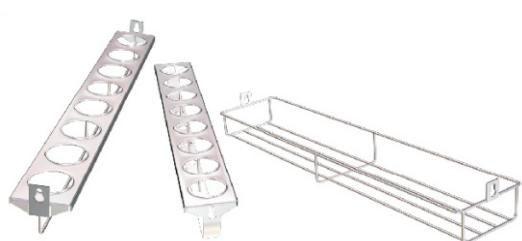


## **Назначение**



Наполнение (фасовка) мороженого в стандартном вафельном (пластиковом) стаканчике (рожке),  
Закаливание мороженого семейной группы.  
Закаливание мороженого в виде колбасы.



## **Конструкция и характеристики**

Конвейер, производимый нашим предприятием, имеет увеличенное количество носителей для продукта (536 для стандартного стакана либо 268 для семейного мороженого), что при заданной производительности увеличивает время нахождения продукта в камере (до 55 мин.), тем самым, увеличивая степень и глубину его промерзания.

Увеличенный диаметр звездочек позволяет, в свою очередь, увеличить габариты закаливаемого продукта.

Конвейер комплектуется электронной системой останова, что дает возможность простого и точного согласования с циклами подъема/опускания дозатора и дополнительного оборудования.

## **Преимущества**

- увеличенный диаметр звездочек;
- большое многообразие сменных носителей;
- увеличенное время закалки продукта;
- возможность закалки мороженого в вафельных, бумажных, полистирольных стаканчиках или рожках;
- возможность закалки брикетного, весового, семейного мороженого в пластиковых контейнерах (диаметром до 250 мм);
- возможность закалки рулетов и торты из мороженого.

## **Материалы**

Части, контактирующие со средой:

AISI 316L

Уплотнения:

EPDM

Редукторы:

Tramec, Varvel

Преобразователи частоты:

Danfoss VLT Micro Drive

Индуктивные датчики:

Carlo Gavazzi

Стены камеры:

пенополиуретановые

сендвич панели

## **Применение**

Фасовка и шоковая заморозка мороженого..  
Закаливание семейного 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 нержавеющих 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.