



## Megoldások az élelmiszer- és italgyártó ipar számára

Azok a kihívások, amelyekkel az élelmiszer- és italgyártó ipar szembesül, szükségessé teszik a meglévő tárolóhelyek maximalizálását, különböző tárolási hőmérsékletek fenntartását és a reagálást a gyorsan forgó raktárkészletre a higiéniai előírások és a termékek követhetőségének fenntartása mellett.

Ügyfeleink a következő fontos tényezőkkel szembesülnek:

- Gyorsan cserélődő és romlandó élelmiszerekhez különféle tárolási módok szükségesek
- A normál, a hűtött és a fagyasztott termékeket esetleg ugyanazon a helyen kell tárolni
- Az idénytermékek eltérő eltarthatósági idejűek
- Egy hűtött terület üzemeltetése költséges lehet
- Figyelni kell az áruk optimális eltarthatóságára
- Eltérő súlyú, nagyméretű termékek tárolása
- A termékek követhetősége nagyon fontos
- Szigorú higiéniai előírások



[Brosúrák letöltése](#)

Tekintse meg az alábbi videón, hogy néhány ügyfelünkénél hogyan oldottuk meg ezeket a problémákat:



Hívjon minket ma:



Írjon nekünk:



Feliratkozás:

Raklapos élelmiszer és ital tárolása állítható állványrendszeren





Egy korszerű élelmiszer- és italtároló raktárban is azt látjuk, hogy még mindig a normál raklapos állványrendszer a raklapos tárolás legáltalánosabb formája. Ennek a raklapos állványrendszernek a sokoldalúsága abban áll, hogy egyszeres vagy dupla mélységben is összeszerelhető a speciális tárolási igényeknek megfelelően.

Az ételek és italok rendszerint a raklapon történő tárolást megkönnyítő módon vannak csomagolva. Az adott raktár alaprajzától függően sokféle folyosószélességgel lehet maximálisan kihasználni a rendelkezésre álló teret. A polcos tárolás nincs kitéve az alaprajz miatti korlátozásoknak, és bármikor hozzáférhetővé teszi a tárolt termékeket.

[Tudjon meg többet a raklapos polcos tárolásról itt](#)

- Állítható rendszer
- Akár 30 méteres magasság
- Változtatható mélység és szélesség
- Minden fajta étel és ital tárolására alkalmas
- 50 mm-es keresztirúd-állítási lehetőség
- 30 °C és +40 °C közötti üzemi hőmérséklet
- Galvanizált kivitel, ami alacsony hőmérsékleten is megakadályozza a rozsdásodást

## Fagyasztott élelmiszer tárolása maximális helykihasználással

**Ahűtött raktárak nélkülözhetetlenek az élelmiszeriparban mind a fagyasztott élelmiszerek tárolása, mind a romlandó áruk frissen tartása szempontjából.**

- Ideálisak a nagy sűrűségű megoldások, pl. a gördíthető raklapos állványrendszer, a bejárható vagy a Palett Shuttle rendszer
- Anagysűrűségű tárolás csökkenti a hűtéshez szükséges területet, így az üzemi költségeket is
- Automatizált megoldások a felvételi idő csökkentésére hűtött területeken
- Agalvanizált kivitel megakadályozza a rozsdásodást akkor is, ha kicsapódás fordul elő
- Termékeink zord környezetben is hatékonyan működnek akár -30



°C-ig



- ☑ Lehetőség az élelmiszertárolásra szolgáló terület méretének csökkentésére

## Az élelmiszer- és italtároló kapacitás növelése a mobil raklapos állványrendszerrel



**Agördíthető raklapos állványrendszer lehetővé teszi a tárolókapacitás jelentős növelését élelmiszer és italraktáraiban. AP90 típusú raklapos állványrendszer gördíthető kocsikra van szerelve, amely elektromosan mozgatható a hozzáférési folyosó kialakításához. A szükségtelessé vált folyosók megszüntetésével több áru tárolása válik lehetővé kisebb alapterületen.**

A hűtött tárolási környezetek működtetése költséges lehet, ezért rendszerint nagy sűrűségű tárolás szükséges. A gördíthető raklapos állványrendszer ideális válasz erre a kihívásra, amelyet általánosan használnak az élelmiszer- és italgyártó iparban.

