



Назначение

- производство мороженого эскимо методом экструзии;
- производство тортов из мороженого;
- декорирование верха мороженого в рожках, пластиковых стаканчиках и пластиковых контейнерах.

Принцип работы

Головки устанавливаются на оборудование для фасовки мороженого. Принцип работы головок заключается в формировании потока мороженого и подаче его к наполняемой таре. Форма и количество потоков мороженого определяется поставленной задачей.

Конструкция и характеристики

Головки экструзионные предназначены, как для расширения ассортимента уже выпускаемой продукции, так и для создания новых образцов.

Насадки позволяют производителю:

- отойти от стандартных решений в оформлении экструзионного, семейного и других видов мороженого;
 - дозировать одновременно один или два цвета мороженого, джем, сгущенное молоко и т.п.;
 - создавать оригинальные спиральные узоры, как в массе экструзионного мороженого, так и на поверхности декорирующих элементов;
 - за один цикл наполнять одно или двухцветным мороженым (мороженым и джемом) пластиковые контейнеры разнообразных форм и размеров.
- Головки экструзионные изготавливаются, как по оригинальным эскизам нашего предприятия, так и по чертежам заказчика.

Преимущества

- разработка и изготовление по индивидуальному заказу (каждая головка фактически является эксклюзивной);
- высокое качество исполнения;
- возможность расширить ассортимент продукции путем доукомплектации существующего оборудования;
- быстрый демонтаж, разборка и мойка.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

Уплотнения:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 316L

EPDM

зеркальная полировка

зеркальная полировка

Применение

Производство мороженого эскимо методом экструзии.

Производство тортов из мороженого;

Декорирование верха мороженого в рожках, пластиковых стаканчиках и пластиковых контейнерах.

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.

