebauten Zustand, werkzeuglos getauscht und positioniert werden - angepaßt aufs Lagergut.



Optimiert

Schlingerleisten, speziell für den Einsatz auf Schiffen, wie auch seitliche Durchschiebungen für die Regalständer, verhindern das Herausfallen der Lagergüter.



Hilfreich

Zur Lagerung von Sackware ist ein Edelstahl-Bodenrost mit 200 kg Tragkraft lieferbar.



Standfest

Mit den serienmäßig höhenverstellbaren und mit Ausdreherschutz versehenen Schraubfüßen lassen sich Bodenunebenheiten von bis zu 25 mm ausgleichen. Wenn es die örtlichen Lagerräumlichkeiten erfordern, sind im Zubehör Decken-, Boden- und Wandbefestigungen erhältlich.



Mobile Sonderausstattung

Mit Rollen ausgerüstet kann die Standposition von bestimmten Regaltypen, zum Beispiel zu Reinigungszwecken, einfach verändert werden.

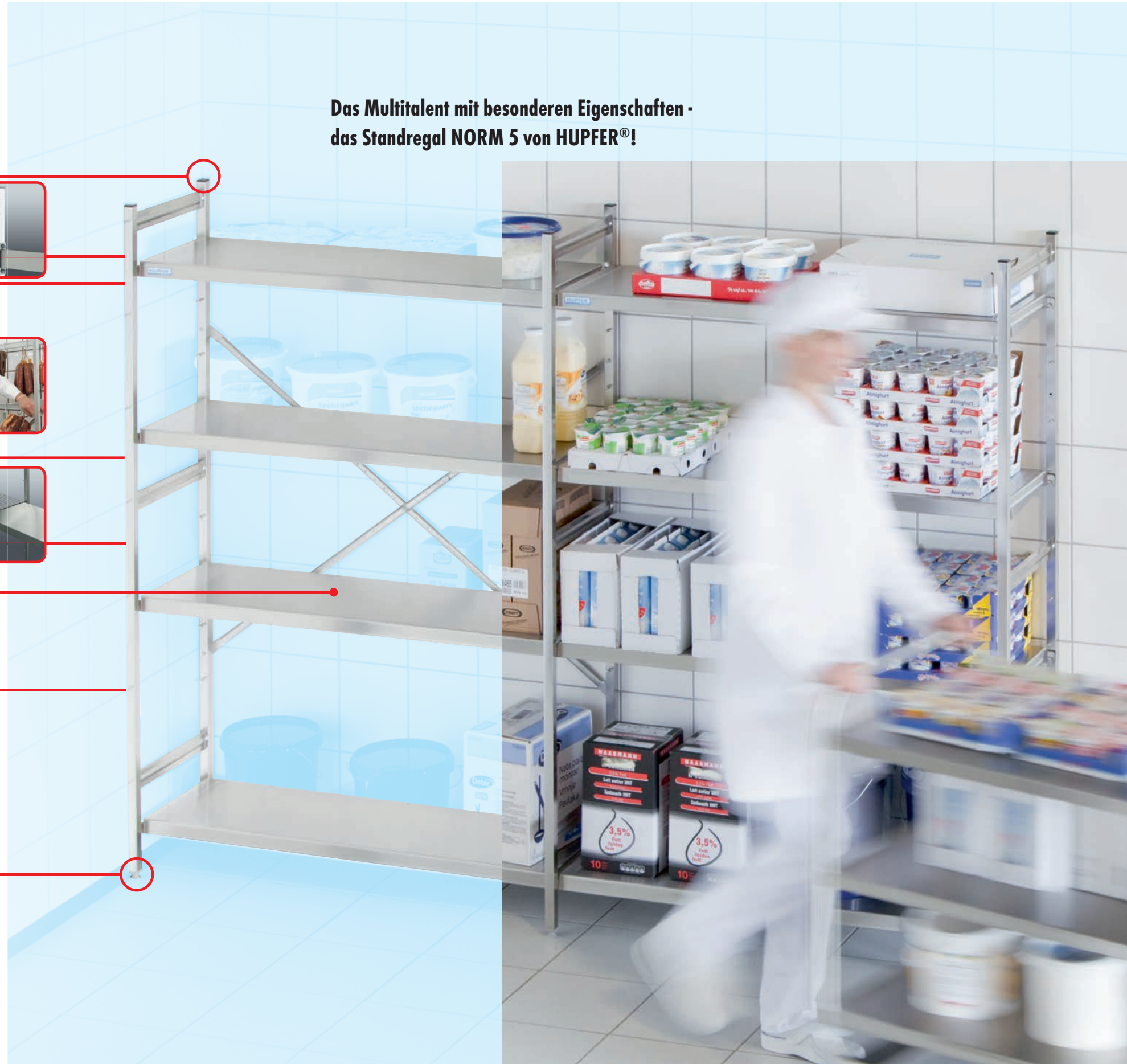


Detailliert

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



Das Multitalent mit besonderen Eigenschaften - das Standregal NORM 5 von HUPFER®!



Standregal NORM 25 aus Edelstahl



Überall dort, wo eine hygienische Lagerung gefordert ist, erfüllt das Standregal Norm 25 aus Edelstahl höchste Erwartungen. Gerade bei der Lebensmittel-lagerung in Großküchen, Kliniken, Heimen, Hotellerie und gastronomischen Betrieben, wo es zum direkten Kontakt vom gelagerten Lebensmittel zum Regal kommen kann, besticht Norm 25 durch seine Eigenschaften. Das Standregal Norm 25 kann beliebig erweitert werden und ist auch für die Nutzung in einem Kühllager besonders geeignet.

**Besonderes Material für spezielle Anforderungen -
das Standregal NORM 25 von HUPFER®!**

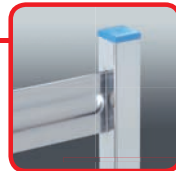
Robust

Die robuste Gesamtkonstruktion aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und eine hohe Fertigungsqualität sorgen für einen zuverlässigen und langlebigen Einsatz - auch unter härtesten Bedingungen.



Hygienisch

