

Назначение

Динамический распределитель потоков предназначен для фасовки мороженого с различными твердыми добавками (изюм, курага, шоколадная крошка, орешки и пр.).

Динамический распределитель потоков устанавливается на входе в дозатор мороженого для линий ОЛВ.

Распределитель обеспечивает равномерную подачу твердых добавок и распределение их в массе мороженого.

Принцип работы

Подача мороженого от фризера осуществляется через динамический распределитель, который делит мороженое на восемь равномерных потоков и направляет к дозатору. Во время работы дозатора внутренний ротор распределителя осуществляет вращение и своими лопатками перемешивает мороженое с твердыми включениями, обеспечивая равномерность смеси.

Конструкция и характеристики

Основой оборудования служит корпус конической формы, в котором устанавливается подвижный конический ротор. В нижней части ротора расположены восемь лопаток, которые при вращении обеспечивают перемешивание мороженого с твердыми включениями. Ротор распределителя приводится в действие с помощью мотор – редуктора.

В нижней части корпуса расположены восемь выходных патрубков, к которым крепятся гибкие шланги. Другой стороной шланги подсоединяются к входным патрубкам дозатора.

Преимущества

Обеспечение равномерной смеси мороженого с твердыми включениями.

Простота технического обслуживания.

Удобство разборки и мойки.

Регулируемая скорость перемешивания.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

AISI 316L

Уплотнения:

EPDM

Обработка внутренней поверхности:

зеркальная полировка

Обработка внешней поверхности:

зеркальная полировка

Применение

Фасовка мороженого с твердыми включениями на линиях ОЛВ.

Фасовка мороженого с твердыми включениями на универсальных фасовочных линиях.



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.

