



Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo.

[Accetta](#)[Informativa estesa](#)

# Macchine Alimentari



Il valore del made in Italy

[LEGISLAZIONE](#) [SENTENZE](#) [EFSA](#) [TECNOLOGIA](#) [PROTAGONISTI](#) [ENERGIA](#) [STUDI](#) [PACKAGING](#) [INGREDIENTI](#) [Q](#)[Home](#) > [Tecnologia](#) > [Elevatore a risalti per trasportare alimenti sfusi](#)

Tecnologia

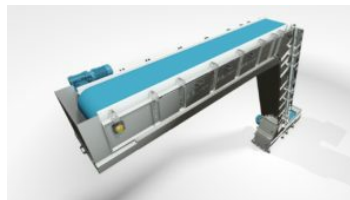
## Elevatore a risalti per trasportare alimenti sfusi

E.S. 12 febbraio 2018

21

[Condividi su Facebook](#)[Tweet su Twitter](#)[G+](#)[P](#)

L'attenzione per il prodotto e la sua movimentazione è uno dei principali obiettivi di **Magnoni**, che ha risposto alla necessità di spostare alimenti sfusi con la tecnologia applicata all'elevatore a risalti.



L'elevatore a risalti è un sistema elettromeccanico dedicato al sollevamento di alimenti sfusi di piccole e medie dimensioni, in particolare frutta secca, caramelle e cioccolatini. Il dispositivo è ideale per prodotti che necessitano di essere trasportati da un livello inferiore a uno superiore senza intaccarne le proprietà.

L'elevatore a risalti è in genere utilizzato in fase di pre-pressatura e selezione dei prodotti con formati di varie dimensioni (diametri fino a 5 cm e peso non superiore a 1 kg). Caratterizzato da una velocità di 15 cm/min, ottimizza le operazioni di trasporto e movimentazione.

Completamente realizzato in acciaio inox Aisi 304 o 316, è dotato di protezioni di plexiglas e nastro sollevatore di plastica. La struttura modulare è adattabile a ogni genere di spazio, e ne consente l'inserimento in ogni punto della catena produttiva.

Pesi e misure sono in relazione alle altezze e alle distanze da raggiungere. In opzione è disponibile con sistema di pulizia del nastro.

### Richiedi maggiori informazioni

Nome\*

Cognome\*

Azienda

E-mail\*

Telefono

[Seguici su Facebook](#)[Articoli recenti](#)[Effetto dell'aggiunta di ingredienti funzionali sul rafforzamento dei prodotti da forno](#)

12 febbraio 2018

[Elevatore a risalti per trasportare alimenti sfusi](#)

12 febbraio 2018

[Biofilm e resistenza dei microrganismi nelle industrie alimentari](#)

12 febbraio 2018

[Impastatrici a spirale per pizzerie](#)

11 febbraio 2018

[Movimentare pallet senza pressione statica](#)

11 febbraio 2018



Oggetto

Messaggio



Pour générer un test reCAPTCHA, veuillez utiliser un [navigateur compatible](#).

En revanche, si vous pensez que cette page s'est affichée par erreur, veuillez vérifier votre connexion Internet, puis actualisez la page.

[Pourquoi ai-je rencontré ce problème ?](#)

Confidentialité - Conditions

[la privacy\\*](#)

**TAGS** [alimenti sfusi](#) [Elevatore a risalti](#)

CONDIVIDI



Articolo precedente

[Biofilm e resistenza dei microrganismi nelle industrie alimentari](#)

Articolo successivo

[Effetto dell'aggiunta di ingredienti funzionali sul rafforzamento dei prodotti da forno](#)

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Impastatrici a spirale per pizzerie



Movimentare pallet senza pressione statica



Tavolo da lavoro con stazione di taglio statica



[Leggi la rivista](#)



1/2018



9/2017



8/2017



7/2017

Edicola Web

[Italian Food Tech, la rivista internazionale](#)



IFT – 2017/04 – September

Commenti recenti

ABC su [Etichettatrice ad alte prestazioni](#)

Michela su [Luigi Bombardieri, la qualità rinnova l'acquisto](#)



## LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:\*

Email:\*

Sito Web:

**Black allium: produzione, caratteristiche bioattive e applicazioni - Macchine Alimentari** su **Fermentazione dell'aglio tradizionale per ottenere il Black Allium**

**Crema spalmabile che valorizza i sottoprodotti dell'industria alimentare** su **EcoTrophella 2017, la Composta d'aloe si aggiudica il concorso**

**EcoTrophella 2017, la Composta d'aloe si aggiudica il concorso - Macchine Alimentari** su **BYe-BYe Cream, la crema spalmabile che valorizza i sottoprodotti dell'industria alimentare**

**Nanotecnologie e confezionamento alimentare, un futuro che sarà presto realtà - Macchine Alimentari** su **Dalle nanotecnologie nuovi materiali per il food packaging**

**HPP, tecnologia destinata a diventare realtà - Macchine Alimentari** su **Sistemi di pastorizzazione a freddo**

**Più anidride carbonica in atmosfera, meno proteine negli alimenti - Macchine Alimentari** su **Anidride carbonica per disidratare gli alimenti**

## Tecnologia