Die Querverbindungen aus Flachprofil werden nach einem hochmodernen und patentierten Verbindungsverfahren formchlüssig in die Ständerholme integriert. Keine versteckten Winkel und Hohlräume - alles ist bestens zu reinigen.



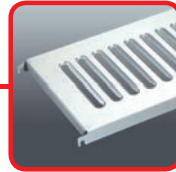
Übersichtlich

Dank der bewährten Materialwahl Edelstahl, Werkstoff 1.4509, können bei dieser Regalnorm Lagergutkennzeichnungen mit Magneten einfach am Regal angebracht werden.



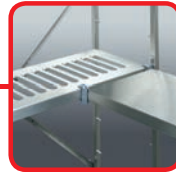
Lagesicher

Auflagevarianten für verschiedenste Lagergüter erweitern die Möglichkeiten.



Erweiterbar

Übereckbauweise wird durch spezielle Eckverbindungsclammern ermöglicht.



Stabil

Kreuzstreben an jedem dritten Regalfeld für höchste Stabilität.



Variabel

Die einzelnen Auflagen können jederzeit, auch im aufgebauten Zustand, werkzeuglos getauscht und positioniert werden - angepaßt aufs Lagergut.



Lageflexibel

Auflagebolzen im Raster 150 mm ermöglichen maximale und variable Bestückung.

Standfest

Mit den serienmäßig höhenverstellbaren und mit Ausdrehschutz versehenen Schraubfüßen lassen sich Bodenunebenheiten von bis zu 25 mm ausgleichen. Wenn es die örtlichen Lagerräumlichkeiten erfordern, sind im Zubehör Decken-, Boden- und Wandbefestigungen erhältlich.



Mobile Sonderausstattung

Mit Rollen ausgerüstet kann die Standposition von bestimmten Regaltypen, zum Beispiel zu Reinigungszwecken, einfach verändert werden.



Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/norm25 oder nutzen Sie den QR-Code.



Regal-Transportwagen RTWz und RTWs aus Edelstahl



Arbeits erleichterung und Zeitersparnis, das bietet die Regal-Transportwagen-Linie von HUPFER®. Mit einem Regal-Transportwagen und den Auflagen-Varianten bietet sich die Möglichkeit, mit einem Gerät eine Vielzahl von Waren abzustellen, zu transportieren und zu lagern. Neben der verschraubten Version RTWz bietet sich die verschweißte Version RTWs mit einer höheren Gesamttragkraft an. So können zum Beispiel Lagergüter direkt vom Lkw ins Kühllager gebracht werden - ohne Umpacken - eine echte Arbeits erleichterung.

