

Cómo lavar los cepillos de vegetales Machine?

Paso de procesamiento: Cinta transportadora del evaporador-lavado-clasificación-gota de agua-blanqueo-enfriamiento-alimentador vibratorio-congelación rápida -empaquetado, Esta línea se utiliza en la fabricación de línea de papas fritas congeladas y línea de vegetales, fruta congelada o línea de secado para pre-procesamiento.

La lavadora de cepillos de vegetales para varias frutas y vegetales está diseñada para la materia prima de diferentes formas. El agua mezclada de alto flujo de aire lava la materia prima para evitar que choquen entre sí.

Los materiales son lavados por el agua de alta presión, la intensidad, alta eficacia, y las operaciones continuas. Es un dispositivo de lavado indispensable para el procesamiento de frutas y verduras o mariscos antes de la congelación rápida. Acero inoxidable completo SUS 304, reciclaje de agua de la porción y regulación de la velocidad sin escalonamiento.