



Назначение

Дозатор применяется для фасовки мороженого на линии ОЛВ и подобных. Может быть использован для фасовки других пастообразных продуктов. Применяемая тара – вафельный и пластиковый стаканчик, вафельный (сахарный) рожок. В зависимости от заказа, может иметь любое количество дозирующих головок.

Принцип работы

Принцип работы дозатора основан на работе простой и оригинальной конструкции клапанного устройства. Совместно с временным способом дозирования, а также согласованностью с циклом подъема/опускания это дает возможность получить стабильную порцию мороженого с отклонением не более 1.5%.

Конструкция и характеристики

Конструктивно, на раме дозатора смонтированы:

- Клапанное устройство с приводом (поворотный пневмоцилиндр);
- Устройство подъема/опускания дозатора (пневмоцилиндры, направляющие)
- Распределитель мороженого;
- Ящик управления.

Преимущества

Простота и оригинальность устройства, что связано с легкостью в обслуживании, разборке и мойке.

Возможность дозирования смеси с введенными сухими компонентами (орех, курага, изюм, вафельная крошка и т.п.).

Возможность ввода в порцию вязких компонентов (джем, сгущённое молоко)

Легкость в настройке и точность дозирования.

Возможность фасовки двухцветного мороженого.

Возможность формирования различного вида “шапочек” мороженого.

Возможность закручивания “розочки”.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

Уплотнения:

Пневматические комплектующие:

Электронные комплектующие:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 304

EPDM

Festo, Camozzi, SMC

Lovato

зеркальная полировка

зеркальная полировка

Применение

Производство мороженого.

Фасовка пастообразных продуктов.



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.