**Optimierte Logistik und flexibles Lagern -
die Regal-Transportwagen von HUPFER®!**

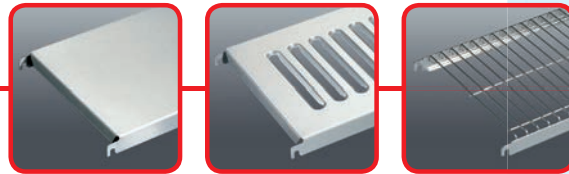
Robust

Die robuste Gesamtkonstruktion aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und eine hohe Fertigungsqualität sorgen für einen zuverlässigen und langlebigen Einsatz - auch unter härtesten Bedingungen.



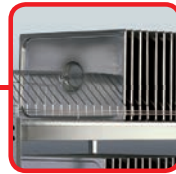
Lagesicher

Für ein Höchstmaß an Hygiene und sichere Lagerung sorgen die Geschlossene Auflage aus Edelstahl sowie die Blechrost-Auflagen und Drahtrost-Auflagen, die zudem für optimale Luftzirkulation unter den entsprechenden Lagergütern sorgen.



Spezialisiert

Mit der speziellen Drahtrostaufgabe des Regal-Transportwagens RTWz / 18-10-6 GNDR lassen sich pro Ebene bis zu 23 GN 1/1-, 46 GN 1/2- oder 69 GN 1/3-Deckel zwischenlagern und transportieren.



Flexibel

Alle Auflagen lassen sich ohne Demontage des Regal-Transportwagens werkzeuglos in der Höhe verstellen, austauschen oder entnehmen.



Wendig

Die RTW-Modelle sind mit vier rostgeschützten Lenkrollen in verzinkt-chromatisierten Gehäusen, Ø 125 mm, zwei davon feststellbar, ausgestattet.



Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/fahrbareregale oder nutzen Sie den QR-Code.



Schieberegalanlage aus Edelstahl



Den vorhandenen Lagerraum optimal nutzen und die vorhandene Lagerkapazität um bis zu 100% erhöhen, das ermöglicht die Schieberegalanlage von HUPFER®. Gegenüber herkömmlichen Regallagern werden hier überflüssige Gänge zwischen den Regalen vermieden und zu Lagerraum. Bestehende Regalsysteme der Normen 5, 25, 20, 12 und 28 können durch den Einsatz der Schieberegalanlage sinnvoll ergänzt werden. Die Laufwagen haben eine maximale Leichtgängigkeit und sind für die harte, tagtägliche Beanspruchung ausgelegt. Eine Lösung für mehr Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

**Das Lagerwunder für eine bessere Raumnutzung -
das Schieberegale von HUPFER®!**

Robust

Die robuste Gesamtkonstruktion aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und eine hohe Fertigungsqualität sorgen für einen zuverlässigen und langlebigen Einsatz - auch unter härtesten Bedingungen.



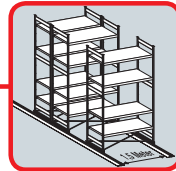
Variabel

Die HUPFER®-Regale Normen 5, 25, 20, 12 und 28 sind als Aufbauten für die Schieberegalanlage geeignet - auch als Doppelregale. Alternativ mit Längsverbindern anstatt Kreuzstreben an den Regalaufbauten wird ein beidseitig freier Zugriff auf das Lagergut zwischen den einzelnen verfahrbaren Schieberegalsegmenten geschaffen. So läßt sie sich optimal auf alle Lagererfordernisse abstimmen.



Einfach

Die Montage der Regalaufbauten auf das Laufwagensystem ist problemlos für jeden durchführbar. Ein Verschrauben der Schienen am Boden ist nicht nötig.



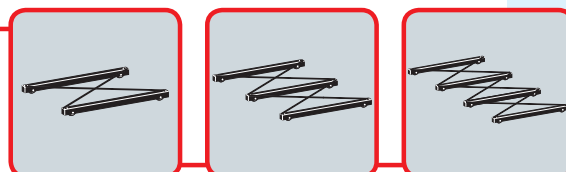
Flexibel

Alle Auflagen lassen sich ohne Demontage des Regales werkzeuglos in der Höhe verstellen, austauschen oder entnehmen.



