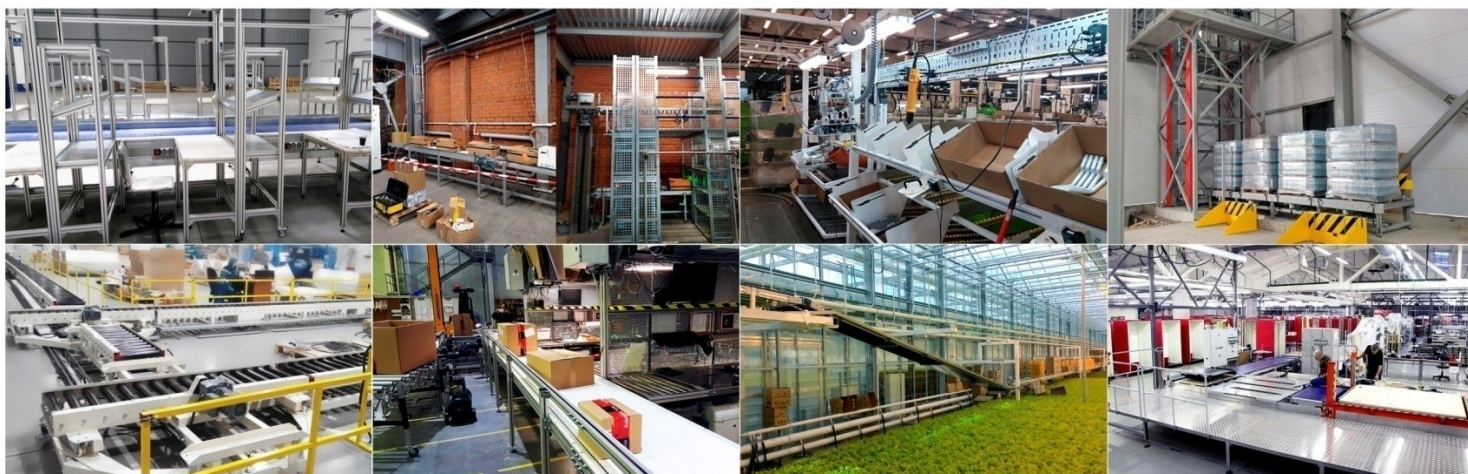




НОРМАТИВ

Промышленная автоматизация
Конвейерные системы



NORMATIV.SPB.RU



НОРМАТИВ

Промышленная автоматизация
Конвейерные системы

8 (800) 500-20-69

www.normativ.spb.ru
info@normativ.spb.ru
Т: +7 (812) 388-18-66
Т: +7 (812) 373-59-59

Производственно-техническая компания «Норматив» образована в 1988 году и существует на рынке услуг уже более **30 лет**.

Основное направление деятельности фирмы: **автоматизация производственных процессов на основе конвейерных систем**

Продукты компании:

- Автоматизированные складские системы
- Производственные конвейерные линии
- Сборочные линии
- Подъемники. Вертикальные конвейеры
- Нестандартное оборудование
- Конвейерное оборудование
- Промышленная мебель

Мы специализируемся на комплексных технических решениях: разрабатываем технологическую схему производства с учетом площадей и энергосистем, проектируем и изготавливаем оборудование, осуществляем поставку во все регионы и за пределы РФ, выполняем шефмонтаж и пусконаладочные работы, проводим обучение персонала. Предоставляемое решение «под ключ» включает в себя услуги:

- технологический аудит;
- проектирование и моделирование;
- изготовление оборудования;
- разработка программного обеспечения;
- контрольная сборка и испытания;
- монтажные и пусконаладочные работы;
- поддержка при запуске в эксплуатацию и выводе системы на рабочий режим;
- гарантийное и постгарантийное обслуживание оборудования.

На все оборудование действует гарантия 12 месяцев.

Для участия в интеграционных проектах мы привлекаем своих партнеров: ВРХ Глобал Рус, ARM-Robotechs, Fannuc, Schunk. А также сотрудничаем с ведущими производителями и поставщиками надежного современного оборудования, такими как: Sew Eurodrive, Siemens, SMC, Festo, Omron, Habasit и др.



НОРМАТИВ

Промышленная автоматизация
Конвейерные системы

8 (800) 500-20-69

www.normativ.spb.ru
info@normativ.spb.ru
т: +7 (812) 388-18-66
т: +7 (812) 373-59-59

Наши заказчики

В ООО «Норматив» были разработаны и осуществлены проекты для предприятий различных отраслей промышленности. К числу [наших клиентов](#) относятся такие компании как:

БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ

ЭКОНОРД

NESTLE

FAZER

KELLOGG'S

ВЫБОРЖЕЦ

MARS INC

ФК им.Крупской

ХЛЕБНЫЙ ДОМ

HEINZ

СОСА-COLA

БАЛТИКА

РУССКИЙ СТАНДАРТ

ЛИВИЗ

HEINEKEN

NISSAN

TOYOTA BOSCHOKU

JOHNSON CONTROLS

КАМАЗ

EURO AUTO

MAGNA PETERFORM

HENKEL

АКВАФОР

МЕРКУРИЙ

ALLER PETFOOD

UNILEVER RUSSIA

DANONE-ЮНИМИЛК

ВИММ-Билль-Данн

WRIGLEY

CHUPA CHUPS

IKEA

TARKETT

KNAUF

СИБУР БИАКСПЛЕН

BOSH SIEMENS

KUTTERER-RUS

CALSONIC

KNORR-BREMSE

HILTI

CRAFT

СВЕТЛАНА ОПТОЭЛЕКТРОНИКА

ПРАМО-ЭЛЕКТРО

ROCA RUS

СБЕРБАНК

POLAR

С выполненными проектами можно ознакомиться на сайте компании: <https://normativ.spb.ru/projects/>





Конвейерная линия обвалки и жиловки мяса

Обвалочно-жиловочная линия применяется для промежуточный этапа обработки мясных туш: отделения мякоти от костей. В основе линии лежит конвейер обвалки и жиловки мяса. В состав линии входят:

- основной модульный конвейер
- отводящий роликовый конвейер
- обвалочно-жиловочные столы
- загрузочный стол
- разгрузочный стол
- панель управления

Гигиена и безопасность на конвейерной системе

Все единицы оборудования изготавливаются из нержавеющей стали и пищевого пластика.

Конвейер для мяса - основной конвейер - оснащен широкой модульной лентой со сплошной рабочей поверхностью, которая легко очищается при мойке системы. Устройства подъема модульной ленты обеспечивают ее подъем над станиной конвейера для очистки с внутренней стороны, а также дезинфекции подложек.

Мотор-редукторы конвейеров защищены кожухами из нержавеющей стали, предотвращающими попадание в них влаги при санитарной обработке оборудования.

Особенности работы на конвейерной системе

Части мясных туш доставляются по модульному конвейеру обвальщикам, до их рабочих мест. Обвалка и жиловка мяса производится на приставных разделочных столах: в этой процедуре полуфабрикат подлежит отделению мелких косточек, сухожилий, хрящей и сосудов с последующей передачей на отводящий конвейер. Столешницы из пищевого полиэтилена низкого давления оснащены ячейками для сброса костей, жил и прочих субпродуктов в техническую тару, установленную на нижних ярусах столов. Наполненные ящики смещаются на роликовый транспортер, по которому отводятся к участку дальнейшей переработки.

Столы оснащаются регулируемыми винтовыми опорами, позволяющими выставлять их на нужную высоту и выравнивать по уровню относительно пола.

Управление системой

Производительность линии и расчет длины основного модульного конвейера зависит от количества рабочих мест, каждое из которых оснащается столом.

Регулировка скорости движения конвейера производится при помощи преобразователя частоты, установленного в панели управления.

Описание, фото проекта на сайте компании: <https://normativ.spb.ru/projects/linija-filetirovanija-ryby/>



НОРМАТИВ

Промышленная автоматизация
Конвейерные системы

8 (800) 500-20-69

www.normativ.spb.ru
info@normativ.spb.ru
Т: +7 (812) 388-18-66
Т: +7 (812) 373-59-59



196084, г. Санкт-Петербург, ул. Коли Томчака, д. 28, литер Б, пом. 3Н,4Н



НОРМАТИВ

Промышленная автоматизация
Конвейерные системы

8 (800) 500-20-69

www.normativ.spb.ru
info@normativ.spb.ru
Т: +7 (812) 388-18-66
Т: +7 (812) 373-59-59



Примеры оборудования для пищевых производств

Выполнены на основе нержавеющей стали, с использованием модульной ленты, с установкой разделочных столов из пищевого пластика.

Конвейер для филетирования рыбы

Линия для филетирования рыбы (для ручной разделки любых видов рыбы) состоит из двух ярусов транспортеров с модульной лентой, лотков и столов. Система обеспечена конвейерной подачей целой рыбы, конвейерной выгрузкой готового филе, оборудована отдельным конвейером для отходов. Изготавливается из нержавеющей стали.

В конструкции конвейерного оборудования предусмотрены:

- душевое устройство
- механизм легкого подъема ленты для промывок
- столешницы из пищевого пластика
- отверстия для стоков

Транспортер разделочный рассчитан на 8 рабочих мест. Разделочные столы оборудованы решетчатыми пластинами для стока воды.

В щеках транспортеров возможна установка специальных окон – отверстий для облегчения промывки и дезинфекции после разделки рыбы. При необходимости, для линии изготавливаются лотки, контейнеры для перемещения разделанной рыбы в морозильники.

Описание, фото проекта на сайте компании: <https://normativ.spb.ru/projects/linija-filetirovanija-ryby/>





НОРМАТИВ

Промышленная автоматизация
Конвейерные системы

8 (800) 500-20-69

www.normativ.spb.ru
info@normativ.spb.ru
Т: +7 (812) 388-18-66
Т: +7 (812) 373-59-59



ООО «Норматив»
Промышленная автоматизация
Конвейерные системы

<https://normativ.spb.ru>

info@normativ.spb.ru

8 (800) 500-20-69

(812) 388-18-66

(812) 373-59-59



196084, г. Санкт-Петербург
ул. Коли Томчака, д. 28 Б, пом. 4Н