

## **Назначение**

Оборудование предназначено для автоматизированного наполнения начинкой (джем, шоколадная масса) круассанов и автоматической перекладки их на упаковочную машину флоу-пак.  
Базовая комплектация наполнителя предусматривает работу с двумя типоразмерами круассанов (Mini, Midi).  
Обеспечивает идеальное решение в сочетании с автоматическими линиями по выпечке круассанов высокой производительности.

## **Принцип работы**

Начинка подается из станции подготовки в бункер наполнителя, снабженный мешалкой. Смонтированный под бункером дозатор объемного типа с иглами обеспечивает подачу начинки в продукт. Круассаны выкладываются вручную в ячейки транспортера, который циклически перемещает их в зону наполнения и далее в зону перекладки (по десять единиц за один цикл). В зоне перекладки круассаны автоматически перемещаются на отводящий поворотный транспортер, который осуществляет их подачу к упаковочной машине. Автоматический перекладчик поштучно перемещает круассаны на приемный конвейер упаковщика флоу-пак.

## **Конструкция и характеристики**

Конструктивно наполнитель круассанов состоит из нескольких основных модулей:

- накопительный бункер с мешалкой и объемным дозатором,
- система горизонтального перемещения дозирующего узла,
- главный транспортер цепного типа с ячейками для круассанов,
- отводящий поворотный транспортер с системами перекладки,
- ящик управления.

Дополнительно наполнитель круассанов комплектуется станцией подготовки и подачи начинки с механической мешалкой.

Зоны дозирования и горизонтального перемещения бункера с дозатором оборудованы защитными укрытиями.

Панель управления режимами работы наполнителя смонтирована на удобном поворотном кронштейне.

## **Преимущества**

Полная автоматизация процесса наполнения и упаковки круассанов. Наполнение десяти единиц продукции за один цикл.

Быстрый переход с одного типоразмера продукта на другой.

Плавное регулирование производительности установки для согласования с производительностью смежного оборудования.

## **Материалы**

Части, контактирующие со средой:

AISI 316L

Уплотнения:

EPDM

Обработка внутренней поверхности:

зеркальная полировка

Обработка внешней поверхности:

зеркальная полировка

## **Применение**

Автоматизированное наполнение начинкой круассанов.

## **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 нержавеющих 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.