

## Назначение

Очистка, подогрев и поддержание постоянного напора воды, используемой на предприятии в технологических и бытовых целях.

## Принцип работы

Вода, поступающая на технологические или бытовые нужды предприятия проходит предварительную очистку от механических примесей. Затем вода подается в теплообменную установку, где происходит ее нагрев или охлаждение при помощи различных теплоносителей (горячая вода, пар, рассол и т.п.) Входящий в состав установки насос обеспечивает дальнейшую подачу воды потребителям.

## Конструкция и характеристики

Конструктивно системы водоподготовки могут быть выполнены как в виде автономных модульных установок, так и интегрированы в существующую технологическую схему.

Как малые установки, так и большие комплексы могут быть оборудованы системами автоматизированного контроля и управления (поддержание заданного давления, температуры, расхода, автоматическое включение и выключение, визуальная и звуковая сигнализация).

Предприятие предлагает различные по производительности, конструкции и назначению системы водоподготовки, теплообменные и насосные системы, установки очистки и обеззараживания воды и т. д.

В зависимости от экономических показателей, условий производства и стоимости энергоресурсов выбирается наиболее выгодная схема нагрева и рекуперации.

В каждом конкретном случае производится индивидуальное проектирование, подбор необходимого оборудования, изготовление, монтаж и пуско-наладка в соответствии с потребностями заказчика.

## Преимущества

- полная автоматизация процессов, связанных с подготовкой воды для нужд предприятия;
- использования схем рекуперации (использования вторичного тепла);
- применение надежных современных комплектующих;
- индивидуальная разработка технологических схем и подбор необходимого оборудования.

## Материалы

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

AISI 316L  
EPDM  
зеркальная полировка  
зеркальная полировка

## Применение

Подгрев воды поступающей на технологические и бытовые нужды предприятия.



## 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.

