

Назначение

Автоматическая станция мойки предназначена для организации процессов и проведения операций по безразборной мойке технологического пищевого оборудования и трубопроводов соответствующими моющими составами.

Принцип работы

Станция обеспечивает автоматическое приготовление моющих растворов, подачу их к технологическому оборудованию и удаление из него по окончании процесса по программе, заданной оператором.

СИП мойка может работать в двух основных режимах. Это режим ополаскивания и режим циркуляции.

При ополаскивании моющий состав подается под давлением из резервуара через теплообменник к оборудованию, а возвращаясь от него сливается в канализацию через соответствующий клапан.

При циркуляции моющие растворы возвращаются в резервуар через фильтр, который очищает их от частиц загрязнения. При этом автоматически контролируется и поддерживается заданная концентрация моющих средств и их температура.

Основные технологические параметры процесса мойки и ополаскивания автоматически регулируются, контролируются и регистрируются.

Конструкция и характеристики

Установка состоит из емкости для приготовления моющих составов, нескольких резервуаров для хранения и подачи реагентов, циркуляционного насоса, теплообменника. Система оборудована фильтрами для очистки моющих растворов, подаваемых к оборудованию и возвращаемых от него.

Контроль за работой СИП мойки осуществляется с помощью датчиков уровня, температуры, давления и концентрации.

Управление установкой СИП мойки осуществляется с централизованного пульта. В качестве исполнительных устройств служит запорная арматура с электрическими приводами.

Преимущества

- полная автоматизация процессов приготовления и подготовки моющих составов;
- полная автоматизация процессов мойки и ополаскивания;
- использования схем рециркуляции обеспечивает экономию реагентов;
- модульная конструкция позволяет экономить производственные площади;
- индивидуальная разработка технологических схем и подбор необходимого оборудования.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

Уплотнения:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 316L

EPDM

зеркальная полировка

зеркальная полировка

Применение

Централизованная безразборная мойка технологического оборудования.
Автоматизированная мойка трубопроводов фильтров и запорной арматуры.



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.

