



Назначение

Предназначен для нанесения на поверхность продукта ледяной корочки (глазури).

Конструкция и характеристики

Глейзер представляет собой транспортер смонтированный в емкости.
Продукт, попадая на ленту транспортера, последовательно погружается в рабочую жидкость (вода, рассол).
Замерзая на продукте жидкость образует ледяную корку (глазурь).
На выходе из глейзера установлены специальные устройства сбивающие примерзший продукт с ленты, и предотвращающие ее обмерзание.

Преимущества

Санитарное исполнение
Автоматический контроль уровня рабочей жидкости.
Плавное регулирование скорости.
Малый объем хладоносителя.
Возможность двойного погружения.
Полный слив рабочей жидкости.
Модульная лента с бактерицидным покрытием.
Малый расход холодной воды.

Материалы

Части, контактирующие со средой:	AISI 316L
Уплотнения:	EPDM
Редукторы:	Tramec, Varvel
Преобразователи частоты:	Danfoss VLT Micro Drive
Обработка внутренней поверхности:	зеркальная полировка
Обработка внешней поверхности:	зеркальная полировка

Применение

Заморозка и глазирование рыбы.
Заморозка и глазирование птицы.
Заморозка и глазирование мяса.
Заморозка и глазирование овощей.

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.

