



WOLF STELL

Входит в состав Constructor Group

 **CONSTRUCTOR**
Основано в 1947 году

СКЛАДСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Оптимизация площади | Повышение оборачиваемости склада | Хранение продуктов в разных температурных режимах



Специальные решения для пищевой промышленности

Для хранения пищевых продуктов требуется максимальное использование пространства, возможность хранения продуктов в разных температурных режимах и быстрая оборачиваемость запасов при соблюдении соответствующих гигиенических требований и отслеживании продуктов.

Ключевые вопросы, стоящие перед нашими клиентами:

- ✓ **Ходовые и скоропортящиеся продукты требуют различных методов хранения**
- ✓ **Хранение сухих, охлажденных и замороженных продуктов под одной крышей**
- ✓ **Возможность применения принципа управления запасами FIFO (первым пришел, первым ушел)**
- ✓ **Хранение громоздких товаров различного веса**
- ✓ **Обеспечение отслеживания продуктов и соблюдение гигиенических требований**



Гибкие решения хранения тяжелых или паллетизированных товаров

Даже на самом современном складе наиболее распространенной системой хранения товаров остается паллетное хранение. Универсальность данных стеллажей заключается в возможности хранения одной или двух паллет в глубину (стеллажи двойной глубины).

Стеллажная система P90 высотой до 30 метров, в совокупности с различными размерами рам и балок, позволяет легко адаптировать её под любое помещение. Фронтальные паллетные стеллажи обеспечивают прямой доступ к каждой паллете.

Преимущества

- ✓ **Высота стеллажей до 30 м**
- ✓ **Различные варианты глубины и ширины хранения**
- ✓ **Подходит для хранения любых грузов**
- ✓ **Шаг изменения балок по высоте 50 мм**

На складах пищевых продуктов, требующих контроля температуры, часто устанавливают станции комплектования и диспетчерские станции.



Подробнее см. здесь:

www.constructor-storage.ru/food

Повысьте вместимость склада с помощью передвижных паллетных стеллажей MOVO

С помощью передвижных паллетных стеллажей MOVO вы можете заметно повысить вместимость склада. Паллетные стеллажи P90 устанавливаются на передвижные электроприводные платформы, обеспечивающие доступ к межстеллажным коридорам. Уменьшение количества коридоров позволяет максимально использовать площадь склада для хранения большего числа продуктов.

Стоимость хранения в низкотемпературных складах высока, поэтому важно увеличить емкость хранения. Идеальным решением этой проблемы являются передвижные паллетные стеллажи, часто применяющиеся в пищевой промышленности.

Компания NahkaWay Ltd занимается логистикой замороженных продуктов и хранит их на наших передвижных стеллажах при температуре -25° С.

Преимущества

- ✓ Максимальное использование площади склада
- ✓ Прямой доступ к каждой паллете
- ✓ Повышенная гибкость
- ✓ Высокая емкость хранения
- ✓ Хранение паллет разных размеров
- ✓ Требуется только один рабочий коридор для погрузчика
- ✓ Рабочая температура от -30°С до +40°С



Гравитационные паллетные стеллажи, основанные на принципе хранения FIFO («первым пришёл — первым ушёл»)

Гравитационная стеллажная система, основанная на принципе FIFO, решение для хранения товаров, имеющих высокую оборачиваемость и требующих быстрый доступ.

В гравитационных стеллажных системах паллеты перемещаются по роликовым дорожкам под действием силы тяжести от зоны загрузки к зоне выгрузки. Скорость перемещения контролируется тормозными роликами. Паллеты останавливаются благодаря стопору.

Такой тип хранения нередко применяется в индустрии напитков, где требуется только два рабочих коридора – один для загрузки в стеллаж, другой в зоне выгрузки.

Компания Oy Hartwall производит все виды напитков: воду, лимонады, соки и пиво.

Полуфабрикаты хранятся на специальных пластмассовых паллетах, которые установлены на стеллажах, предназначенных для принципа FIFO, вдоль технологической линии.



Преимущества

- ✓ Экономия площади 60% по сравнению с паллетными стеллажами с широкими межстеллажными коридорами
- ✓ Требуется всего два рабочих коридора для загрузки и выгрузки
- ✓ Высокая скорость работы



Подробнее см. здесь:
www.constructor-storage.ru/food

Экономия времени и места с помощью паллетных стеллажей с системой Shuttle

Паллетные стеллажи с системой Shuttle идеально подходят для хранения однотипного товара в широком диапазоне температур. Перемещение паллет внутри стеллажа осуществляется с помощью полуавтоматической платформы, что делает систему удобной для хранения пищевых продуктов.

Когда компания В. Voltwater & Zonen решила повысить вместимость своего склада для консервированных продуктов, она остановилась на паллетных стеллажах с системой Shuttle.

Система также позволила наладить автоматическое комплектование заказов, повысившее общую эффективность склада.



Преимущества

- ✓ Повышение вместимости склада
- ✓ Увеличение полезной площади
- ✓ Легкий доступ к товару
- ✓ Повышение скорости комплектования заказов
- ✓ Хорошие условия труда



Элементы защиты

Склады пищевой продукции представляют собой динамичную среду с высоким оборотом запасов и быстрым передвижением вилочных погрузчиков. Это приводит к частому повреждению стеллажей, что можно предотвратить



Защита стойки с напольным креплением

Защищает стойки паллетных стеллажей.



Накладка на стойки

Амортизирует удары. Устанавливается на стойку без использования крепежных деталей.



Защита стойки

U-образный профиль с мягким демпфером



Защита рам

Дополнительная безопасность Вашего склада. Предохраняет рамы от ударов погрузочной техникой



Система элементов защиты

Используется в качестве элемента защиты офисных помещений, технологического оборудования, конвейерных систем или в качестве ограждения транспортных потоков.



Ограничитель паллет

Предотвращает падение паллет с задней стороны стеллажа.

ООО «Wolf Stell»

198216, Санкт-Петербург.
Ленинский пр-т, 144к1стр2, оф.202

Тел.: +7 (800) 234 77 46

Тел.: +7 (812) 468 68 67

Тел.: +7 (495) 145 82 81

e-mail: info@wolfstell.ru

www.wolfstell.ru