

Назначение

- очистка от бактериального заражения поступающей на предприятие питьевой воды;
- очистка от бактериального заражения воды, используемой в технологических целях.

Принцип работы

Установка обеззараживания воды подключается в существующую систему водоснабжения на входе в предприятие или отдельные здания. Поступающая в цеха вода проходит через камеру ультрафиолетового излучения, где подвергается бактерицидной обработке. Далее очищенная вода поступает на технологические или бытовые нужды предприятия. В случае выхода из строя бактерицидных ламп, датчик фиксирует отсутствие излучения и подается аварийный сигнал.

Конструкция и характеристики

Обеззараживание воды производится за счет использования в установке мощного потока бактерицидного излучения. Излучение создается специальными бактерицидными лампами Philips, смонтированными в закрытой камере излучения. Каждая лампа заключена в защитный кожух из кварцевого стекла. Конструкцией установки предусмотрена замена излучателей под давлением (без отключения обеззараживателя от системы водоснабжения). Установка обеззараживания воды оборудована автоматическим блоком управления, который отслеживает наличие протока, давление и температуру воды в камере излучения. Диаметры подводящих патрубков и присоединительные и габаритные размеры установки определяются исходя из условий заказчика.

Преимущества

- высокая эффективность обеззараживания;
- автоматический контроль режимов работы;
- возможность замены ламп при постоянном давлении в системе водоснабжения;
- компактные размеры установки;
- простота обслуживания;
- вся установка (включая корпус и конструктивные элементы) выполнена из нержавеющей стали.

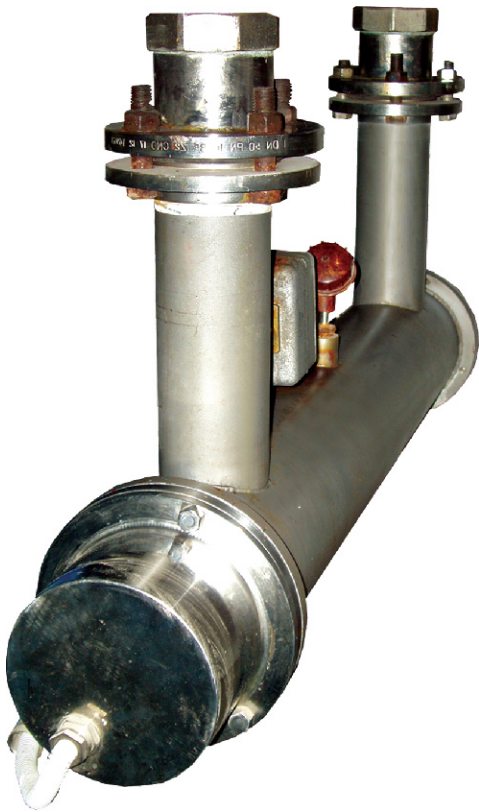
Материалы

Части, контактирующие со средой:
Уплотнения:
Обработка внутренней поверхности:
Обработка внешней поверхности:

AISI 316L
EPDM
зеркальная полировка
зеркальная полировка

Применение

Обеззараживание поступающей на предприятие воды.



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.