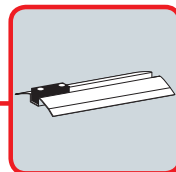
Stabil

Zwei Laufwagen werden mittels einer Universalkreuzstrebe verbunden und bilden somit den Grundrahmen für eine optimale Stabilität. Durch den Einsatz weiterer Laufwagen und zusätzlicher Universalkreuzstreben ist eine Erweiterung der Schieberegalanlage auf 3 Felder, bis zu einer Gesamtlänge von 3,60 m, möglich. Das zulässige Gesamtgewicht von 2.000 kg pro Schieberegaleinheit ist hierbei jedoch zu berücksichtigen.



Spursicher

Die HUPFER®Schieberegalanlage läßt sich problemlos montieren. Voraussetzung ist eine ebene Bodenfläche des Lagerraumes. Die Bodenschienen werden einfach auf dem Boden plaziert, eine Verschraubung ist nicht zwingend notwendig. Die Endanschläge zur Sicherung der Schieberegalanlage sind jeweils fest mit den Schienenenden verbunden.



Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/schieberegale oder nutzen Sie den QR-Code.



Standregal NORM 35 aus Edelstahl



Das Standregal Norm 35 aus Edelstahl von HUPFER® ist ein echter Lastenträger, der überall dort seinen idealen Einsatz findet, wo große Gewichte gelagert werden, besonders beim Kochgeschirr als Topfregal. Durch die hervorragenden Hygieneeigenschaften ist es auch zur Lebensmittellagerung in Kühl- und Gefrierräumen geeignet. Das Standregal Norm 35 ist von beiden Seiten zugänglich, da hier vier Längsverbindungen anstelle einer Kreuzstrebe hohe Stabilität erreichen. Das bedeutet: Kurze Wege mit schweren Lasten bei optimaler Ausnutzung der Lagerflächen.

**Robust für die schweren Fälle der gewerblichen Küchen -
das Standregal NORM 35 von HUPFER®!**

Robust

Die robuste Gesamtkonstruktion aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und eine hohe Fertigungsqualität sorgen für einen zuverlässigen und langlebigen Einsatz - auch unter härtesten Bedingungen.



Stabil

Längsverbindungen für freistehende Aufstellung zum beidseitigen Zugriff auf das Lagergut.

Einfach

Die Regalständer aus Vierkantrohr sind in den Höhen 1800 und 2000 mm lieferbar. Die Auflagen lassen sich ohne Mühe positionieren.

Lagesicher

Die Drahtrostauflage mit abgewinkelten Drähten sowie die allseitig abgekantete Geschlossene Auflage ermöglichen eine mühelose Bestückung und Entnahme des Lagergutes.

Unterstützend

Einhängeverbinder für die Auflagen mit Unterzügen.

Flexibel

Alle Auflagen lassen sich ohne Demontage des Regales werkzeuglos in der Höhe verstellen, austauschen oder entnehmen.

Standfest

Höhenverstellbare Schraubfüße aus Aluminium können Bodunebenheiten von bis zu 25 mm ausgleichen.

Hilfreich

Mit dem Bodenrost ist eine HACCP-gerechte Lagerung von Lebensmitteln möglich. Es ist 300 mm hoch, hat eine festverschweißte Rostauflage und eine Tragkraft von 200 kg.

Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/norm35 oder nutzen Sie den QR-Code.



Standregal NORM 40 aus Aluminium



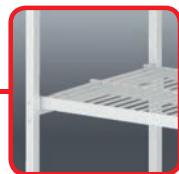
Norm 40 ist ein Standregal aus eloxiertem Aluminium für schwere Lasten. Trotz seiner konstruktiven Leichtigkeit ist das Norm 40 Regal ein Schwerlastregal ohne Abstriche. Dank der Längsverbindungen anstelle einer Kreuzstrebe kann dieses Regal auch freistehend aufgestellt und deshalb auch beidseitig bestückt werden. Das spart Zeit und optimiert die Auslastung der Lagerflächen. Das Schwerlastregal kann sehr vielfältig für verschiedenste Lagergüter wie zum Beispiel Porzellan oder andere schwere Lasten in den verschiedensten Lager- oder Kühlagererräumen genutzt werden und unterstützt selbstverständlich die Vorgaben der HACCP-Richtlinien.

