

Назначение

Практически все, выпускаемое нашим предприятием, оборудование оснащено комплексными системами автоматического контроля и управления, которые позволяют точно отслеживать параметры технологического процесса, мгновенно реагировать на любые их изменения и производить оперативное автоматическое регулирование в пределах заданных величин.

Принцип работы

Системы автоматизации осуществляют контроль важных параметров технологических процессов, проводят их математическую обработку и исходя из полученных результатов производят регулирование процесса. Системы индикации производят визуальное отображение состояния оборудования и самих систем автоматизации.

Конструкция и характеристики

Конструкция и характеристики систем автоматизированного управления определяется в каждом случае индивидуально, исходя из поставленной задачи.

Преимущества

Автоматизированное управление процессами производства позволяет исключить влияние человеческого фактора и сводит к минимуму возможные ошибки и неточности технологических процессов, что в свою очередь положительно отражается на качестве выпускаемой продукции. Системы автоматики также значительно облегчают переход с одного вида продукции на другой.

Специалисты нашего предприятия постоянно ведут работу по автоматизации производства, разработке эффективных алгоритмов управления параметрами технологических процессов и контроль за их соблюдением.

Накопленный в этой области опыт позволяет нашему предприятию квалифицированно и в кратчайшие сроки провести работы по автоматизации, как новых, так и уже существующих производств (от отдельных единиц оборудования до целых производственных линий).

Материалы

В своей работе мы применяем исключительно надежные элементы (микропроцессорные системы; электронные компоненты; пневматические и электрические приводы; клапаны и регуляторы), изготовленные ведущими мировыми производителями (SIEMENS, MITSUBISHI, ABB, LOVATO, DANFOSS, FESTO, CAMOZZI и т. д.).

Мы всегда готовы внимательно изучить особенности Вашего производства, учесть Ваши пожелания и предложить наиболее рациональное решение стоящих перед Вами задач.

Применение

Автоматизированное управление процессами производства.



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 стали (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.

