

PERMANENTE EXPOSITIE CUSINATO BEKERELEVATOREN

De bekerelevatoren van Cusinato zijn het resultaat van jarenlange ervaring en ontwikkeling. Deze ervaring heeft men verkregen door proeven en research d.m.v. prototypes en door de vele installaties die geleverd zijn.

Cusinato bekerelevatoren zijn verkrijgbaar in een brede range van afmetingen en types voor zowel horizontaal als vertikaal transport.

Zowel elke individuele machine, als de complexe systemen geven een maximum aan betrouwbaarheid en vragen weinig onderhoud, terwijl ze uw product zorgvuldig verwerken.

Cusinato bekerelevatoren zijn ideaal voor producten die bros en breekbaar zijn; de bakjes zijn voorzien van gepatenteerde onderdelen (exclusief voor Cusinato) om verlies van product te voorkomen.

De bakjes zijn geschikt om in aanraking te komen met levensmiddelen (ABS of RVS).

Elke machine kan voorzien worden van 1 of meerdere laadpunten met een perfecte afsluiting (Cusinato patent) bij elk punt van de horizontale sectie.

Lossen kan plaatsvinden d.m.v. vaste lospunten of door meerdere pneumatische lospunten. De bak zal 360° draaien tijdens het lossen, dit geeft een veilige en complete lossing zonder mechanische frictie en slijtage.

Het speciale systeem voor de aandrijving en geleiding van de ketting is gemaakt van speciaal geleidemateriaal, dat gemonteerd is op speciale geleidestrips van geanodiseerd geëxtrudeerd aluminium (exclusief voor Cusinato).

Dit garandeert een minimum aan onderhoud en een lange levensduur voor zowel de ketting als de geleiding.

Tevens is de machine voorzien van speciale opvanggoten over de horizontale sectie, dit vermijdt eventueel verlies van smeermiddelen.



CUSINATO

Innovative Conveying and Storage Technologies

OLMAN HANDELMAATSCHAPPIJ B.V.

Albert Einsteinweg 3 – 2408 AP Alphen a/d Rijn

Postbus 84 – 2400 AB Alphen a/d Rijn

T. 0172 424100 – F. 0172 426390 – E. info@olman.nl

www.olman.nl

De Cusinato elevator is het best geschikt voor toepassingen waarbij verdeling van het product nodig is of als het product met zorg moet worden behandeld.

De Cusinato elevator wordt echter ook gebruikt om conventionele bekerelevatoren te vervangen in gevallen waarbij de werkende delen het product aantasten, dan wel het product de werkende delen aantast.

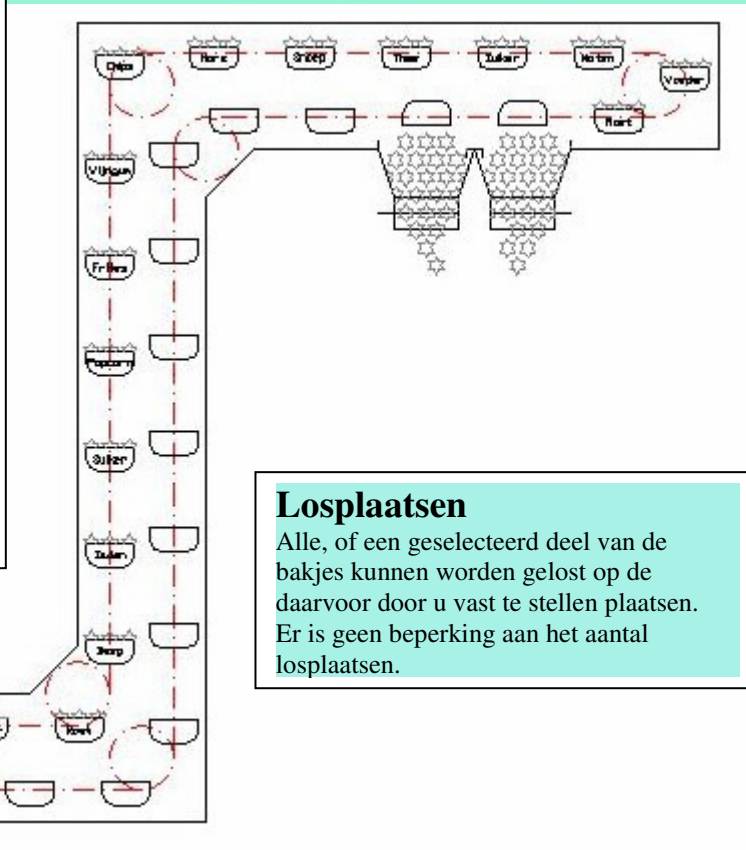
De Cusinato elevator wordt ook gebruikt om bandtransporteurs te vervangen om kostbare werkruimte vrij te krijgen.

CAPACITEITEN : 5 – 45 M³ P/UUR

Het is niet eenvoudig om binnen de beperkte ruimte van deze folder alle mogelijkheden van de Cusinato elevator op te sommen, vraag daarom offerte aan!

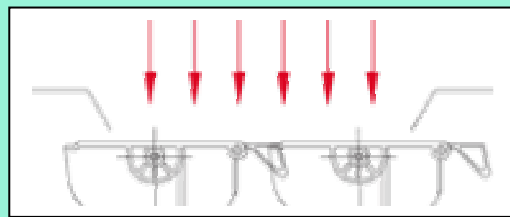
REDENEN OM CUSINATO TE VERKIEZEN:

- > product wordt efficiënt, economisch en zonder morsen getransporteerd en naar boven (of beneden) gebracht naar elk gewenst aantal losplaatsen over elk gewenst traject.
- > De opstelling is eenvoudig uit te voeren en kan altijd op eenvoudige wijze worden uitgebreid of gewijzigd.
- > Het is mogelijk om de installatie 24 uur per dag te gebruiken met een minimum aan periodiek onderhoud.
- > Een verscheidenheid aan materiaal voor het maken van de bakjes staat ter beschikking om beschadiging of bederf van het product te vermijden.
- > Unieke mechanismen voor de vul-losplaatsen maken morsen onmogelijk.
- > Eenvoudige maar nauwkeurige fabricage methoden gecombineerd met een weldoordachte en in de praktijk beproefde constructie, maken de Cusinato elevatoren geschikt voor een ongelooflijk groot aantal toepassingen.



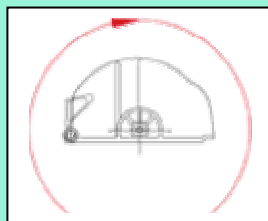
Losplaatsen

Alle, of een geselecteerd deel van de bakjes kunnen worden gelost op de daarvoor door u vast te stellen plaatsen. Er is geen beperking aan het aantal losplaatsen.

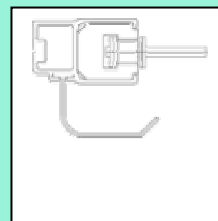


Perfekte seal tussen bakjes bij het vullen.

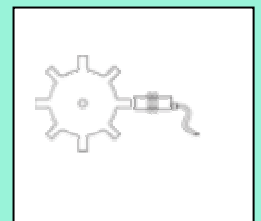
Cusinato patent



360° rotatie bij lossen



kettinggeleiding loopt door gehele machine met opvanggoot



elektronische besturing op koppelbegrenzer.

DE ELEVATOR IS EEN PRODUKT VAN :

