



## Назначение

Перекачка бисквитного теста из дежи в приемные бункера дозирующих установок. Подача аналогичных вязких пищевых жидкостей к дозаторам. Обеспечивает идеальное решение в сочетании с установками для дозирования бисквитного теста.

## Принцип работы

Установка представляет собой поршневой насос с пневматическим приводом, установленный на мобильной тележке. Жидкое бисквитное тесто в дежах подкатывают к дозирующему оборудованию. Входной патрубок насоса погружают в тесто. Конструкцией установки предусмотрено перемещение насоса в вертикальной плоскости и фиксация его на нужном уровне. Жидкое бисквитное тесто засасывается из дежи через клапанное устройство при помощи поршня. Далее поршень обеспечивает подачу теста через выпускной клапан к дозирующей установке. Предусмотрена работа насоса в двух режимах:

- режим автоматической работы, при котором насос отслеживает уровень теста в приемном бункере, и автоматически выключается после его наполнения;
- режим ручного управления, при котором оператор сам контролирует необходимый уровень теста в дозирующей установке.

Пневматический блок управления позволяет осуществлять плавную регулировку производительности насоса и давления продукта на выходе.

## Конструкция и характеристики

Конструктивно насос выполнен в виде мобильной установки, которая может быть расположена в непосредственной близости от дозирующей установки. На раме смонтирована вертикальная телескопическая стойка, на которой консольно закреплен поршневой насос. Сам насос приводится в действие с помощью пневматического привода. Телескопическая стойка обеспечивает плавную регулировку высоты расположения насоса над дежей. Ящик управления позволяет контролировать режимы работы насоса.

## Преимущества

- высокая надежность;
- плавная регулировка производительности и напора.
- высокая мобильность установки;
- возможность работы в автоматическом режиме;
- предельная простота в разборке, обслуживании и мойке.

## Материалы

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

## Применение

Дозирование жидкого бисквитного теста.  
Подача вязких пищевых жидкостей к дозирующему оборудованию.



## 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.

