



## Назначение

- складирование и транспортировка сырных головок в процессе производства и хранения твердых сыров;
- хранение сыра в процессе созревания;
- созревание сыра.

## Принцип работы

Сыр выкладывается на полки установленные на металлических кронштейнах. Полки могут быть изготовленные из дерева или пищевых полимеров. Заполненные сыром стеллажи с помощью погрузчиков перемещаются на склад, где происходит созревание. Для удобства транспортировки в нижней части стеллажа предусмотрены специальные кронштейны.

## Конструкция и характеристики

Сырные стеллажи представляют собой пространственную раму, на которую укладываются полки. Возможна комплектация контейнеров пластиковыми полками, отличающимися долговечностью, прочностью и простотой в мойке. В верхней части рамы расположены ограничители, которые обеспечивают безопасное складирование стеллажей в несколько ярусов. Внизу расположены направляющие для механического погрузчика. Надежность конструкции и прочное эмалевое покрытие допускают удобное складирование в несколько ярусов, а также обеспечивают долговечность стеллажей. Возможно изготовление стеллажей как для сыра, так и иного назначения, не только из черного металла, а также из нержавеющей стали. В частности выпускаются контейнера для формования сыра, хранения и созревания сыра, его посолки и промежуточной транспортировки в процессе производства.

## Преимущества

- прочная цельносварная конструкция;
- покрытие порошковой эмалью стойкой к механическим воздействиям для комфортного созревания сыра;
- адаптация к условиям механизированной перевозки и штабелирования для надежного хранения сыра.

## Материалы

Части, контактирующие со средой:  
Обработка внешней поверхности:

пищевые полимеры  
порошковые эмали

## Применение

Складирование сырных головок.  
Транспортировка сырных головок.  
Созревание сырных головок.

## 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.

