

universal **ELEVATOR**



Skånsom og fleksibel transport af fødevarer

Simatek Bulk Systems A/S er en nichevirksomhed med speciale i mekanisk transport af løsvare, bl.a. fødevarer.

Parallelt til vores lukkede/inddækkede Universalelevatore tilbydes en åben rengøringsvenlig elevator i rammekonstruktion, specielt velegnet til intern transport af løsvare i fødevareindustrien.

Standardprogrammet for vores rustfrie Universalelevatore fokuserer på alsidig proces-integration med sanitære hensyn og eliminering af produktspild.



Kims, Danmark

Simatek Universalelevator i produktion

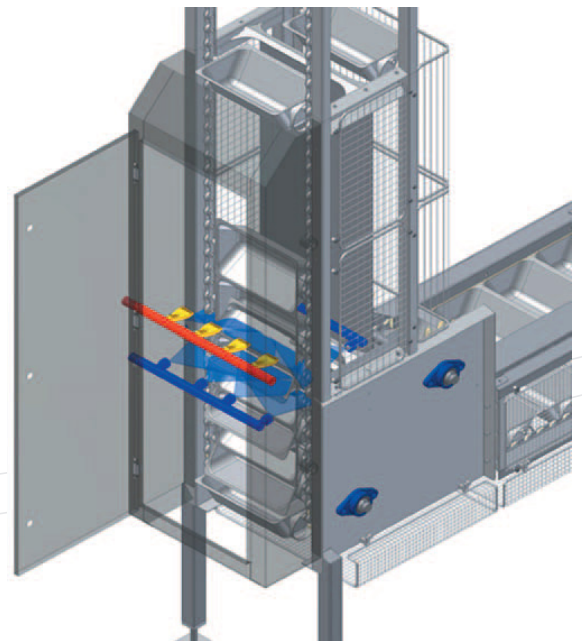
CIP - Cleaning In Place

CIP-stationen er specielt udviklet til Simateks kopelevatore og sikrer en enkel og effektiv rengøring af kopper og kæder.

Når en CIP-station tilkobles elevatoren forhindres kontaminering, som følge af produktrester, og risikoen for produktsammenblanding ved kørsel med forskellige produkter udelukkes.

Sammen med den åbne konstruktion, som muliggør manuel rengøring af elevatorordelene, sikrer CIP-stationen en optimal løsning til en effektiv og tidssvarende sanitær transport.

CIP-stationen er et tilvalg og kan ligeledes integreres i eksisterende Simatel Universalelevatore.



Produkter

- Pasta
- Snacks
- Chocolate
- Kaffe & te
- Nødder
- Morgenmadsprod.
- Sukker & salt
- Ingredienser
- Krydderier
- Slik

Applikationer

- Tørresystemer
- Pakning
- Fluidisering
- Granulering
- Coating
- Ristning

Fødevarer

Simatek Universalelevator – Pendulum Bucket Elevator

Simatek Bulk Systems' modulopbyggede universalelevatorene indeholder pladsbesparende og energioptimale løsninger til transport af løsvare.

Universalelevatorene leveres i flere byggeformer og med to forskellige design af pendulophængte kopper. Det traditionelle design er med overlappning og tvangsstyring af elevatorkopperne, men et alternativt design med frithængende kopper med reduceret tvangsstyring tilbydes også.

Hjørnesektion

Hjørnesektion med aksel og tandhjul. Dobbelt lejekonstruktion af såvel aksel som fritløbende tandhjul.

Mellemudløb

El-pneumatiske mellemudløb kan monteres efter behov på vandrette sektioner.

Træk- og tømmesektion

Træksektionen er forsynet med elektronisk overbelastningssikring af elevatoren.

Fylde- og strammesektion

Optimal drift forudsætter kontrolleret fyldning af elevatoren. For nærmere information se særskilt program i føde- og doseringsapparater.

