

## 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.

