



Назначение

Дозатор предназначен для полуавтоматического розлива жидких пищевых продуктов в асептические пакеты "Bag-in-Box".

Установка может быть использована для асептического розлива молока, сливок, сметаны, натуральных соков, вина и подобных продуктов.

Принцип работы

Основу установки составляет дозирующий узел, который обеспечивает фиксацию асептического пакета, снятие крышки, удаление из пакета воздуха, заполнение пакета продуктом, впрыск азота, закупоривание пакета крышкой.

Весь процесс наполнения происходит в автоматическом режиме, оператору достаточно установить подготовленный к наполнению пакет в дозатор.

Заполненный продуктом пакет автоматически перемещается по встроенному рольгангу, либо может быть снят с установки вручную.

Во время заполнения пакета продуктом оператор имеет возможность производить установку второго пакета на параллельно работающий дозатор.

Конструкция и характеристики

Конструктивно установка выполнена в виде самостоятельной единицы оборудования. Над рабочим столом установлены два дозирующих узла, система технологических трубопроводов и ящик управления. Сам рабочий стол снабжен гравитационным рольгангом для удобства перемещения заполненного пакета.

Дозирующий узел имеет в своем составе зажим для удержания заполняемого пакета, механизм снятия и установки крышки, дозирующую головку с механизмом подъема-опускания.

Дозирующая головка оборудована клапаным устройством и трубопроводами, обеспечивающими, подачу продукта, отвод откачиваемого из пакета воздуха, подачу в заполненный пакет азота, стерилизацию дозирующей головки паром.

Ящик управления обеспечивает контроль за работой оборудования и возможность регулирования основных параметров установки.

Компоновка узлов и механизмов оборудования обеспечивает удобную работу оператора: установку и снятие пакетов, регулировку режимов работы дозатора.

Преимущества

Высокая производительность благодаря двум параллельно работающим дозаторам.

Полная автоматизация процесса наполнения и закупорки асептического пакета.

Плавное регулирование объема подаваемого продукта.

Возможность стерилизации дозирующей головки паром.

Простота работы, обслуживания и санитарной обработки.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

Уплотнения:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 304L

EPDM

зеркальная полировка

зеркальная полировка

Применение

Асептический розлив жидких пищевых продуктов в пакеты типа "Bag-in-Box".



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.