**Besonders leicht und trotzdem hart im Nehmen -
das Standregal NORM 40 von HUPFER®!**

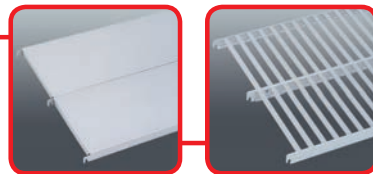
Stabil
Längsverbindungen für freistehende Aufstellung zum beidseitigen Zugriff auf das Lagergut. Ständersprossen zur Aufnahme der Auflagen werden individuell nach Kundenwunsch positioniert.



Einfach
Die Regalständer aus Vierkantrrohr gibt es in 1800 mm Höhe. Die Auflagen lassen sich ohne Mühe in die fest positionierten Ständersprossen einsetzen.



Lagesicher
Bei den Aluminium Rostauflagen sind die querlaufenden Rohre mit den Trägerholmen fugenlos verpreßt, wodurch neben der Hygiene auch eine hohe Tragkraft erzielt wird. Die aus Aluminiumblech gefertigten Geschlossenen Auflagen erzielen ebenfalls hohe Belastungswerte.



Flexibel
Alle Auflagen lassen sich ohne Demontage des Regales werkzeuglos in der Höhe verstellen, austauschen oder entnehmen.



Standfest
Höhenverstellbare Schraubfüße aus Aluminium können Bodenunebenheiten von bis zu 30 mm ausgleichen.



Hilfreich
Mit dem Bodenrost ist eine HACCP-gerechte Lagerung von Lebensmitteln möglich. Es ist 300 mm hoch, hat eine fugenlos verpreßte Rostauflage und eine Tragkraft von 200 kg.



Detailliert
Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/norm40 oder nutzen Sie den QR-Code.



Wandbord aus Edelstahl



Das Wandbord aus Edelstahl ermöglicht das Lagern, Zwischenlagern und Bereitstellen von notwendigem Equipment und Zutaten im Vorbereitungs- oder Arbeitsprozess einer gewerblichen Küche. Abläufe werden verbessert, weil zum Beispiel Utensilien und Zutaten in Griffweite beim Vorbereitungstisch sind und trotzdem die Arbeitsfläche nicht beeinträchtigt wird. Die Verstellschienen erlauben es, die einzelnen Borde werkzeuglos so zu verstellen, daß neben der optimalen Einstellung auf das Lagergut auch die jeweilige Körpergröße des Mitarbeiters berücksichtigt ist und so die bestmögliche Ergonomie erreicht wird.

Immer ganz nah am Ort des Geschehens -
das Wandbord von HUPFER®!

Robust

Die robuste Gesamtkonstruktion aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und eine hohe Fertigungsqualität sorgen für einen zuverlässigen und langlebigen Einsatz - auch unter härtesten Bedingungen.



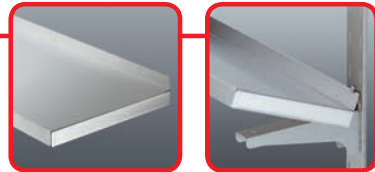
Schnell

Die Position der Konsolen lässt sich schnell und ohne den Einsatz von Werkzeug an der Verstellchiene im Rastermaß von 75 mm verändern.



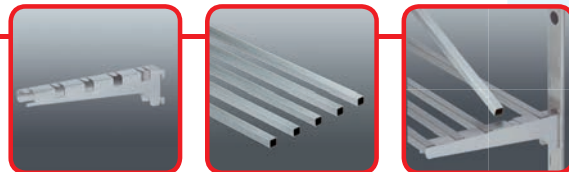
Sicher

Die Auflagen werden einfach in die Konsolen eingebracht und sind aufgrund der Konstruktion stabil verbunden, damit gegen Kippen und Verrutschen gesichert. Für verletzungsfreie und hygienische Nutzung sind die Wandbordaauflagen abgekantet, gefalzt und die Ecken verschweißt sowie geschliffen.



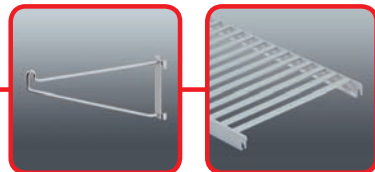
Anpassungsfähig

Die Rohrauflagen können in unterschiedlichen Längen bestellt werden. Die Breite des Wandbordes lässt sich so den örtlichen Gegebenheiten anpassen. Die Konsolen für Rohrauflagen werden in die Schienen eingebracht. Danach werden die Konsolen mit den einzelnen Rohren belegt.



