

# Funcionamento da máquina de lavagem de fruta e legumes

## Processo de fabrico

Máquina de Lavagem Industrial de Frutos e Legumes é adequada para vegetais de folha, vegetais de raiz e frutas , pode utilizar máquina separada mas também ser combinada com outras máquinas para formar uma linha de produção de Frutos e Legumes. A Máquina de Lavar Frutas e Legumes tem um gerador de bolhas. As bolhas limpam materiais como a lavagem manual. sistema de spray é instalado por cima do tanque. Durante a limpeza, os materiais podem ser lavados completa e completamente sem danos nas superfícies do material, sabor e nutrição dos materiais. A máquina tem também um sistema de circulação de água para evitar o desperdício de água e electricidade.

### MÁQUINA DE LAVAR LEGUMES INDUSTRIAIS ESTRUTURA PRINCIPAL

1.	A Máquina de Lavar Frutas Industrial é composta principalmente de componentes principais tais como estrutura, correia transportadora, tanque de água, dispositivo de jacto, tubo de drenagem, mecanismo de deflector, dispositivo de pulverização de água e assim por diante.
2.	As partes da Máquina de Lavar Frutas e Vegetais que entram em contacto com os pratos são feitas de aço inoxidável e materiais não tóxicos e resistentes à corrosão, que são duráveis e aumentam a vida útil da máquina.

3.	Os vegetais e frutas no canal de água são espalhados, enrolados, limpos e entregues sob água de alta pressão e bolha potente. A areia cairá para o armazém de isolamento no fundo e não voltará a causar poluição. Os detritos e vermes sobre a água serão recolhidos por rede. E o rolo de escova pode limpar o fio deixado, o cabelo e assim por diante. Depois, os vegetais e frutas limpos farão novamente a limpeza em spray.
----	--

## O ÂMBITO DE APLICAÇÃO DO PROCESSO DA MÁQUINA DE LAVAR FRUTA E LEGUMES

Os diferentes tipos de vegetais processados podem dividir grosseiramente a máquina de lavar vegetais em três categorias		
1	Máquina de Limpeza de Vegetais de Raiz	Que pode limpar batatas de raiz vegetal, tais como batatas, batata doce, cenoura, beterraba, taro, batata doce e gengibre.
2	Máquina de Lavar Folhas de Vegetais	Que podem limpar vegetais de folhas como espinafres, aipo, coentros, couves e cogumelos, pepinos, tomates, beringelas e pimentos e outros vegetais que são facilmente arranhados à superfície.
3	Máquina de lavagem de fruta	Que pode limpar maçãs,

	laranjas, peras, uvas, cerejas, morangos, tâmaras, amoras de lobo, etc.
Aplicação para linha de produção de fruta e legumes	
Amplamente utilizado na indústria de processamento de vegetais, aplicabilidade a todo o tipo de indústrias de processamento alimentar, tais como fábricas de frutas congeladas, fábricas de pickles, fábricas de alimentos aquáticos, fábricas de processamento de frutas e vegetais e fábricas de saladas, etc. A cantina da unidade	

## PROCESSO DE FABRICO DE MÁQUINAS DE LAVAR FRUTAS E LEGUMES

A máquina de lavagem de fruta e legumes adopta a limpeza de bolhas de banho de água e a pulverização de alta pressão. O efeito de tombamento do material na água através da bolha durante o processo de libertação faz com que o material tenha um forte movimento de viragem irregular na água, e separa eficazmente os acessórios na superfície do objecto a ser limpo pelo movimento do material, acoplado com a pulverização pneumática de alta pressão, simula a acção básica da limpeza manual. Ao mesmo tempo, uma vez que o material é um movimento de tombo gerado na mistura vapor-água, evita eficazmente os danos no material durante o processo de limpeza, tais como solavancos, pancadas e arranhões. A fim de melhorar a eficiência do trabalho, a operação manual é alterada para processamento mecanizado.

1	Limpar o tanque de água e enchê-lo com água; encher o tanque principal com água limpa até o transbordo transbordamento.
2	Ligar o motor da correia transportadora para que a correia transportadora funcione normalmente e a direcção esteja correcta;
3	Iniciar a bomba de vórtice e injectar ar na água do tanque de água para que a água do tanque caia;
4	Abrir a válvula do tubo de pulverização para

	tornar a pulverização de água uniformemente na correia da malha;
5	Verificar cada parte da operação e certificar-se de que pode funcionar após a operação normal.
6	Dependendo do grau de limpeza dos materiais, a correia de rede pode ser transferida depois de ser limpa separadamente.

## PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DA LINHA DE LAVAGEM INDUSTRIAL DE FRUTAS E LEGUMES

A máquina de lavar fruta e legumes adopta um sistema de desinfeção composto UV/O<sub>3</sub>, irradiando o corpo de água saturado com ozono com luz ultravioleta de 254 nanómetros de comprimento de onda para produzir o radical OH mais oxidante, o papel do radical OH é matar vírus, degradar e precipitar substâncias tóxicas; sob a acção da bomba de circulação, a água regressa ao tanque de água. A elevação da corrente de transporte irá elevar os objectos limpos do lavatório para dentro do contentor (fornecido pelo utilizador). Durante o levantamento, o interruptor de água pulverizada será ligado automaticamente para enxaguar as frutas e vegetais durante o processo de levantamento novamente para tornar as frutas e vegetais mais limpas.

O equipamento de limpeza de frutas e legumes está equipado com equipamento de geração de bolhas e equipamento de duche de água:

1	Uma fase: a fase de limpeza com bolhas, o método especial de distribuição de ar, a ocorrência de bolhas ricas, o material parece rolar, para assegurar que o produto é limpo em vários lados, para remover o pó superficial do produto, a eficácia dos resíduos agrícolas, e
---	--

	juntos podem participar na quantidade apropriada de reagentes para desinfecção conforme necessário Cor sólida, matéria flutuante pode transbordar do tanque de transbordo, e o sedimento é descarregado da saída do esgoto para atingir a intenção de limpeza;
2	A segunda etapa: equipamento de limpeza do chuveiro de água, o bocal do chuveiro de água está directamente ligado à água da torneira, e os produtos limpos e desinfectados são completamente limpos. Outra: a água limpa após a água fluir de volta à secção de limpeza da bolha, a terra melhora a taxa de utilização da água.
O processo de limpeza é controlado activamente pelo computador, e é fácil de manusear com um dedo. Pode poupar trabalho 8-10 vezes.	

A fim de assegurar a limpeza dos legumes, ao limpar legumes com menos peso, é adicionado equipamento de alta pressão de pulverização à parte superior do tanque de limpeza da máquina de lavar legumes. A água de alta pressão gerada será utilizada para conduzir os legumes que flutuam na superfície da água para a alta pressão da máquina de lavar legumes. Repetir a limpeza repetida na água para assegurar a limpeza dos legumes. A limpeza e eliminação de vegetais de folhas Escolhemos o método de acabamento da máquina de lavagem de vegetais com bolhas. A utilização de agitação de bolhas de legumes para parar a limpeza suave dos legumes não irá danificar os legumes. É importante assegurar a integridade dos legumes.

Para a limpeza de rizomas, é utilizado este método de limpeza tipo escova, que utiliza o rolo da escova para trazer o movimento de trekking dos materiais animais, e a força conflituosa do rolo da escova para parar a limpeza dos vegetais. Para os vegetais que necessitam de ser descascados, utilizar escovas duras para lidar com os conflitos. Para as escovas de descascar macias que não necessitam de descascar, é possível parar a lavagem.

