HUPFER®
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

Regalsysteme
Wandbord

HUPFER®
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

Ergonomische Bereitstellung und Lagerung - das Wandbord von HUPFER®!

Lagern, Zwischenlagern und Bereitstellen von notwendigem Equipment oder Zutaten - das ermöglicht das Wandbord von HUPFER®. So können in der Vorbereitung einer gewerblichen Küche Abläufe dadurch verbessert werden, daß die Utensilien in Griffweite beim Vorbereitungstisch sind, ohne die Arbeitsfläche zu beeinträchtigen. Das Küchenpersonal hat maximale Arbeitsfläche und alles Notwendige direkt am Ort des Geschehens. Die Verstellschienen erlauben es, die einzelnen Borde so zu plazieren, daß die jeweilige Körpergröße des Mitarbeiters berücksichtigt ist und so die bestmögliche Ergonomie für den Nutzer erreicht wird. Trotz der werkzeuglosen, schnellen Veränderbarkeit der einzelnen Borde ist der Sitz der Konsolen in der Verstellschiene sehr robust und sicher. Für die maximale Hygiene sind Verstellschienen, Konsolen und auch Auflagen so geformt, daß alle Bereiche gut zu reinigen sind. Da nicht nur bei der Vorbereitung, sondern in vielen anderen Arbeitsbereichen einer gewerblichen Küche ein Wandbord seine Berechtigung hat, liefert HUPFER® eine Vielzahl von Auflagen und Konsolen, die das jeweilige Lagergut und den Arbeitsbereich berücksichtigen.

Das Wandbord mit Rohrauflagen ist auch in der Spülküche eine sinnvolle Hilfe.

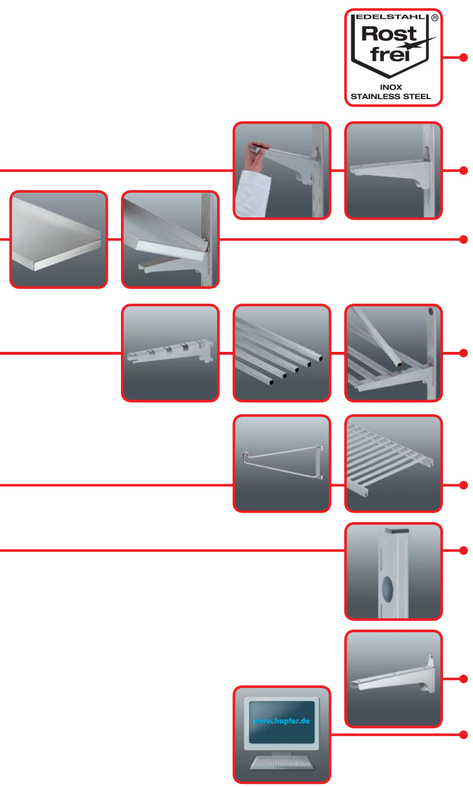
Wichtige Zutaten direkt und ergonomisch im Griff - das Wandbord von HUPFER® vereinfacht die Speisenvorbereitung.

Wichtige Zutaten direkt und ergonomisch im Griff - das Wandbord von HUPFER® vereinfacht die Speisenvorbereitung.

HUPFER®
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

Robust, vielfältig und sehr variabel - das Wandbord von HUPFER®!

Die robuste Konstruktion des HUPFER® Wandbordes läßt den harten Einsatz in vielen Bereichen einer gewerblichen Küche zu. Die Belastungswerte sind nach BGR 234, DIN 18865-1 ausgelegt und betragen somit 150 kg/m² bei gleichmäßig verteilter Last. Dank der variantenreichen Ausstattungsmöglichkeiten kann das Wandbord dem geplanten Einsatzzweck genau angepaßt werden.



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 Verstellschiene 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 Wandbordauflagen 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. Auch diese Konsolen für Rohrauflagen werden, genau wie Konsolen für andere Auflagen, 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.

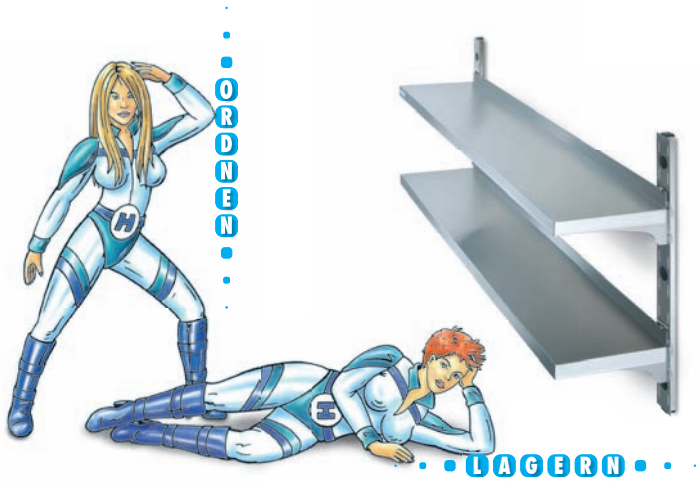
Stabil
Langlöcher ermöglichen eine vereinfachte Montage der Verstellschienen an die Wand. Diese Verschraubungen werden mit einer Kunststoffkappe hygienisch verschlossen. Für die Nutzung von 2 Borden sind Verstellschienen von 750 mm, für 3 Borde von 1200 mm erhältlich.

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

Detailliert
Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter:
www.hupfer.de/wandbord

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. Die HUPFER®-Wandborde unterstützen 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.



Alle Angaben / Maße sind Ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten. © HUPFER® 2011.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 · D-48653 Coesfeld · Postfach 1463 · D-48634 Coesfeld · Tel.: +49 (0) 25 41/805-0 · Fax: +49 (0) 25 41/805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.de