



Назначение

Транспортирование протвений с кондитерской продукцией по помещению цеха. Объединение отдельных технологических операций в единую автоматизированную производственную цепочку. Организация внутрицехового транспортирования протвений с продукцией от выхода из печи к зоне съема готовых изделий и возврат пустых протвений обратно.

Принцип работы

Принцип работы системы транспортировки протвений построен на взаимодействии нескольких поворотных и линейных транспортеров различной длины и установок перекладки протвений с одного транспортера на другой. Целью взаимодействия является организация сложного маршрута движения протвений по помещению цеха. Движение протвений с продукцией начинается от выхода из печи. Маршрут движения определяется планировкой помещений и схемой расстановки оборудования. После съема готовой продукции пустые протвени возвращаются на отсадку новых изделий.

Конструкция и характеристики

Конструктивно система транспортировки протвений выполнена в виде комплекса поворотных и линейных транспортеров и механизмов перекладки протвений с одного транспортера на другой. Общая конфигурация и исполнение транспортеров определяется условиями конкретного технологического процесса.

В состав системы входят:

- поворотные транспортеры;
- прямые транспортеры;
- механизмы перекладки протвений;
- механизмы подъема и опускания протвений;
- шкаф автоматического управления системой.

Конструктивно транспортеры, входящие в состав систем могут быть выполнены из нержавеющей стали или черного металла, окрашенного порошковыми эмалями. Приводы транспортеров комплектуются частотными преобразователями для плавной регулировки скорости движения протвений и согласования производительности системы с производительностью остального оборудования.

Преимущества

Полная автоматизация процесса перемещения протвений.
Организация непрерывного технологического процесса.
Экономия полезной площади производственных помещений.
Сокращение доли ручного труда и увеличение его производительности.

Материалы

Части, контактирующие со средой:
Модульная лента:
Мотор–редукторы
Обработка внутренней поверхности:
Обработка внешней поверхности:

AISI 316L; Пищевые пластики.
Intralox, Habasit.
Tramec, Varvel.
зеркальная полировка
зеркальная полировка

Применение

Транспортировка протвений с готовой кондитерской продукцией от зоны выпечки к зоне съема изделий и возврат пустых протвений обратно.

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.

