

Назначение

Линия предназначена для автоматического производства заварных пирожных. Линия обеспечивает отсадку на ленту печи тестовых заготовок, наполнение выпеченных пирожных начинкой, укладку пирожных эклеров в коробки, нанесение на пирожные помадки.

Принцип работы

Тесто вручную загружается в бункер дозатора. Дозатор производит отсадку тестовых заготовок на ленту тоннельной печи. После печи пирожные перекладываются в ячейки транспортера, на котором установлен дозатор начинки. Дозатор наполняет пирожные начинкой и далее они перемещаются к загрузчику пирожных в коробки.

Отдельный транспортер обеспечивает подачу пустых коробок под сталкиватель, который обеспечивает укладку пирожных в эти коробки. Далее коробки с пирожными перемещаются под дозатор, обеспечивающий нанесение помадки на поверхность пирожных. На выход с линии поступает готовая продукция в открытых коробках.

Конструкция и характеристики

Линия представляет собой комплекс транспортеров, оборудованных специализированными дозаторами. В состав комплекса входят: дозатор теста, перекладывающий транспортер, цепной транспортер с ячейками, дозатор начинки, сталкиватель пирожных в коробки, транспортер коробок, дозатор помадки.

Управление всеми компонентами линии производится с помощью автоматизированной системы.

Возможна адаптация оборудования к любым типам тоннельных печей.

Преимущества

Автоматизация процесса производства заварных пирожных.
Удобство чистки и мойки.

Регулируемые дозы теста, начинки, помадки.

Плавная регулировка производительности линии.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

AISI 316L

Уплотнения:

EPDM

Обработка внутренней поверхности:

зеркальная полировка

Обработка внешней поверхности:

зеркальная полировка

Применение

Отсадка тестовых заготовок для пирожных эклер.

Наполнение пирожных начинками.

Нанесение крема на тестовую заготовку.

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.