



Назначение

Автоматизированная отсадка теста в формы для выпечки кексов (булочек).

Обеспечивает идеальное решение в сочетании с линиями по выпечке кексов высокой производительности.

Принцип работы

Основу установки составляет семи рядный дозатор теста, который обеспечивает периодическое дозирование порций теста, поступающего от распределительного устройства, в формы для выпечки кексов. Распределительное устройство обеспечивает равномерное деление, поступающего по подающей магистрали, теста на семь потоков и подачу его к дозирующему устройству. Формы упорядочено закрепляются на подносе. Подающий конвейер перемещает подносы с формами в зону наполнения (по одному ряду за цикл). Механизм подъема–опускания обеспечивает вертикальное перемещение дозатора в момент наполнения форм. Далее заполненные подносы перемещаются по конвейеру к выходу из установки.

Конструкция и характеристики

Конструктивно установка выполнена в виде рамы, на которой смонтированы:

- подающий конвейер с приводом,
- борта, служащие направляющими для подносов,
- поддон для улавливания излишков теста,
- система равномерного распределения теста,
- семи рядный дозатор (снабженный механизмом перемещения с пневматическим приводом),
- ящик управления.

Подающий конвейер обеспечивает подачу одного ряда форм за один цикл.

Установка комплектуется винтовым насосом подачи теста, снабженным приемным бункером.

Преимущества

Одновременное наполнение семи форм для кексов за один цикл. Быстрый переход с одного вида форм на другой.

Плавное регулирование производительности установки для согласования с производительностью смежного оборудования. Возможность значительно увеличить производительность труда при минимальных затратах.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

AISI 316L

Уплотнения:

EPDM

Обработка внутренней поверхности:

зеркальная полировка

Обработка внешней поверхности:

зеркальная полировка

Применение

Наполнение тестом форм для выпечки кексов.



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.

