

Назначение

Винтовой спуск предназначен для перемещения хлебобулочной продукции с верхнего яруса на нижний под действием собственного веса. Оборудование часто используется в условиях большого перепада высот и позволяет экономить площади производственных помещений.

Принцип работы

Поступающие на винтовой спуск хлебобулочные изделия скользят по нему вниз под воздействием силы гравитации. Скорость движения продукции ограничивается силой трения и зависит от угла наклона спиральной составляющей спуска.

Конструкция и характеристики

Конструкция винтового спуска зависит от вида перемещаемого продукта. Для хлебобулочных изделий спиральная поверхность спуска изготавливается из прутьев. Конструктивно винтовой спуск представляет собой набор металлических направляющих, которые образуют спиральный желоб вокруг центральной колонны и задают траекторию движения продукции, ограничивая при этом нежелательные перемещения. Габариты и угол наклона спирали винтового спуска зависят от типа продукции, ее габаритных размеров, перепада высот, производительности и допустимой скорости перемещения. На выходе винтовой спуск может быть оборудован приемным лотком.

Преимущества

- отсутствие приводов и движущихся частей;
- высокая надежность и безопасность;
- компактность конструкции;
- невысокая стоимость;
- прочная конструкция из нержавеющей стали.

Материалы

Части, контактирующие со средой:
Обработка внешней поверхности:

AISI 316L;
зеркальная полировка

Применение

Транспортировка хлебобулочных изделий с верхних ярусов на нижние.



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.

