

## Назначение

Автоматизированная разделка частей курицы (куриных ножек) на предприятиях занимающихся переработкой птицы.  
Предусмотрена работа оборудования в составе автоматизированных разделочных линий высокой и средней производительности.

## Принцип работы

Подготовленные к разделке части курицы подаются транспортером на приемный лоток, по которому распределяются на два потока с обеих сторон конвейера. Затем куриные ножки укладываются вручную в специальные захваты по краям транспортера.  
По ходу движения захватов, ножки перемещаются в зону разделки, где с помощью дискового ножа, часть заготовки обрезается.  
Далее обрезанные куриные ножки подаются на транспортер, отводящий готовую продукцию.  
Обрезанные отходы собираются с внешних сторон транспортера в пустую тару.

## Конструкция и характеристики

Данное оборудование состоит из рамы, центрального конвейера, приемного лотка–распределителя, дискового двухпозиционного ножа, приводных мотор–редукторов и ящика управления.  
Лента транспортера с двух сторон оборудована захватами для удержания частей курицы в процессе обрезки.  
Привод комплектуется частотным преобразователем Danfoss для точной регулировки скорости движения конвейера.  
На выходе транспортер оборудован приемным лотком, который обеспечивает подачу продукции в подготовленную тару или на отводящий транспортер.

## Преимущества

- механизация процесса разделки мяса птицы;
- возможность работы в составе автоматических обвалочных линий;
- простота очистки и санитарной обработки;
- прочная конструкция из нержавеющей стали.

## Материалы

Части, контактирующие со средой:  
Модульная лента:  
Обработка внутренней поверхности:  
Обработка внешней поверхности:

AISI 316L; Пищевые пластики.  
Intralox, Habasit.  
зеркальная полировка  
зеркальная полировка

## Применение

Механизированная разделка мяса птицы на перерабатывающих предприятиях.



## 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.

