

Назначение

Линия облива рожка глазурью предназначена для нанесения в автоматическом режиме слоя глазури на внутреннюю поверхность вафельного или сахарного рожка.

Линия используется для подготовки рожка к фасовке мороженого, творожных масс и аналогичных продуктов.

Принцип работы

Подготовленные к нанесению глазури рожки устанавливаются в ячейки кассет основного транспортера. В процессе движения кассеты с рожками осуществляют циклическое поступательное движение. В момент остановки с помощью глазуризаторов на внутреннюю поверхность рожка распыляют глазурь. Далее продукт поступает в холодильный тоннель. После остывания первого слоя глазури, цикл повторяется.

Конструкция и характеристики

Линия облива рожка глазурью состоит из транспортера, на котором закреплены транспортные кассеты с гнездами для установки в них рожков.

Транспортер проходит через два участка холодильного тоннеля, на входе в каждый из которых установлены установки впрыска глазури. Подача охлаждающего воздуха в тоннели осуществляется от вентилятора через воздушные коллекторы.

Линия облива глазури комплектуется станцией подачи глазури, которая обеспечивает подачу разогретой глазури к установкам впрыска.

Преимущества

- Санитарное исполнение.
- Высокая точность дозы.
- Регулирование дозы.
- Возможность подключения СIP мойки.
- Двухуровневый подогрев глазури.
- Полная автоматизация.
- Простота обслуживания, удобство в разборке и мойке.

Материалы

Части, контактирующие со средой:	AISI 316L
Уплотнения:	EPDM
Обработка внутренней поверхности:	зеркальная полировка
Обработка внешней поверхности:	зеркальная полировка

Применение

Нанесение слоя глазури на внутреннюю поверхность рожка.
Охлаждение слоя глазури и подготовка к фасовке продукта.
Контроль порции налитой глазури в вафельный рожок.



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.