[Tudjon meg többet a mobil raklapos polcos tárolásról itt.](#)

- ☑ Az alapterület maximális kihasználása
- ☑ Hozzáférés az egyes élelmiszer és italraklapokhoz
- ☑ Nagyfokú rugalmasság, sokféle élelmiszerhez és italhoz alkalmas
- ☑ Nagysűrűségű tárolás
- ☑ Sokféle raklapméret és súlytárolására alkalmas
- ☑ Csak egy targoncányi folyosó szükséges
- ☑ -30 °C és +40 °C közötti hőmérsékleti tartomány

„A gördíthető raklapos állványrendszerre való átállással további 1000 új raklapot helyezhetünk el a környezeti hőmérsékletű kenyérraktárunkban”, mondja Timo Aho, a Linkosuo raktár menedzsere.

[Tudjon meg többet ügyfeleinkről alább.](#)



„First-In-First-Out” (első be. első ki) tárolás megvalósítása az élelmiszerek és italok frissen

„...tartása érdekében



**Agörgős átfutó raklapos vagy dobozos rendszer ideális a FIFO-árufelvétel megvalósításához. Ha a termékek nagyon gyakran cserélődnek, ami az élelmiszer- és italgyártásban általános, a görgős átfutó raklapos vagy dobozos rendszer biztosítja, hogy a termékek kiszállítása a megfelelő sorrendben történjen.**

Az étel- és italtartó raklapok lejtős tárolóutakon vannak elhelyezve, és a raklapokat a gravitáció mozgatja előre a görgős felületen. A raklapok sebességét több fékezőgörgő szabályozza, leállításuk megállító egységgel történik.

Ez a fajta tárolás gyakran előfordul az italgyártásban, és mindössze két folyosó szükséges, egy a betároláshoz, egy pedig a kommissiózáshoz.

Tudjon meg többet a **raklapos** és a **dobozos** átfutórendszeréről [itt](#).

- Akár 60%-kal kisebb tárolóterület szükséges a hagyományos állványrendszerhez képest
- Araktárkészlet automatikus forgása az étel- és italkészletek jobb követhetőségét biztosítja
- AFIFO betárolási és kivételezési módhoz csak két folyosó szükséges
- Gyors működés elősegíti az áruk gyors mozgását a megromlás megelőzése érdekében
- Gravitációs adagolás az áruknak az elülső kommissiózóhelyre szállításához, automatizálás nem szükséges

Idő- és helymegtakarítás a raktárban



**Abejárható és a raklapszállító rendszerek ideális megoldások nagy tömegben történő tároláshoz az élelmiszer- és italgyártás számára, mivel nincs szükség kommissiózófolyosókra. Ezzel megnő a kisebb alapterületen tárolható raktárkészlet mennyisége, és a rendszer sokféle hőmérséklet esetén is használható.**

A bejárható állványrendszer azonos típusú étel vagy ital nagy mennyiségben történő tárolására alkalmas, és ideális megoldás idénytermékek tárolására a First-In-Last-Out (FILO, első be, utolsó ki) elv alapján.

A Pallet Shuttle rendszer egy félig automatizált felületet használ, amely az állványrendszer között mozog a raklapok felvételéhez és lerakásához, így a rendszer alkalmas az élelmiszerek és italok tárolására, miközben nagyobb árumozgatási sebességet biztosít.



- Atárolókapacitás növelése
- Nagy tömegű tároláshoz alkalmas
- További tárolóhely létrehozása kisebb alapterületen – költségmegtakarítás hideg környezetben
- Araklapszállító nagyobb kommissiózási sebességet biztosít a FILO és a FIFO elv alapján
- Abejárható raklapos rendszer a FILO elvet támogatja
- 30 °C és +40 °C közötti hőmérsékleti tartomány

Tudjon meg többet a **bejárható raklapos** és a raklapszállító rendszerről itt.



Hívjon minket ma:



Írjon nekünk:



Feliratkozás:

Néhány ügyfelünk az élelmiszer- és italgyártásban:

### See also

- [Valsemøllen A/S, Dánia](#)
- [B. Volwater & Zonen B.V., Hollandia](#)
- [HahkaWay, Finnország](#)
- [ASKO Vest AS, Norvégia](#)
- [Oy Hartwall Ab, Finnország](#)
- [Hottlet Frozen Food, Belgium](#)