



Tarjoaa ratkaisuja elintarvike- ja juomateollisuudelle

Ruoka- ja juomateollisuuden kohtaamat haasteet vaativat käytettävissä olevan tilan maksimointia, eri varastointilämpötilojen hallintaa ja kykyä vastata suureen varaston vaihtuvuuteen samalla säilyttäen sekä hygieniatasot että tuotteiden jäljitettävyys.

Huomioitavaa:

- Nopeasti kiertävät ja helposti pilaantuvat elintarvikkeet vaativat erilaisia varastointimenetelmiä
- Huoneenlämpöiset, jäädytetyt ja pakastetut tuotteet voi olla tarpeen sijoittaa saman katon alle
- Kausitavaroiden varastointi ja niiden eri varastointiajat
- Jäädytetyn tilan käyttö voi olla kallista
- Tuotteiden optimaalisen varastointiajan ylläpito
- Eripainoisten bulkkituotteiden varastointi
- Tuotteen jäljitettävyys on kriittinen
- Tiukat hygieniavaatimukset



[Lataa esite](#)

Tutustu videoon alla ja näet kuinka olemme ratkaisseet nämä ongelmat joidenkin asiakkaidemme kohdalla:



Soita meille tänään:



Kirjoita meille:



Tilaa

Varastoi kuormalavoille pakatut elintarvikkeet ja juomat säädettävään hyllystöön



Nykyaikaisimmissakin elintarvike- ja juomavarastoissa perinteinen kuormalavahyllystö on edelleen yleisin kuormalavojen varastointimuoto. Tämä monipuolinen kuormalavahyllyjärjestelmä tarjoaa lähes rajattomat mahdollisuudet toteuttaa ja mitoittaa varasto sopimaan juuri sinun varastointitarpeisiisi.

Elintarvikkeet ja juomat on yleensä pakattu tavalla, joka mahdollistaa helpon varastoinnin lavoille. Varaston sijoittelun mukaan voidaan käyttää erilaisia käytäväleveyksiä käytettävissä olevan tilan maksimoimiseksi. Hyllystöt eivät yleensä aseta mitään rajoituksia sijoittelulle ja tuotteet ovat esteettömästi saatavissa milloin tahansa.

[Lue lisää kuormalavahyllystöistä täältä](#)

- Säädettävä järjestelmä
- Korkeudet jopa 30 m
- Eri syvyksiä ja leveyksiä
- Sopii kaikenlaisten elintarvikkeiden ja juomien varastointiin
- Vaakapalkkien säätöväli 50 mm
- Toimintalämpötila -30 °C - +40 °C

Pakastettujen elintarvikkeiden varastointi käyttämällä tila maksimaalisesti hyödyksi

Kylmävarastot ovat välttämättömiä elintarviketeollisuudessa niin pakastettujen tuotteiden varastoinniseksi kuin pilaantuvien tuotteiden pitämiseksi tuoreina.

- Kompaktit ratkaisut kuten kuormalavasiirtohyllystö, syväkuormaushyllystö tai satelliittihyllystö ovat ihanteellisia
- Tiivisvarastointi vähentää jäädyttämiseen tarvittavaa tilaa leikaten käyttökustannuksia
- Automatisoidut ratkaisut, joilla vähennetään keräilyaikaa jäädytetyillä alueilla
- Tuotteemme toimivat tehokkaasti ankarissa olosuhteissa ja jopa -30 °C:en lämpötilassa
- Mahdollisuus vähentää elintarvikkeiden varastoinnin aiheuttamia ympäristövaikutuksia



Lue lisää pakastettujen elintarvikkeiden varastoinnista täältä.

Lisää elintarvikkeiden ja juomien varastointikapasiteettia kuormalavasiirtohyllystöllä



Kuormalavasiirtohyllystö voi lisätä varastointikapasiteettia elintarvike- ja juomavarastossanne huomattavasti. P90-kuormalavahyllyt asennetaan siirtovaunujen päälle ja vaunut liikkuvat sähköisesti avaten halutun keräilykäytävän. Poistamalla tarpeettomat käytävät voidaan varastoida enemmän pienemmässä tilassa.

Kylmävarastoympäristöt voivat olla kalliita käyttää, joten tiivis varastointiratkaisu on yleensä tarpeen. Kuormalavasiirtohyllystö tarjoaa ihanteellisen ratkaisun tähän haasteeseen ja se on yleisesti käytetty elintarvike- ja juomateollisuudessa.

