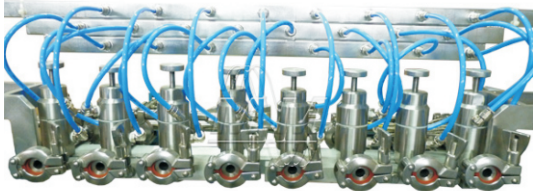


Назначение

Автомат впрыска глазури предназначен для нанесения в автоматическом режиме глазури на внутреннюю поверхность вафельного стаканчика, или сахарного рожка. Устанавливается на линиях М6–ОЛВ, и других фасовочных линиях.



Принцип работы

Глазурь по магистралям попадает к форсункам. Разбрызгивание происходит под действием подготовленного сжатого воздуха. Согласованность цикла подъема опускания достигается за счет привязки к основному ящику управления линии.

Конструкция и характеристики

Рама глазури крепится на боковых направляющих линии ОЛВ. Подъем – опускание форсунок производится пневмоприводами. Элементы рамы глазури являются одновременно и магистралями для подачи сжатого воздуха. Форсунки установлены в нижней части рамы. Использование системы постоянной подкачки глазури дает возможность равномерного распределения давления, что в свою очередь выравнивает дозу впрыска продукта. Компактная конструкция автомата впрыска глазури обеспечивает удобную интеграцию в состав линий ОЛВ.

Преимущества

- Санитарное исполнение.
- Высокая точность дозы.
- Регулирование дозы.
- Возможность подключения СІР мойки.
- Двухуровневый подогрев глазури.
- Полная автоматизация.
- Простота обслуживания, удобство в разборке и мойке.

Материалы

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Части, контактирующие со средой: | AISI 316L |
| Уплотнения: | EPDM |
| Обработка внутренней поверхности: | зеркальная полировка |
| Обработка внешней поверхности: | зеркальная полировка |

Применение

Впрыск глазури в вафельный стакан.
Впрыск глазури в вафельный рожок.



Многолетний опыт

Мы производим оборудование для пищевой промышленности уже более 10 лет.

Оперативное выполнение заказа

Мы оперируем мощной собственной производственной базой, которая позволяет выполнять сложные технические задания.

В числе оборудования:

- установка лазерной резки металла;
- кромкогибочный пресс (Япония);
- стеклоструйная установка (Германия) (позволяет получать более эстетическую поверхность металла после обработки по сравнению с традиционными пескоструйными машинами);
- обрабатывающий фрезерный центр Akira–Seiki (обеспечивает высокую точность деталей и заготовок согласно чертежам Заказчика).

Тщательно подобранный коллектив инженерно – конструкторского бюро состоит из опытных, ответственных, творчески настроенных специалистов.

Предоставляем Заказчику фотоотчеты на протяжении всего срока производства. Благодаря чему Заказчик получает информацию, на каком этапе проходят работы по изготовлению оборудования.

Оперативная техническая поддержка

Мы всегда имеем возможность прийти на помощь нашим клиентам, благодаря удачному географическому расположению нашего предприятия.

Высокое качество исполнения

Безупречное качество сварных соединений и тестирование нержавеющей сталей (равно как и сварочных расходных материалов) на соответствие заявленным маркам.

Это позволяет нашей компании производить оборудование для сложных условий работы (в солевых и щелочных растворах, а также при воздействии растворов с высокой кислотностью).

Санитарно – гигиеничное исполнение

Все оборудование ООО «Мастер Милк» отличается продуманностью на предмет легкости санитарной обработки и эпидемиологического контроля. Кроме того, особое внимание уделяется травматической безопасности оборудования.

Отсутствие острых углов, и режущих кромок делает оборудование безопасным для работы операторов, и обслуживающего персонала. Все опасные и движущиеся части по возможности закрыты кожухами, с датчиками на открытие.

Электробезопасность

Все оборудование подготовлено к мойкам и использованию в помещениях с повышенной влажностью. Уровень электробезопасности оборудования IP 60 и выше.

В легкодоступных местах оборудованы кнопки аварийного останова.

Все вышеперечисленные факторы делают возможным использовать оборудование ООО "Мастер Милк" на предприятиях, сертифицированных по системам ISO, HACCP и GMP.

