

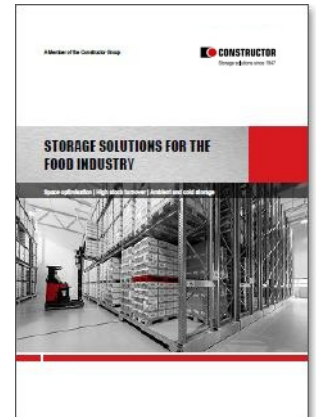


Skreddersydd oppbevaring av matvarer

De utfordringene som møter aktørene i matvarebransjen krever at de maksimerer utnyttelsen av plass, håndterer ulike lagringstemperaturer samt har stor fleksibilitet i forhold til sesongvariasjoner på lageromsetning. Hertil kommer krav til hygiene og sporbarhet.

Noen av de utfordringene som våre kunder møter er:

- Raskt omsettelige og lett fordervelige matvarer krever forskjellige oppbevaringsmetoder
- Kjølevarer, frosne varer og varer i romtemperatur må lagres under samme tak
- Oppbevaring av sesongvarer med ulik holdbarhet
- Driftskostnadene til klimatiserte lagere er høye
- Plasskrevende varer med ulik vekt
- Produktsporbarhet
- Strengt krav til hygiene



[Last ned brosjyren](#)

Sjekk ut vår video under for å se hvordan vi har løst disse utfordringene hos andre kunder:



Ring oss:



Skriv til oss:



Registrer deg for våre

Fleksibel oppbevaring for tungt gods og pallehåndtering



I en topp moderne lagervirksomhet er pallereoler fortsatt den vanligste lagringsformen. Vår pallereol er svært fleksibel og kan monteres i enten enkel eller dobbel dybde.

P90 er tilgjengelig i høyder opp til 30 m, med varierende dybde og bredde, som sikrer optimal utnyttelse av tilgjengelig areal. Ingen plasseringsrestriksjoner gjelder for paller som oppbevares på denne måten og pallene er fullt tilgjengelige hele tiden.

Mat- og drikkevarer er ofte emballert så de raskt kan lagres på paller. Avhengig av innredningen av lageret kan vi levere forskjellige gangbredder for å utnytte den tilgjengelige plassen. Det er generelt ingen layoutmessige begrensninger i forhold til pallereoler, og du har derfor alltid full adgang til dine lagrede varer.

[Les mer om pallereoler her](#)

- Justerbart system
- Høyde opp til 30 m
- Stort utvalg av dybder og bredder
- Egnert til alle typer av mat- og drikkevarer
- 50 mm høydejustering av bærejernsnivåene

Oppbevaring av frysevarer med maksimal plassutnyttelse

Matvarebransjen benytter seg av fryselagring, både til oppbevaring av frosne varer og for å holde lett fordervelige varer friske.

- Lagerløsninger som mobile pallereoler, dypstabling og shuttle-systemer er velegnet til kompaktlagring
- Kompaktlagring betyr at du kan oppbevare kjølevarerne på et mindre område, som igjen betyr at du kan spare penger på energiomkostninger
- Automatiske løsninger gir hurtigere plukketid = kortere opphold for operatøren i fryse-/kjølemiljøet
- Galvanisert finish forebygger rust, selv hvis de opplever tilfeller med kondensering
- Våre produkter fungerer effektivt i krevende miljøer ved temperaturer ned til -30°C
- Du kan redusere den plassen du bruker til oppbevaring av matvarer



[Les mer om mobil oppbevaring her](#)

Øk din lagerkapasitet med mobile pallereoler



Mobile pallereoler, MOVO, kan øke lagerkapasiteten betydelig. P90 pallereoler monteres på mobile vogner som drives elektronisk. Vognene kjører sammen og skaper dermed en plukkåpning. Ved å fjerne unødvendige kjøreganger har du mulighet til å oppbevare flere produkter på et mindre område.

Kjøl- og frysemiljøer er dyre i drift og en kompakt lagerløsning er et viktig bidrag til god økonomisk drift. Mobile pallereoler er den perfekte løsningen på dette problemet, og anvendes ofte i matvareindustrien.

[Les mere om mobile pallereoler her](#)

- Maksimum utnyttelse av tilgjengelig gulvplass
- Adgang til hver pall
- Stor fleksibilitet
- Stor grad av tettpakning
- Til forskjellige pallestørrelser
- Krever kun en truckgang
- Temperatur skala mellom
- 30°C og +40°C

"Ved å skifte til et lagersystem med mobile pallereoler har vi vunnet mer enn 1000 nye pallplasser på vårt tørrlager", forteller Timo Aho, lagersjef hos Linkosuo.

[Se flere av våre kundereferanser nederst på siden.](#)



Oppnå First-In-First-Out oppbevaring med gjennomløpsreoler



Gjennomløpsreoler er egnet til FIFO oppbevaring, hvor godset har høy omsetningshastighet og krever rask håndtering. En annen fordel er den automatiske lagerrulling, som sikrer at du alltid plukker den



produktbatchen som har kortest levetid.

Godset avleveres på rullebaner, hvor tyngdekraften flytter pallen fremover som så kan hentes ut på den andre siden. Pallens hastighet kontrolleres med en rekke bremsruller og pallestoppere.

Denne typen oppbevaring anvendes ofte i drikkevareindustrien og for lagring av varer med såkalt "best før" dato. Den krever kun 2 kjøreganger for truck, en til avlevering og en til plukk.

Les mere om [Gjennomløpsreoler](#) og [Småvaregjennemløp](#) her.

- Spar opp til 60% gulvplass i forhold til standard pallereoler
- Automatisk lagerrulling
- FIFO inn- og utlagring krever kun to truckganger
- Egnert til drift med hurtig omsetning

Spar tid og plass på ditt lager

Dypstabling og **Shuttle systemet** er perfekt til oppbevaring av plasskrevende gods, og velegnet til oppbevaring i forskjellige temperaturer. En semi-automatisk shuttle omplasserer eller henter paller til plukk, hvilket er en fordel i matvarebransjen.

Dypestablingsreoler er velegnet til oppbevaring av store mengder av samme type mat- eller drikkevarer. Her kan sesongvarer lagres etter First-In-Last-Out (FILO) prinsippet. Shuttle-systemet anvender en semi-automatisk vogn som kjører inne i reolene og transporterer pallene til og fra reolåpningen. Med hurtige plukketider er denne løsningen svært velegnet til matvarebransjen.

- Økt lagerkapasitet
- Egnert til bulklagring
- Shuttle-systemet gir deg hurtigere plukketider etter FILO og FIFO prinsippet
- Dypstablingsreoler håndteres etter FILO prinsippet
- Fungerer i temperaturer mellom -30°C og +40°C

Les mere om [Dypstabling](#) og [Shuttle](#) her.





Et utvalg av våre kunder i matvarebransjen:

See also

- [ASKO Vest AS, Norge](#)
- [B. Volwater & Zonen B.V., Netherland](#)
- [HahkaWay Ltd, Finland](#)
- [Hennig Olsen Is, Norge](#)
- [Oy Hartwall Ab, Finland](#)