

Назначение

Кондитерская посыпка в потоке продуктов питания измельченными добавками (кунжут, крошка ореха, крошка шоколада и т.д.). Может производиться посыпка мороженого, печенья, кексов, булочек и других изделий.

Принцип работы

Процесс кондитерской посыпки осуществляется при помощи вала с насечками. Проворачиваясь, вал захватывает продукт из бункера, и переносит его вниз, где непосредственно происходит посыпка. Продукт движется по организованному снизу транспортеру, на поддонах.

Конструкция и характеристики

Конструктивно машина кондитерской посыпки выполнена в виде конвейера транспортера и бункера с валом, смонтированными на раме. Для исключения прессования продукта и организации его непрерывной подачи, в бункере смонтирован ворошитель – дополнительный вал с лопатками и приводом, который постоянно перемешивает продукт, не давая ему слеживаться.

Преимущества

Отсутствие ограничений на количество рядов посыпаемой продукции.

Быстрый переход с одного вида сырья на другой.

Модульная конструкция.

Возможен монтаж посыпного модуля на транспортер заказчика.

Простота конструкции гарантирует длительный срок службы.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

AISI 316L

Уплотнения:

EPDM

Обработка внутренней поверхности:

зеркальная полировка

Обработка внешней поверхности:

зеркальная полировка

Применение

Кондитерское производство.

Хлебопекарное производство.



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.

