

Назначение

Оборудование предназначено для установки бумажных этикеток на стаканчики с расфасованным мороженым на линиях ОЛВ и подобных. Установка может быть адаптирована для использования на фасовочном оборудовании другого типа.

Принцип работы

Устройство устанавливается на линию ОЛВ после дозатора. Подготовленные этикетки укладываются стопками в специальные накопители, по одной на каждый ряд продукции. После остановки люльки с расфасованным в стаканчики мороженым под устройством нижние этикетки из стопок захватываются с помощью вакуумных присосок и укладываются на верх мороженого. После укладки этикеток узел присосок возвращается в исходное состояние, ожидая следующего цикла работы.

Конструкция и характеристики

Конструктивно, устройство выполнено в виде дополнительного съемного модуля к линии ОЛВ. На раме установки смонтированы:

- восьмьюрядный накопитель стопок этикеток;
- вал с поворотным пневмоцилиндром;
- два блока с присосками, закрепленные на поворотном валу;
- ящик управления.

Блоки присосок крепятся к поворотному валу посредством линейных пневматических цилиндров, обеспечивающих поступательное движение присосок при захвате этикеток из стопок и укладке их на стаканчик с мороженым.

Преимущества

Полная автоматизация процесса укладки этикетки при фасовке мороженого. Простота конструкции, обеспечивающая легкость обслуживания и мойки. Возможность расширить ассортимент продукции. Возможность работы с этикетками разной формы.

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

Применяется при фасовки мороженого с этикеткой в стакан или рожок на линиях ОЛВ и им подобных.



Многолетний опыт

Мы производим оборудование для пищевой промышленности с 1998 года.

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.

