



Назначение

Отделение сырного зерна от сыворотки при производстве сыров формируемых насыпью.
Отделение сырного зерна от сыворотки при производстве твердых сыров.

Принцип работы

Сыворотка совместно с измельченным сырным зерном перекачивается насосом из емкости и поступает внутрь вращающегося сетчатого барабана. Барабан установлен наклонно, таким образом, что при его вращении зерно пересыпается к краю и попадает на наклонный желоб. При этом сыворотка стекает через сетку барабана в приемный бункер. При превышении заданного уровня сыворотки включается насос и перекачивает излишки в специальную емкость. Отделенное от сыворотки зерно ссыпается по наклонному бункеру в тележки для дальнейшей транспортировки. Ящик управления позволяет точно регулировать скорость работы установки и вносить требуемые изменения.

Конструкция и характеристики

Установка отделителя сыворотки состоит из рамы, барабана сывороткоотделителя (снабженного сеткой из нержавеющей стали специальной конструкции), двигателя привода, бункера для сбора сыворотки, насоса перекачки сыворотки в приемную емкость, блока автоматического управления. Применение оригинальной системы отделения сыворотки предопределяет оптимальную структуру и равномерную влажность сырного зерна, что в свою очередь непосредственно влияет на качество готовой продукции. Предусмотрена возможность плавного регулирования производительности установки и влажности продукта на выходе, а также автоматическое поддержание уровня жидкости в бункере для сбора сыворотки. Отделитель сыворотки прост в управлении, техническом обслуживании и санитарной обработке.

Преимущества

- поддержание постоянной влажности сырного зерна на выходе из установки;
- бережное сохранение структуры сырного зерна;
- автоматическая откачка излишков сыворотки;
- автоматизированное управление режимами работы;
- полностью нержавеющая конструкция.

Материалы

Части, контактирующие со средой:
Уплотнения:
Обработка внутренней поверхности:
Обработка внешней поверхности:

AISI 316L
EPDM
зеркальная полировка
зеркальная полировка

Применение

Отделение сырного зерна от сыворотки при производстве твердых сыров и сыров формируемых насыпью.



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.

