

Linia do produkcji majonezu

„Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego”

Elementy składowe instalacji:

- » stanowisko rozworkowywania (poz. 1, 3, 5)
- » przenośnik ślimakowy dozujący (poz. 2, 4, 6)
- » konstrukcja wagi najazdowej do zbiorników mobilnych (poz. 8)
- » tensometry (poz. 15)
- » Terminal I do produktów sypkich oraz oprogramowanie
- » zbiornik mobilny (poz. 8.1)
- » waga do naważenia ręcznego (poz. 7)
- » zsypanie surowców sypkich do zbiornika z mieszadłem (poz. 10)
- » pompa transportu musztardy (poz. 13)
- » stanowisko na pojemnik do musztardy (poz. 12)
- » instalacja rurowa musztardy (poz. 7)
- » armatura

Opis działania instalacji:

Składniki sypkie są podawane do zbiornika dawki sypkiej. Jest to zbiornik mobilny (na kołach) który w trakcie naważenia sypkich składników stoi na platformie wagowej z tensometrami.

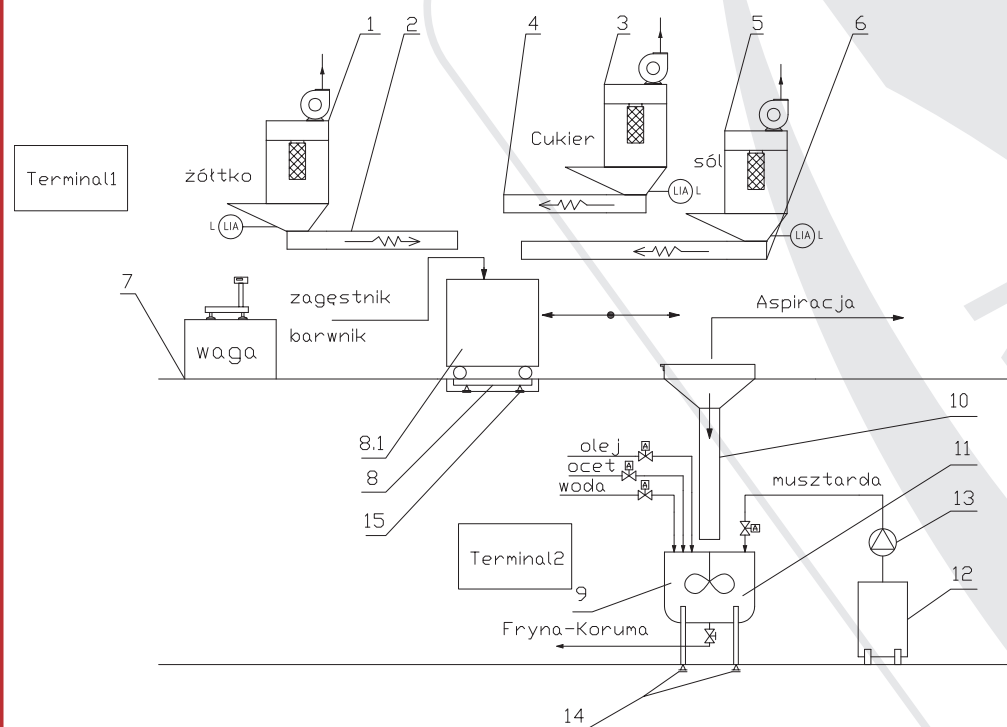
Dozowanie, naważanie głównych składników sypkich: żółtka w proszku, cukru i soli odbywa się poprzez trzy stanowiska rozworkowywania produktów w workach, wyposażonych w przenośniki ślimakowe dozujące. Zbiorniki stanowisk rozworkowywania posiadają czujniki poziomu minimum. Na stanowiskach tych następuje rozworkowanie surowca i przesypanie do zbiorników buforowych a następnie przenośnikiem dozującym do zbiornika. Każde z 3 stanowisk rozworkowywania posiada układ indywidualnego odpylania stanowiskowego z automatycznym czyszczeniem wkładów filtrujących za pomocą sprężonego powietrza. Przenośniki ślimakowe dozujące sterowane są z terminala wagi I obsługującej produkty sypkie. Waga stanowiskowa ręczna służy do ręcznego naważenia dodatków i barwnika.

Zbiornik mobilny po napełnieniu naważką produktów sypkich przejeżdża do zasypu nad zbiornikiem z mieszadłem. Naważka produktów sypkich po sygnale o napełnieniu zbiornika z mieszadłem surowcami płynnymi, wsypywana jest do tego zbiornika. Zbiornik z mieszadłem jest ustawiony na czujnikach tensometrycznych. Do zbiornika podawana są: olej, ocet, woda i musztarda zgodnie z recepturą zadaną na terminalu wagowym. Musztarda podawana jest ze zbiornika musztardy pompą dozującą.

Układ daje możliwość zgromadzenia zapasu naważek z produktami sypkimi na większej ilości wózków oraz możliwość automatycznej rejestracji surowców i kontroli magazynowej surowców.

Dane techniczne:

Urządzenie w kontakcie z produktem wykonywane są ze stali kwasoodpornej – standard dla zakładu przemysłu spożywczego. Parametry techniczne zależą od wydajności linii technologicznej, co jest ustalane indywidualnie z klientem.



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. (+48 61) 81 01 627
fax (+48 61) 84 29 634

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. sp.k.
ul. Strzeszyńska 125
60-479 Poznań