

Назначение

Пресс-тележка предназначена для обработки сырного зерна: отделения сыворотки от зерна и получение сырных брикетов.

Принцип работы

Загрузка сырных зерен в пресс-тележку осуществляется вручную. После загрузки сырное зерно равномерно распределяется между ножами и по команде оператора, начинается прессование сырных брикетов. Усилие прессования изменяется с помощью регулятора давлением сжатого воздуха. Прессование сыра начинается с минимальных нагрузок, а затем постепенно повышается до максимального значения. По окончании прессования пуансон поднимается вверх вместе с нижней решеткой, на которой расположены готовые брикеты. Оператор вручную снимает с нижней решетки ножи, а готовые сырные брикеты перекладывает в технологическую тару.

Конструкция и характеристики

Конструктивно, пресс-тележка состоит из сварной рамы, на которой смонтированы ванна и три пневмоцилиндра. Для удаления сыворотки в ванне имеется сливной патрубок с быстросъемной муфтой АСЕПТИК (DIN40). С помощью фланцев с плавающей головкой к штокам пневмоцилиндров прикреплен пуансон. Нижняя часть пуансона изготовлена из перфорированного листа. В ванну вкладывается решетка, на которой монтируются ножи. Ножи фиксируются прорезями в ножах и в решетке. Верхняя часть решетки изготовлена из перфорированного листа, что позволяет сыворотке свободно протекать в ванну. Изделие передвигается на четырех полиамидных колесах с тормозом. В состав изделия входят две перекладки, которые предназначены для подъема решетки с сырными брикетами. Для выгрузки решетки с сырными брикетами имеются две катушки.

Преимущества

- конструкция полностью из нержавеющей стали;
- способность работать в помещениях с повышенной влажностью;
- удобство и простота управления;
- регулировка скорости работы.

Материалы

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

AISI 304
EPDM
зеркальная полировка
зеркальная полировка

Применение

Обработка сырного зерна.
Отделение сыворотки от зерна и получение сырных брикетов.



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.