Vielfältig

Konsolen für den Einsatz von Normregalauflagen erweitern das Spektrum der Nutzungsmöglichkeiten.



Einfach

Konsolen für die direkte Wandmontage, ohne Verstellchiene, runden das Lieferprogramm ab.



Stabil

Langlöcher ermöglichen eine vereinfachte Montage der Verstellschienen an die Wand. Diese Verschraubungen werden mit einer Kunststoffkappe hygienisch verschlossen. Für die Nutzung von 2 Borden sind Verstellschienen von 750 mm, für 3 Borden von 1200 mm erhältlich.



Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/wandbord oder nutzen Sie den QR-Code.



Standregal NORM 28 aus Stahl hochglanzverzinkt/Kunststoff

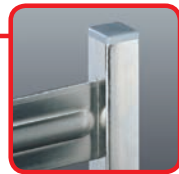


Die hohe Nutzenvielfalt von Norm 28 ist ein echtes Argument für dieses Standregal. Dieses hochglanzverzinkte Stahlregal erhält besonders durch die große Anzahl der Auflagenvarianten in Kliniken, Heimen, Hotels und gastronomischen Betrieben Einsatzmöglichkeiten in den verschiedensten Lagerbereichen. Durch ein vielfältiges Ausstattungsprogramm wird die optimale Nutzung dieses Regalsystems unterstützt.

**Der treue Begleiter für den Arbeitsalltag -
das Standregal NORM 28 von HUPFER®!**

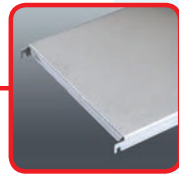
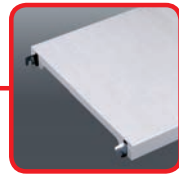
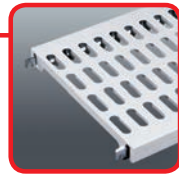
Sauber

Für die hygienische Abdichtung der Regalständer sorgen obere Abschlußkappen aus Kunststoff. Die Querverbindungen aus Flachprofil werden nach einem hochmodernen und patentierten Verfahren formschlüssig mit den Ständerholmen verbunden.



Lagesicher

Geschlossene Auflage aus Stahl, hochglanzverzinkt. Geschlossene Kunststoffauflage und Kunststoffrost-Auflage, bestehend aus Einzelsegmenten aus strapazierfähigem Polystyrol, Trägerholme selbst aus Aluminium.



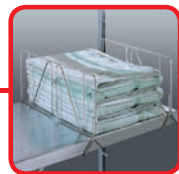
Spezialisiert

Die aus Stahl gefertigte Kistenauflage ist mit einem silbergrauen, strapazierfähigen Kunststoff beschichtet. Sie eignet sich zur Hochkant- und zur Querlagerung aller handelsüblichen Getränkeboxen. Flaschenauflage aus Stahldraht, ummantelt mit silbergrauem, strapazierfähigem Kunststoff. Durchschubsicherung gegen das Herausfallen von Flaschen.



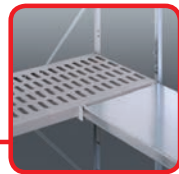
Nützlich

Im Zubehörprogramm sind einfach aufklebbare Fächerteiler für Auflagen in den Tiefen 500 mm und 600 mm erhältlich.



Flexibel

Alle Auflagen lassen sich ohne Demontage des Regales werkzeuglos in der Höhe verstellen, austauschen oder entnehmen.



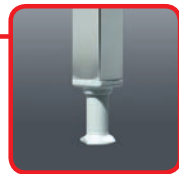
Erweiterbar

Übereckbauweise 90° durch Eckverbindungskammern ohne zusätzlichen Regalständer für mehr Platz, bessere Zugriffsmöglichkeit und weniger Kosten.



Lageflexibel

Die Auflagebolzen aus 7 mm starkem Rundmaterial sind sauber aufgeschweißt.



