

## Назначение

Автомат фасовки семейного мороженого является идеальным решением при производстве мороженого массой от 200 грамм до 1 кг малыми партиями.

- автоматическое наполнение мороженым пластиковой тары любых форм и размеров;
- декоративное оформление продукции.

## Принцип работы

В процессе фасовки дозатор движется вверх – вниз, согласно циклу. В момент опускания происходит начало дозирования. После окончания дозирования, оператор перемещает тележку, с заранее заготовленной тарой. Пока дозируется новая порция, происходит ручная смена тары.

## Конструкция и характеристики

На раме автомата расположен сам дозатор и передвижная тележка для тары на направляющих. Подача тары и перемещение готовой продукции осуществляется вручную. Декорирующие и наполняющие насадки изготавливаются индивидуально для каждого заказчика в зависимости от формы тары и желаемого вида готового продукта. Установка предельно проста в эксплуатации, легко разбирается и быстро готовится к мойке.

## Преимущества

- возможность фасовки мороженого одного или двух цветов;
- возможность производства мороженого с внесением вязких компонентов (сгущенное молоко, джем, сироп);
- сменные насадки дают возможность различного декоративного оформления продукции;
- возможность фасовки различных видов продукции;
- возможность использования большого разнообразия форм и размеров контейнеров;
- значительное расширение ассортимента при минимальных затратах;
- автоматическое дозирование, исключая влияние человеческого фактора на массу готового изделия.

## Материалы

Части, контактирующие со средой:	AISI 304
Уплотнения:	EPDM
Обработка внутренней поверхности:	зеркальная полировка
Обработка внешней поверхности:	зеркальная полировка

## Применение

Полуавтоматическое изготовление тортов и пирожных из мороженого. Фасовка мороженого пластиковую тару, разнообразной формы и размеров.



## 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.

