

## Назначение

Охлаждение кондитерских изделий: конфет и зерновых батончиков.

## Принцип работы

Продукт (конфеты или зерновые батончики) укладываются на ленту транспортера. Лента обеспечивает движение продукта через тоннель, проходя через который он охлаждается потоками холодного воздуха. Потоки холодного воздуха создаются вентиляционно – охлаждающими установками, установленными под транспортером. Положение ленты контролируется фотодатчиками, на основании показаний которых, осуществляется работа механизма автоматического натяжения ленты. Пульт автоматического управления регулирует параметры работы тоннеля.

## Конструкция и характеристики

Основой охлаждающего тоннеля является металлическая рама. Рама тоннеля предназначена для крепления остальных узлов и агрегатов и воспринимает на себя нагрузку от транспортируемого продукта. Ноги рамы оборудованы винтовыми опорами и имеют возможность регулирования транспортера по высоте в пределах  $\pm 50$  мм. На выходящей стороне транспортера смонтирован мотор–редуктор, который приводит в движение ленту и механизм очистки ленты, который состоит из ножа и лотка для сбора налипшего продукта. Со стороны входа на раме смонтирован механизм натяжения ленты. Под транспортером смонтированы холодильные агрегаты, которые обеспечивают подачу холодного воздуха к продукту. Сверху транспортер закрыт защитным термоизолирующим кожухом, который одновременно служит каналом для подвода холодного воздуха. Для контроля за режимами работы тоннеля служит ящик управления.

## Преимущества

Полиуретановая лента, исключая негативное воздействие на продукт.  
Организация непрерывного технологического процесса.  
Работа в автоматическом режиме.  
Сокращение времени производства и экономия полезной площади помещений.  
Сокращение доли ручного труда и увеличение его производительности.

## Материалы

Части, контактирующие со средой:	AlSi 316L; Пищевые пластики.
Материал ленты:	полиуретан.
Мотор–редуктор	Tramec.
Обработка внутренней поверхности:	зеркальная полировка.
Обработка внешней поверхности:	зеркальная полировка.

## Применение

Охлаждение конфет и зерновых батончиков.



## 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.

