

Operación de la lavadora de frutas y verduras Proceso de fabricación

Encuentra lo último en el proceso de fabricación de lavadoras de frutas y verduras, eventos populares de máquinas de procesamiento de alimentos y los principales fabricantes de equipos de procesamiento de alimentos en equipos de fabricación de alimentos, horno microondas industrial, secadora industrial, máquina de hacer galletas.

La máquina lavadora industrial de frutas y verduras es adecuada para las verduras de hoja, hortalizas de raíz y frutas, puede utilizar la máquina por separado, pero también se combina con otras máquinas para formar una línea de producción de lavado de frutas y verduras. La lavadora de frutas y verduras tiene un generador de burbujas. Las burbujas limpian los materiales como el lavado manual. El sistema de rociado está instalado sobre el tanque. Durante la limpieza, los materiales pueden ser lavados completamente y a fondo sin dañar las superficies de los materiales, el sabor y la nutrición de los mismos. La máquina también tiene un sistema de circulación de agua para evitar el desperdicio de agua y electricidad.

ESTRUCTURA PRINCIPAL DE LA LAVADORA INDUSTRIAL DE VEGETALES

1.	La máquina industrial de lavado de frutas está compuesta principalmente por componentes
----	---

principales como el bastidor, la cinta transportadora de malla, el depósito de agua, el dispositivo de chorro, la tubería de drenaje, el mecanismo de deflector, el dispositivo de rociado de agua y así sucesivamente.

2. Las partes de la máquina lavadora de frutas y verduras que entran en contacto con los platos están hechas de acero inoxidable y materiales no tóxicos y resistentes a la corrosión, que son duraderos y aumentan la vida útil de la máquina.

3. La verdura y la fruta en el canal de agua se esparce, se enrolla, se limpia y se entrega bajo agua a alta presión y una burbuja potente. La arena caerá al almacén de aislamiento en el fondo y no volverá a causar contaminación. Los escombros y gusanos en el agua serán recogidos por la red. Y el rodillo del cepillo puede limpiar el hilo, el pelo y demás. Entonces la verdura y la fruta limpiadas harán una limpieza en aerosol de nuevo.

EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL PROCESO DE LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS

Los diferentes tipos de vegetales procesados pueden dividir a grandes rasgos la lavadora de vegetales en tres categorías

1	Máquina limpiadora de vegetales de raíz	que puede limpiar las raíces de las patatas, como las patatas, las patatas dulces, las zanahorias, las remolachas, el taro, las patatas dulces y el jengibre.
2	Lavadora de vegetales de hoja	que puede limpiar verduras de hoja como espinacas, apio, cilantro, col y setas, pepinos, tomates, berenjenas y pimientos y otras verduras que se rayan fácilmente en la superficie.
3	Lavadora de frutas	que puede limpiar manzanas, naranjas, peras, uvas, cerezas, fresas, dátiles, bayas de lobo, etc.

Aplicación para la línea de producción de lavado de frutas y verduras

Ampliamente utilizado en la industria de procesamiento de verduras, se aplica a todo tipo de industrias de procesamiento de alimentos como fábricas de frutas congeladas, fábricas de encurtidos, fábricas de alimentos acuáticos, fábricas de procesamiento de frutas y verduras y fábricas de ensaladas, etc. El comedor de la unidad

La lavadora de frutas y verduras adopta la limpieza de burbujas por baño de agua y la pulverización de alta presión. El efecto de volteo del material en el agua a través de la burbuja durante el proceso de liberación hace que el material tenga un movimiento de volteo fuerte e irregular en el agua, y separa efectivamente los aditamentos en la superficie del objeto a ser limpiado por el movimiento del material , Junto con la pulverización neumática de alta presión, simula la acción básica de la limpieza manual. Al mismo tiempo, como el material es un movimiento de volteo generado en la mezcla de vapor y agua, evita eficazmente los daños al material durante el proceso de limpieza, como golpes, choques y arañazos. Para mejorar la eficiencia del trabajo, la operación manual se cambia a un procesamiento mecanizado.