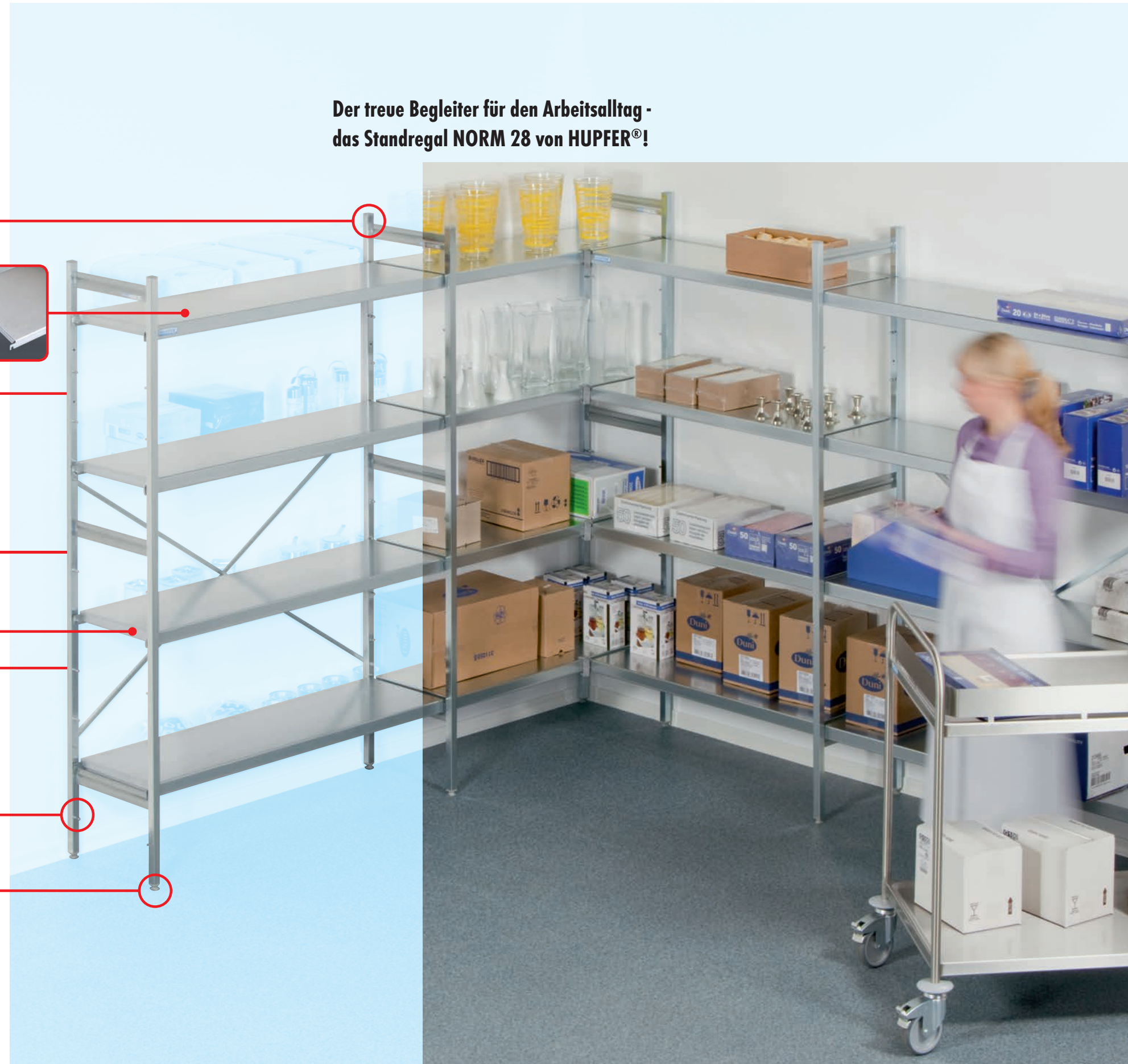
Standfest

Mit den serienmäßig höhenverstellbaren und mit Ausdrehschutz versehenen Schraubfüßen lassen sich Bodenunebenheiten von bis zu 25 mm ausgleichen. Wenn es die örtlichen Lagerräumlichkeiten erfordern, sind im Zubehör Decken-, Boden- und Wandbefestigungen erhältlich.



Detailliert

Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/norm28 oder nutzen Sie den QR-Code.



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.



• • L A G E R N • •



HUB 07 / 16