

## Назначение

Камера шоковой заморозки превосходное решение для Вашего производства. Морозильная камера – это быстрое и эффективное охлаждение продукции. Она очень быстро снижает температуру внутри продукта, предупреждая тем самым нежелательное размножение микроорганизмов. Охлажденная таким образом пища сохраняет свои естественные: влажность, цвет, вкус и аромат.



## Принцип работы

В камере шоковой заморозки устанавливается холодильная система и конвейерное оборудование.

Подлежащий шоковой заморозке продукт поступает в камеру, где происходит его резкое охлаждение до температуры –12 – 18°С.

Замороженный таким образом продукт поступает на упаковку или склады длительного хранения.

## Конструкция и характеристики

Камера состоит из рамы-основания, камеры из пенополиуретановых панелей (ППУ), холодильной системы, конвейера, системы контроля температуры, системы освещения, системы слива (для оттайки и мойки), системы воздушных шлюзов и одной или двух герметичных дверей.

Пол камеры усилен влагостойкой фанерой и алюминиевым листом.

Камера заморозки может комплектоваться различными типами конвейеров: спиральный конвейер, пересыпной конвейер, многоярусный конвейер, конвейер ОЛВ-М.

Выпускаются индивидуально для каждого заказчика, что позволяет органично интегрировать их практически в любые условия производства.

## Преимущества

- рациональное распределение воздушных потоков;
- оптимальная организация процессов теплообмена;
- минимальная мощность холодильной системы при максимальной эффективности шоковой заморозки;
- дополнительные системы препятствующие потерям холода;
- индивидуальное проектирование и подбор оптимального холодильного оборудования.

## Материалы

Материал стен:  
Материал потолка:  
Материал пола:

Панели ППУ  
Панели ППУ  
Цельносваренный нержавеющий пол со сливом, влагостойкая фанера, панели ППУ

## Применение

- шоковая заморозка полуфабрикатов (пельмени, вареники, блинчики, пицца, котлеты и прочие продукты);
- шоковая заморозка мороженого (мороженое в стаканчиках, рожках, мороженое семейной группы, рулеты и торты из мороженого и др.);
- заморозка рыбной продукции, креветок, мяса, птицы;
- заморозка ягод, грибов, овощей и т. п.



## 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.

