

Назначение

Станция предназначена для обмазки кремом верхней и боковой поверхностей тортов в процессе их производства. Обеспечивает идеальное решение в сочетании с линиями по сборке и отделке тортов средней и высокой производительности.

Принцип работы

Подготовленный к намазыванию крем помещают в бункер. Торты укладывают на поворотный стол. После нажатия педали сопло опускается в нижнее положение и стол поворачивается вместе с тортом. В этот момент подается крем с помощью поршневого насоса. Можно регулировать толщину слоя крема, как для верхней стороны, так и для боковых поверхностей. По окончании процесса сопло поднимается в верхнее положение, а намазанный торт перемещается со станции обмазки на последующие операции.

Конструкция и характеристики

Основными узлами станции являются: рама с элементами перемещения и регулировки уровня, бункер крема, затвор для переключения потока, поршневой насос, сопло с механизмом поворота, рабочий стол с механизмом поворота посредством мотор-редуктора и шкаф управления.

Бункер крема закреплен на раме и присоединяется к затвору клемповым соединением.

Затвор состоит из корпуса, поршня и цилиндра. Поршень, перемещаясь вдоль оси, соединяет полости бункера и насоса или насоса и сопла.

Поршневой насос состоит из нагнетательной камеры (в которую закачивается, и из которой выталкивается крем), поршня и приводного цилиндра.

Сопло предназначено для непосредственного нанесения на торт крема. Механизм поворота сопла предназначен для перемещения сопла из зоны намазки для установки нового торта.

Преимущества

Автоматизация нанесения крема на поверхности бисквитных тортов.

Значительная экономия производственных площадей.

Высвобождение рабочих мест.

Интеграция в состав автоматизированных линий по сборке тортов.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

AISI 316L

Уплотнения:

EPDM

Обработка внутренней поверхности:

зеркальная полировка

Обработка внешней поверхности:

зеркальная полировка

Применение

Нанесение крема на верхнюю и боковые поверхности тортов.



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 стали (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.

