

## Назначение

Горизонтальная упаковочная машина «Pack – M 200» предназначена для упаковки продукции в термосвариваемые полипропиленовые пленки. Данная машина относится к группе упаковочного оборудования, и применяется для упаковки мороженого в стаканчики и рожке.



## Принцип работы

Продукт по подающему конвейеру попадает к самоцентрирующемуся формовочному блоку, где происходит формование рукава и заворачивание продукта в пленку. Поперечная запайка рукава и отрезка готового продукта производится головкой, оборудованной двусторонней сварочной балкой. Далее продукт по отводящему транспортеру попадает в зону дальнейшей технологической обработки (расфасовка, укладка в котоба, складирование).

## Конструкция и характеристики

Основные механизмы машины смонтированы на раме из листового алюминия. Держатель рулона оснащен тормозом для пленки и самоцентрирующимися блокирующими конусами с механизмом точной настройки. Для формирования рукава используются заворачивающее устройство и три комплекта сварочных и протягивающих роликов. Вращающаяся сварочная головка со стандартной двух щипцовой сварочной балкой обеспечивает поперечную запайку и отрезку. Машина оборудована устройством для освобождения щипцов при попадании в них жестких и твердых предметов.

## Преимущества

Корпус и части машину контактирующие с продуктом выполнены из пищевой нержавеющей стали.  
Единоразовая настройка высоты щипцов.  
Удобная, интуитивно понятная сенсорная (touch-screen) панель управления.  
Телескопические ножки для регулировки соответствия с существующим оборудованием.  
Система управления с тремя электронными устройствами точного управления и контроля температуры сваривания.  
Защитные блокировки сзади на дверцах и ограждения над зоной сваривания.

## Материалы

Части, контактирующие с продуктом:	AISI 304, 316L
Уплотнения:	EPDM
Обработка внутренней поверхности:	зеркальная полировка
Обработка внешней поверхности:	зеркальная полировка

## Применение

Упаковка мороженого.  
Упаковка хлебобулочной продукции.  
Упаковка прочей штучной продукции.



## 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.

