

## Назначение

Подача вязких жидкостей (джем, сироп, соус) в мороженое, крем, йогурт, десерты, кондитерские изделия  
Обеспечивает идеальное решение в сочетании с фасовочными линиями высокой и средней производительности.

## Принцип работы

Наполнитель (джем, сироп, соус) загружается в приемный бункер. Роторный насос обеспечивает подачу наполнителя от приемного бункера к дозирующей установке. Блок управления позволяет осуществлять плавную регулировку производительности, что позволяет точно согласовать процесс подачи наполнителя с процессом формирования порции мороженого или другого молочного или кондитерского продукта.  
По окончании работы установка позволяет откачать продукт из подающей магистрали обратно в приемный бункер.

## Конструкция и характеристики

Конструктивно выполнена в виде передвижной тележки, на которой смонтированы:

- приемный бункер;
- роторный насос;
- пульт управления.

Мобильная конструкция, небольшой вес и малые габариты позволяют удобно располагать станцию подачи джема и глазури в непосредственной близости от дозирующего технологического оборудования.

## Преимущества

- высокая мобильность установки;
- наличие реверсивного режима;
- возможность осуществлять плавную регулировку производительности подающего насоса, что позволяет точно согласовать процесс подачи наполнителя с процессом формирования порции мороженого или другого молочного или кондитерского продукта;
- простота в обслуживании и мойке.

## Материалы

Части, контактирующие со средой:

Уплотнения:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 316L

EPDM

зеркальная полировка

зеркальная полировка

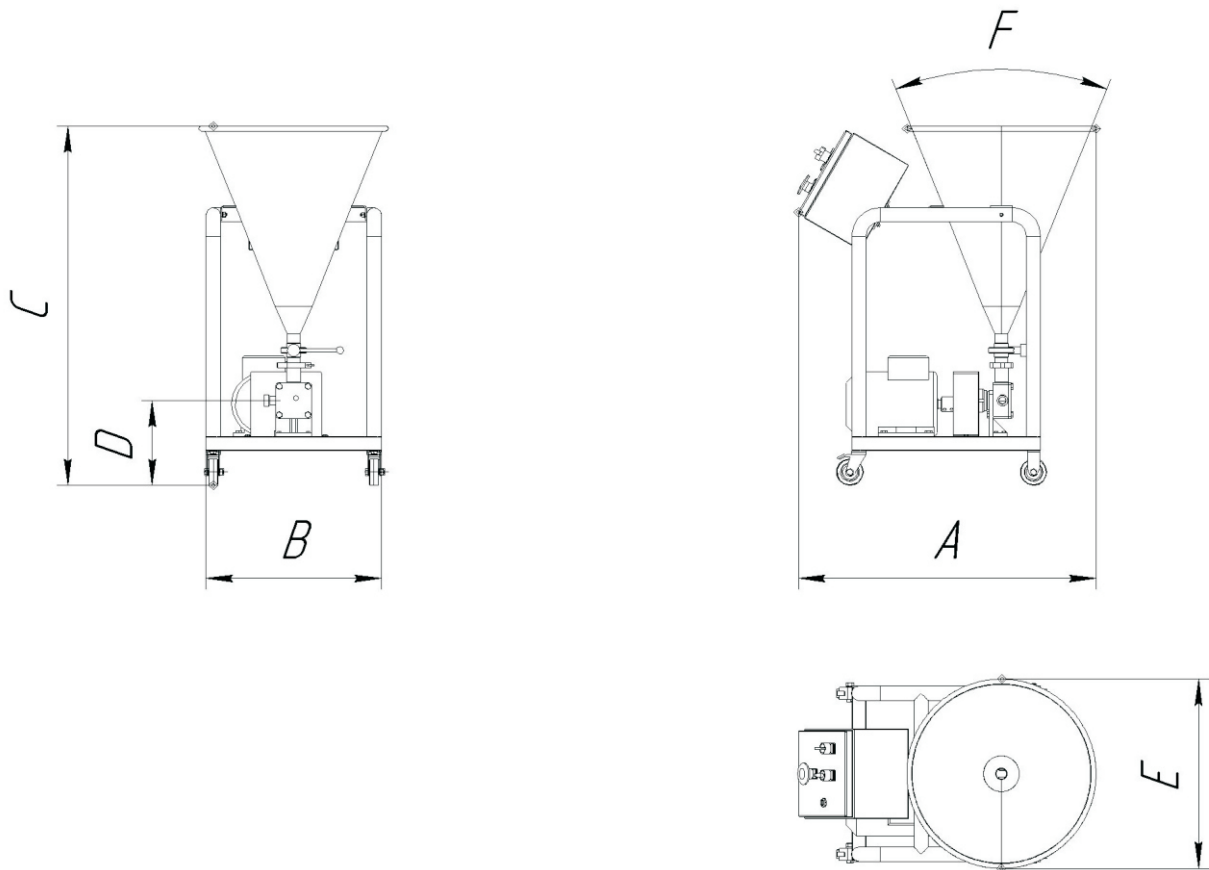
## Применение

Фасовка мороженого с различными наполнителями.

Производство кондитерских изделий.

Подача различных наполнителей при фасовке йогурта, десертов, творожных масс.





## Технические характеристики

Производительность (кг/час)	20 - 150
Напряжение питания (В)	380
Уст. мощность (кВт)	0.75
Длина А (мм)	833
Ширина В (мм)	490
Высота С (мм)	1003
Высота выходного патрубка D (мм)	238
Диаметр загрузочного бункера E (мм)	530
Угол конуса загрузочного бункера F (мм)	44
Масса (кг)	45

## 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.