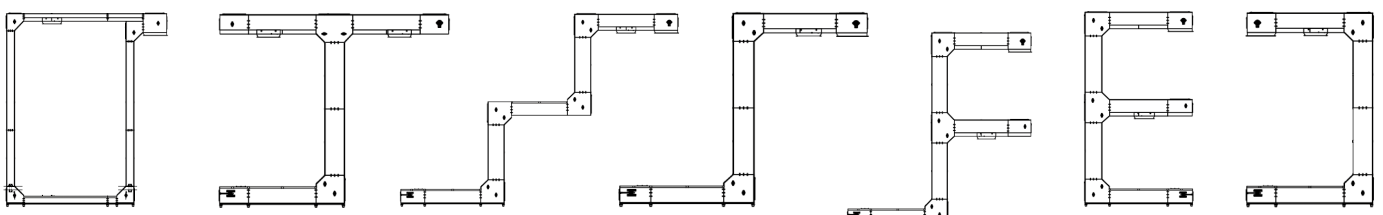
Strammesektion er forsynet med en unik pneumatisk kædestrammer, der sikrer korrekt parallel kædetilspænding.

Lodrette og vandrette sektioner

Mellemsektioner leveres i standardmoduler med skinesystem for styring af kæde og kopper. Nedre vandrette sektioner er standardmæssigt forsynet med et let betjent skuffesystem for enkel

Service

Vitale dele af elevatoren er forsynet med servicedøre for let adgang til service og inspektion.



En fleksibel og skånsom løsning

Fremtidens Universalelevatorer

Simatek Bulk Systems A/S har konstant fokus på udvikling og implementering af forbedringer på vores universalelevatorer. Løbende initiativer sikrer den bedste og mest sikre elevatorløsning til fødevarerindustrien i dag.

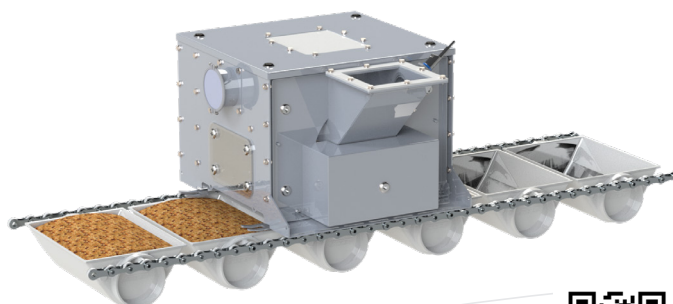
Individuel fyldning af kopperne

Simatek's patenterede tromleføder er mekanisk synkroniseret med elevatoren og sikrer ensartet og regulerbar fyldning af kopperne.

Kopperne fyldes enkeltvist uden produktpild.

Lav transporthastighed sikrer skånsom transport ved optimal fyldningsgrad.

Ved anvendelse af tromleføderen undgås overlappning og mekanisk kontakt mellem kopperne, hvilket er en stor driftmæssig fordel.

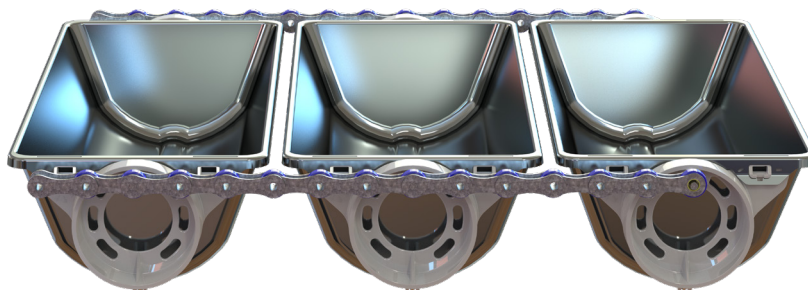


Elevatorkopper

I forbindelse med Simateks tromleføder tilbydes et kopdesign i rustfrit stål uden overlap mellem kopperne (FRB).

Kopperne er fødevarer godkendte*) og reservedele er begrænset til de udskiftelige endegavle.

Kopperne tilbydes også i polypropylen*/**).



*) I henhold til Forordning (EF) Nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

***) I henhold til Forordning (EF) Nr. 10/2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Smørefri kæder

Ved håndtering af fødevarer er det ofte nødvendigt at undgå kædesmøring.

Derfor tilbyder vi smørefri kæder som en option.

