

## Назначение

- посолка сырных головок в процессе производства твердых сыров;
- транспортировка и хранение сыра в процессе созревания;
- созревание сыра.



## Принцип работы

Сыр выкладывается на полки установленные на металлических кронштейнах. Полки могут быть изготовленные из нержавеющей стали или пищевых полимеров. Заполненные сыром стеллажи с помощью тельфера или кран-балки погружают в ванну посолки, так, чтобы все уровни были покрыты рассолом. Установленные по периметру контейнера решетки препятствуют самопроизвольному перемещению сырных головок. По окончании процесса посолки контейнеры извлекаются из соляной ванны. Предусмотрена возможность транспортировки контейнеров с помощью погрузчика, для чего в нижней части стеллажа выполнены специальные кронштейны.

## Конструкция и характеристики

Контейнеры для посолки сыра представляют собой пространственную раму, на которую укладываются полки. Возможна комплектация контейнеров пластиковыми или нержавеющими полками, отличающимися долговечностью, прочностью и простотой в мойке. В верхней части рамы расположены ограничители, которые обеспечивают безопасное складирование стеллажей в несколько ярусов. Внизу расположены направляющие из швеллера для механического погрузчика. Контейнеры могут комплектоваться четырьмя решетками из нержавеющей стали, которые устанавливаются по периметру контейнера и исключают выпадение головок. Общая конструкция контейнера, габаритные размеры, количество полок могут быть изменены по согласованию с заказчиком.

## Преимущества

- прочная цельносварная конструкция;
- применение в конструкции контейнеров нержавеющей стали AISI 316L, обеспечивающей стойкость к рассолам с концентрацией 20%;
- адаптация к условиям механизированной перевозки и штабелирования для надежного хранения сыра.

## Материалы

Части, контактирующие со средой:

пищевые полимеры

Обработка внешней поверхности:

нержавеющая сталь

зеркальная полировка

## Применение

Посолка сырных головок.  
Складирование сырных головок.  
Транспортировка сырных головок.  
Созревание сырных головок.

## 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.

