

Назначение

Транспортировка коробов с продукцией в вертикальном направлении на предприятиях пищевой, химической, медицинской, электротехнической и легкой промышленности.

Оборудование обеспечивает опускание (подъем) коробов с одного уровня на другой в автоматическом режиме.

Принцип работы

Короба с продукцией подаются к лифтовой шахте с помощью приводного рольганга, в конце которого установлен механизм, обеспечивающий поочередную подачу коробов к грузовым платформам. Наличие коробов и платформ в зоне перегрузки контролируется с помощью датчиков. По их сигналу обеспечивается горизонтальное перемещение короба на грузовую платформу лифта, после чего он перемещается до уровня нижнего рольганга.

В зоне выгрузки короба с грузовых платформ перемещаются на отводящий приводной рольганг. Система управления отслеживает положение платформ, а также контролирует количество собравшихся на отводящем рольганге ящиков. При превышении ими заданной величины работа лифта приостанавливается.

Пустые грузовые платформы принимают вертикальное положение и поднимаются вверх в боковой части шахты.

Конструкция и характеристики

Оборудование состоит из подводящего рольганга, вертикального лифта, отводящего рольганга и ящика автоматизированного управления.

Основой установки является вертикальный лифт. В его состав входят: система направляющих, система звездочек, узел привода, узел натяжения, тяговые цепи, грузовые платформы, защитные ограждения, шкаф управления.

Грузовые платформы выполнены гибкими в виде шарнирных конструкций, допускающих изгибание в одну сторону. Это обеспечивает им возможность опускаться в горизонтальном положении, а вверх подниматься в вертикальном положении. Такое решение обеспечивает компактность установки и малую занимаемую площадь.

Верхний и нижний рольганги оборудованы самостоятельными приводами и системами датчиков. Верхний рольганг дополнительно оборудован системой заслонов, препятствующих непрерывной подаче ящиков.

Система автоматики отслеживает состояние датчиков, управляет работой приводов и препятствует возникновению аварийных ситуаций.

Преимущества

Экономия производственных площадей.

Организация непрерывного технологического процесса.

Работа в автоматическом режиме.

Высокая надежность оборудования.

Сокращение доли ручного труда и увеличение его производительности.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

AISI 316L;

Алюминий;

Пищевые полимеры.

Мотор-редукторы

PGR.

Обработка внутренней поверхности:

зеркальная полировка.

Обработка внешней поверхности:

зеркальная полировка.

Применение

Вертикальное перемещение коробов с продукцией.

Построение автоматизированных транспортных систем.



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.