Lue lisää kuormalavasiirtohyllystöstä täältä.

- Maksimaalinen lattiatilan hyödyntäminen
- Pääsy yksittäisille elintarvike- ja juomalavoille
- Tarjoaa enemmän joustavuutta, soveltuu erilaisille elintarvikkeille ja juomille
- Kompakti varastointi
- Mahdollista käyttää eri lavakokoja ja -painoja
- Tarvitaan vain yksi trukkikäytävä
- Tilan lämpötila -30 °C - +40 °C

"Siirtyessämme käyttämään kuormalavasiirtohyllystöä saimme yli 1000 uutta lavapaikkaa kuivaleipävarastoomme.", sanoo Linkosuon varastopäällikkö Timo Aho.

Lue lisää asiakkaistamme alla.



Ota käyttöön First-in-First-out -varastointi ja pidä elintarvike- ja juomavarastosi tuoreena



Läpivirtaushyllystö kuormalavoille tai laatikoille on ideaalinen FIFO-keräilyn toteuttamiseksi. Mikäli tuotteilla on suuri vaihtuvuus, mikä on yleistä elintarvike- ja juomateollisuudessa, takaa läpivirtaushyllystö tuote-erien toimitukset oikeassa järjestyksessä.

Elintarvike- ja juomalavat sijoitetaan kalteville rullaradoille ja painovoima siirtää lavaa eteenpäin rullastoa pitkin. Lavan nopeutta ohjataan jarrurullasarjalla ja se pysäytetään pysäytysyksiköllä.

Tämäntyyppistä varastointia käytetään usein juomateollisuudessa ja se vaatii vain kaksi käytävää, toinen lastausta ja toinen keräilyä varten.

Lue lisää [läpivirtaushyllystöstä](#) ja [kevyestä läpivirtaushyllystöstä](#) täältä.

- Vaatii jopa 60 % vähemmän lattiatilaa kuin perinteinen kuormalavahyllystö
- Automaattinen varastonkierto takaa elintarvike- ja juomaerien paremman jäljitettävyyden
- FIFO-lastaus- ja -keräilymenetelmä vaatii vain kaksi käytävää
- Nopea toiminta auttaa tavaranopeaa käsittelyä estäen pilaantumista
- Painovoimaa kuljettaa tuotteet hyllystön etuosaan keräilypaikalle, automaatiota ei tarvita

Säästä aikaa ja tilaa varastossasi

Syväkuormaus- ja satelliittihyllystö tarjoavat ihanteellisen ratkaisun bulkkituotteiden varastointiin elintarvike- ja juomateollisuudessa, koska ne poistavat tarpeettomat keräilykäytävät. Tämä mahdollistaa sen, että saman rajoitettuun tilaan saadaan mahtumaan enemmän tuotteita ja hyllystöratkaisut soveltuvat eri lämpötiloihin.

Syväkuormaushyllystö soveltuu suurten samantyyppisten elintarvike- tai juomamäärien varastointiin ja sopii hyvin sesonkituotteiden varastointiin First-in-Last-out (FILO) -periaatetta käyttäen.

Satelliittihyllystö käyttää puoliautomatisoitua alustaa, joka liikkuu hyllystön sisällä noutaen ja siirtäen lavoja, joten se sopii elintarvikkeiden ja juomien varastointiin. Sillä saavutetaan suurempi keräilynopeus.

- Lisää varastointikapasiteettia
- Ihanteellinen bulkkituotteiden varastointiin



- Luo lisää varastointitilaa pienempään tilaan – säästää kuluja kylmätilassa
- Sukkulan avulla FILO- ja FIFO-käsittelyn keräilynopeus kasvaa
- Syväkuormaushyllystö tukee FILO-periaatetta
- Tilan lämpötila välillä -30 °C - +40 °C



Lue lisää [syväkuormaushyllystöstä](#) ja [satelliittihyllystöstä](#) täältä.



Call us today.



Write to us:



Sign up for our:

Joitakin asiakkaitamme elintarvike- ja juomateollisuudessa:

See also

- Hottlet Frozen Food, Belgia
- Hennig Olsen Is AS, Norja
- Oy Hartwall Ab, Lahti
- ASKO Vest AS, Norja
- Linkosuo Oy, Tampere
- HahkaWay Oy, Seinäjoki