



## Назначение

Объединение отдельных технологических операций в единую автоматизированную производственную цепочку.  
Организация внутрицехового транспортирования продукции и автоматизация транспортирования готовой продукции на склад.  
Автоматизация промежуточной погрузки – выгрузки продукции в технологическом процессе производства.

## Принцип работы

Принцип работы конвейерных систем построен на взаимодействии нескольких транспортеров разных по конструкции или однотипных. Целью взаимодействия является объединение нескольких самостоятельных единиц оборудования в единый технологический комплекс, призванный решать общую технологическую задачу. Приводы транспортеров могут комплектоваться частотными преобразователями для бесступенчатой регулировки скорости движения лент и согласования их производительности с производительностью остального оборудования

## Конструкция и характеристики

Конструктивное исполнение конвейерных систем определяется условиями конкретного технологического процесса.

Входящие в состав систем транспортеры могут иметь разнообразную конфигурацию:

- спиральные транспортеры;
- прямые транспортеры;
- поворотные транспортеры;
- элеваторы;
- рольганги.

Конструктивно транспортеры, входящие в состав систем могут быть выполнены из нержавеющей стали или черного металла, окрашенного порошковыми эмалями

## Преимущества

Большое разнообразие типов модульных лент, под каждый вид продукта.

Организация непрерывного технологического процесса.

Работа в автоматическом режиме.

Экономия полезной площади помещений.

Сокращение доли ручного труда и увеличение его производительности.

## Материалы

Части, контактирующие со средой:

Модульная лента:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 316L; Пищевые пластики.

Intralox, Habasit.

зеркальная полировка

зеркальная полировка

## Применение

Переработка мясной и рыбной продукции.

Производство и шоковая заморозка полуфабрикатов.

Хлебобулочное и кондитерское производство.

Переработка и шоковая заморозка овощей, грибов, ягод.

Молочная промышленность, сыроделие.

Производство и шоковая заморозка мороженого.



## 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.

