



Home > Attrezzature > CM: l'acciaio inossidabile che serve l'industria alimentare

Attrezzature News

CM: l'acciaio inossidabile che serve l'industria alimentare

Da Erika Atzori - 9 Luglio 2020

 Condividi su Facebook

 Tweet su Twitter



 Mi piace 81

 Tweet



ULTIME NEWS



Arcuri: "La logistica fondamentale per il rilancio delle comunità"

31 Luglio 2020



Con Coltivatori di Emozioni Masi

CM: l'acciaio inossidabile che serve l'industria alimentare

Da **Erika Atzori** - 9 Luglio 2020



— Con l'introduzione dell'Inox, l'azienda specializzata in attrezzature per carrelli elevatori, eleva i suoi standard promettendo facilità di sanificazione e resistenza agli agenti corrosivi

CM nasce nel 1974 come azienda produttrice di elevatori idraulici a forche portanti per trattori agricoli. Negli anni Ottanta l'esperienza maturata nel settore agricolo consente alla CM di orientare i propri sforzi anche nel settore industriale, grazie all'uso di sistemi di produzione e tecnologia avanzata.

Le fasi di progettazione e realizzazione, con l'ausilio di moderne tecnologie, garantiscono macchine robuste e resistenti all'usura.

Grazie al know how e all'esperienza maturata nel settore, CM è presente sul mercato con un'ampia gamma di rovesciatori di bins.

Di recente l'azienda ha introdotto nella sua produzione un innovativo rovesciatore completamente in acciaio inox, strumento utile ed indispensabile per l'industria di lavorazione alimentare.

Ne abbiamo parlato con **Martina Calini, responsabile commerciale e marketing di CM.**

Come è nata l'idea?

Lo sviluppo del nuovo prodotto CM è nato da un'esigenza di mercato. Alcuni clienti che operano nel settore delle conserve, ci hanno esposto la loro necessità: per le loro lavorazioni avevano bisogno di un rovesciatore **completamente in acciaio Inox.**

● All'inizio della lavorazione delle materie prime igiene e sicurezza devono essere tenute al primo posto e le attrezzature utilizzate progettate e realizzate con materiali adatti a mantenere uno standard di pulizia elevato.

Le attrezzature utilizzate nell'industria alimentare devono garantire standard igienici piuttosto elevati. Che parte fa l'acciaio inossidabile in questo processo?

L'Inox è quasi sempre una scelta obbligata in alcuni settori specifici dell'industria alimentare. Grazie alla sua inalterabilità, diventa un alleato formidabile quando si ha a che fare con la corrosione causata da agenti aggressivi, acqua e umidità. Inoltre, il prodotto non viene in alcun modo contaminato dall'acciaio, evitando qualsiasi tipo di alterazione. Alla resistenza alla corrosione si unisce un altro requisito fondamentale per l'industria alimentare: la semplicità di igienizzare le superfici in maniera rapida e semplice.

Nell'industria alimentare servono prodotti sempre più performanti, in grado di adattarsi ad una notevole varietà di applicazioni legate alle lavorazioni. Quali plus per il nuovo rovesciatore Inox di CM?

Questo rovesciatore, esattamente come la sua versione standard prodotta da CM è dotato di un sistema di bloccaggio brevettato, che consente una rapidità e precisione capaci di ottimizzare i tempi di lavorazione e ridurre i rischi. Grazie al sistema, l'operatore può effettuare l'operazione di bloccaggio ed il rovesciamento senza che il prodotto contenuto nei bins entri mai in contatto con l'attrezzatura. Si tratta di un prodotto che va incontro alle normative presentandosi come la soluzione ideale per chi ha necessità di rovesciare i prodotti senza che per questo ci sia contaminazione degli stessi. In più, stiamo parlando di un prodotto molto versatile, applicabile a tutte le tipologie di carrelli elevatori.

Dove trovano maggiore applicazione queste tipologie di rovesciatori?

Vengono utilizzati in tutti i settori di lavorazione alimentare (tra cui oleifici, ortofrutta e cantine etc.). Grazie a questa originale versione in acciaio inox possono essere destinati alla movimentazione di prodotti in settori dove questo materiale è fondamentale per le sue caratteristiche intrinseche: l'industria conserviera, l'industria ittica e l'industria della macellazione.

Cosa possiamo dire rispetto alla sicurezza di questi nuovi prodotti?

Il rovesciatore di CM strizza l'occhio alla sicurezza. Il sistema di bloccaggio permette di bloccare il contenitore sia a livello superiore con due alette stringicasse che a livello inferiore (attraverso flap che si aprono dalle forche per trattenere il piede del bins), garantendo così una presa salda durante le varie fasi di lavorazione.

Caratteristiche tecniche:

Il rovesciatore CM 165 FLAP INOX è applicabile ad ogni tipo di carrello elevatore e presenta la caratteristica eccezionale di bloccare e rovesciare **tutti i tipi di contenitori**, azionando un solo comando, grazie alla presenza di una valvola di sequenza brevettata. Ha come dotazione di serie un sistema di aggancio/sgancio rapido e tubi idraulici di connessione. Ha una portata massima in sollevamento di 1500 Kg e in rovesciamento di 750 Kg.

Contatti

C.M. S.R.L. Via Bedazzo, 39

48022 Lugo (RA) – Italy

Tel: +39 0545 34134

Fax: +39 0545 32117

cm@cm-elevatori.it

www.cm-elevatori.it

www.facebook.com/CMelevatori



Erika Atzori

Giornalista pubblicista, Web Content Manager. Nella redazione di Masi Communication è un Web Content Editor che si dedica all'elaborazione di articoli in materia di business, logistica e sicurezza. Esperta di scrittura, sviluppa progetti editoriali per cinema e tv, coltivando fra i suoi interessi il video editing e la grafica digitale.

in 