



Назначение

Рольганг – транспортер, в котором рабочим органом являются ролики. Рольганг может применяться при большинстве транспортировочных операций, но обычно его используют для транспортировки упакованной продукции. Рольганги бывают приводные и не приводные (гравитационные). Приводные рольганги используют в случаях, когда транспортируемый груз имеет большой вес, или в других случаях если использование не приводного транспортера невозможно в силу производственных причин.

Принцип работы

Подлежащий транспортировке груз устанавливается на рольганг. За счет вращения роликов груз перемещается в заданном направлении (от зоны загрузки в зону выгрузки). Вращение от электроприводов к роликам передается при помощи цепного привода.

Конструкция и характеристики

Конструктивно, рольганг, это рама, на которой закреплены ролики. Рольганги бывают прямые, и поворотные, а также комбинированные.

На приводных роликах установлены звездочки, для передачи крутящего момента используется цепь. Всего на рольганге установлено 3 вида роликов – приводные, свободные и контрольные.

Приводные используются для транспортировки груза в заданном направлении. Свободные используются для поддержки груза.

Контрольные используются для определения наличия груза на транспортере.

Для загрузки и разгрузки рольганга используются пандусы.

Груз помещенный на рольганг определяется контрольным роликом. Приводные ролики начинают вращаться в заданном направлении и перемещают груз в зону разгрузки.

Преимущества

- конструкция полностью из нержавеющей стали;
- способность работать в помещениях с повышенной влажностью, кислотностью и щелочностью (в агрессивных средах);
- повышенная грузоподъемность конструкции;
- возможность реверсивного движения.

Материалы

Материал рамы и роликов
Материал кожухов и укрытий
Материал уплотнений

Нержавеющая сталь
Нержавеющая сталь
EPDM

Применение

Рольганги применяются для транспортировки любых видов средних и крупногабаритных грузов – коробок, ящиков, паллет.

Выбор рольганг или транспортер осуществляется на основе поставленной задачи, исходя из большого количества факторов.

Свяжитесь с нами, и на основании поставленной задачи мы подберем для Вас оптимальное решение.



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.

