

Назначение

Охлаждение хлебобулочных изделий после выпечки и подача их на порезку и упаковку.

Оборудование отличается компактными размерами и высокой энергетической эффективностью и обеспечивает быстрое и качественное охлаждение хлеба, батонов, булок и разнообразных кондитерских изделий.

Принцип работы

Система вспомогательных транспортеров осуществляет сбор хлебобулочных изделий на выходе из печи и автоматическую подачу их на двойной спиральный конвейер.

Процесс охлаждения продукции происходит в два этапа.

Первичное охлаждение осуществляется на подъемной части конвейера за счет естественной циркуляции воздуха внутри помещения цеха.

Далее хлеб поступает на опускающую часть конвейера, расположенного в холодильной камере. В камере поддерживаются заданная температура и оптимальная скорость движения воздуха, с тем чтобы обеспечить эффективное охлаждение, но при этом избежать избыточной усушки.

Охлажденные хлебобулочные изделия с помощью транспортеров подаются на участок порезки и упаковки.

Конструкция и характеристики

Оборудование состоит из двойного спирального конвейера, холодильной камеры, холодильного агрегата и вспомогательных транспортеров.

Сам спиральный конвейер из рамы, системы направляющих, двух вращающихся барабанов, модульной ленты, приводных мотор-редукторов и шкафа управления.

Привод комплектуется частотным преобразователем Danfoss для бесступенчатой регулировки скорости движения, что в свою очередь позволяет точно регулировать производительность системы и степень охлаждения.

Система вспомогательных транспортеров может состоять из нескольких прямых, поворотных, подъемных или опускающих конвейеров. Их количество и конфигурация зависят от планировки цеха и способов организации процессов производства.

Преимущества

- быстрое и качественное охлаждение хлебобулочных изделий после выпечки;
- возможность полной автоматизации процесса производства;
- возможность охлаждения различных видов продукции без переналадки системы;
- возможность одновременного охлаждения разных видов изделий;
- компактные размеры по сравнению с другими типами конвейеров.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

Модульная лента:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

AISI 316L; Пищевые пластики.

Intralox, Habasit.

зеркальная полировка

зеркальная полировка

Применение

Хлебобулочное и кондитерское производство.

Охлаждение хлеба, батонов, булок, выпечки.

Охлаждение кондитерских изделий.



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.

