

## Назначение

Линия предназначена для санитарной обработки тары (кассет), используемой для выращивания рассады. Линия обеспечивает автоматизированную очистку от остатков грунта, мойку, дезинфекцию, сушку и штабелирование кассет.

## Принцип работы

Подлежащая очистке и мойке тара загружается оператором в приемный модуль, который обеспечивает автоматическую подачу из штабеля по одной кассете к модулю мойки. В нем под воздействием направленных струй воды происходит ополаскивание кассет от остатков грунта. Остатки воды сдуваются в тары с помощью воздушных завес. Далее кассеты поступают в модуль дезинфекции, где окунаются в ванну со специальным раствором. Воздушная завеса на выходе из модуля обеспечивает удаление остатков дезинфицирующего раствора и сушку кассет. Очищенные кассеты поступают к модулю разгрузки, который обеспечивает их штабелирование в стопки по десять штук и перемещение на накопительный транспортер. Разгрузка чистой тары осуществляется оператором вручную.

## Конструкция и характеристики

Конструктивно линия имеет модульную конструкцию и состоит нескольких основных компонентов, сопряженных друг с другом в помощью ременных транспортеров. Это: модуль приемки тары, модуль мойки тары, модуль дезинфекции, модуль разгрузки, накопительный транспортер. Контроль за работой линии и регулировка основных параметров ее работы осуществляется с помощью системы автоматизированного управления.

Модуль приемки состоит из накопителя, системы поочередной подачи тары и оборудован снизу лотком для сбора остатков грунта.

Модуль мойки оборудован форсунками и замкнутой системой подачи воды под высоким давлением. В состав системы входят бак, насос, фильтр. Расположение форсунок обеспечивает эффективную мойку всех поверхностей тары. На выходе модуль мойки оборудован воздушной завесой.

Модуль дезинфекции состоит из бака со специальным раствором и ванны, в которую погружаются кассеты. На выходе модуль дезинфекции также оборудован воздушной завесой.

Модуль разгрузки состоит из приемного транспортера и системы автоматического штабелирования кассет.

Накопительный транспортер выполнен на основе бесконечной ленты и оборудован регулируемыми бортами.

## Преимущества

- автоматизация процессов мойки и дезинфекции тары;
- надежная и долговечная модульная конструкция;
- полностью санитарное исполнение;
- сокращение доли ручного труда в производстве.

## Материалы

Части, контактирующие со средой:

Уплотнения:

Мотор-редукторы

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 316L

EPDM

PGR.

зеркальная полировка

зеркальная полировка

## Применение

Автоматизированная очистка, мойка, дезинфекция и сушка пластиковой тары.



## 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.

