

Назначение

Часто у производителей пищевых продуктов возникает необходимость во вспомогательном и нестандартном оборудовании.

Благодаря накопленному огромному опыту в области обработки металлов, в частности нержавеющей стали и пищевых полимеров, наше предприятие в состоянии удовлетворить эти потребности.



Принцип работы

Принципы работы различного нестандартного оборудования различны в каждом конкретном случае.

Эти принципы определяются при разработке технического задания на разработку и производство.

Конструкция и характеристики

Среди нестандартного и вспомогательного оборудования различного вида промышленные и лабораторные столы и мойки, шкафы управления, сырные стеллажи, кабель каналы, сливные лотки и трапы, запасные части к промышленному оборудованию, нержавеющие цепи и многое другое.

Кроме того, по Вашим заказам мы быстро и качественно изготовим изделия из черных металлов и произведем их покраску порошковыми эмалями.

Преимущества

- индивидуальный подход в каждом конкретном случае;
- высокое качество обработки металла;
- применение высококачественных нержавеющей сталей отечественного и импортного производства;
- безупречное качество сварочных работ;
- применение передовых технологий в процессе производства;
- применение высококачественных комплектующих от ведущих мировых производителей;
- кратчайшие сроки изготовления;
- отлаженный сервис.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

Уплотнения:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 316L

EPDM

зеркальная полировка

зеркальная полировка

Применение

Обеспечение вспомогательным оборудованием основных технологических процессов.

Обеспечение нестандартным оборудованием вспомогательных технологических процессов.

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.