1	Limpie el tanque de agua y llénelo de agua; llene el tanque principal con agua hasta que el desborde se desborde.
2	Ponga en marcha el motor de la cinta de malla para que la cinta de malla gire normalmente y la dirección sea la correcta;
3	Ponga en marcha la bomba de vórtice e inyecte aire en el agua del tanque para hacer que el agua del tanque gire;
4	Abrir la válvula del tubo rociador para que el agua rocíe uniformemente sobre la malla;
5	Revise cada parte de la operación y asegúrese de que puede funcionar en operación normal.
6	Dependiendo del grado de limpieza de los materiales, la cinta de malla debe ser transferida después de ser limpiada por separado.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA LÍNEA DE PROCESO DE LAVADO INDUSTRIAL DE FRUTAS Y VERDURAS

La lavadora de frutas y verduras adopta un sistema de desinfección compuesto de UV/O₃, irradiando la masa de agua saturada de ozono con luz ultravioleta de 254 nanómetros de longitud de onda para producir el radical OH más oxidante, el papel del radical OH es matar los virus, degradar y precipitar las sustancias tóxicas ; Bajo la acción de la bomba de circulación, el agua vuelve al depósito de agua. Levantando la cadena transportadora se elevan los objetos limpiados del fregadero al contenedor (suministrado por el usuario). Mientras se eleva, el interruptor de agua pulverizada se encenderá automáticamente para enjuagar de nuevo las frutas y verduras durante el proceso de elevación para hacerlas más limpias.

El equipo de limpieza de frutas y verduras está equipado con un equipo de generación de burbujas y un equipo de ducha de agua:

1	Una etapa: la etapa de limpieza del estallido de la burbuja, el método especial de distribución de aire, la aparición de burbujas ricas, el material parece rodar, para asegurar que el producto se limpie por múltiples lados, para eliminar el polvo de la superficie del producto, la eficacia de los residuos agrícolas, y juntos pueden participar en la cantidad apropiada de reactivos para la desinfección según sea necesario Color sólido, la materia flotante puede desbordarse del tanque de desbordamiento, y el sedimento se descarga de la salida de las aguas residuales para alcanzar la intención de limpieza;
2	La segunda etapa: el equipo de limpieza de la ducha de agua, la boquilla de la ducha de agua se conecta directamente al agua del grifo, y los productos limpiados y desinfectados se limpian completamente. Otra: el agua limpia después de que el agua fluye de vuelta a la sección de limpieza de la burbuja, la tierra mejora la tasa de utilización del agua.

El proceso de limpieza es controlado activamente por la computadora, y es fácil de manejar con un dedo. Puede ahorrar la mano de obra 8-10 veces.

Para asegurar la limpieza de las verduras, cuando se limpian las verduras con un peso más ligero, se añade un equipo de pulverización de alta presión en el extremo superior del tanque de limpieza de la lavadora de verduras. El agua a alta presión generada se utilizará para impulsar las verduras que flotan en la superficie del agua hacia la alta presión de la lavadora de verduras. Se repetirá la limpieza en agua para asegurar la limpieza de las verduras. La limpieza y la eliminación de las verduras de hoja Elegimos el método de acabado de la lavadora de verduras de burbuja. El uso de la agitación de burbujas de vegetales para detener la limpieza suave de los vegetales no dañará a los mismos. Es importante asegurar la integridad de las verduras.

Para la limpieza de los rizomas, se utiliza este método de limpieza tipo cepillo, que utiliza el rodamiento del cepillo para llevar el movimiento de los materiales animales, y la fuerza conflictiva del rodamiento del cepillo para detener la limpieza de las verduras. Para los vegetales que necesitan ser pelados, se utilizan cepillos duros para resolver los conflictos. Para los cepillos de pelado suave que no necesitan pelarse, puede detener el lavado.